

# Fingerfood

- ▶ *Grissini mit Parmaschinken*
- ▶ *Bruschetta mit gegrilltem Gemüse und Pesto*
- ▶ *Bruschetta mit Lachs*
- ▶ *Prosecco mit frischen Erdbeeren*

# Suppen

- ▶ *Crema di pomodoro - Rahmsuppe von Strauchtomaten*
- ▶ *Minestrone - klare italienische Gemüsesuppe*
- ▶ *Stracciatella - Consommé mit Ei*
- ▶ *Kürbisrahmsuppe*

# Salate

- ▶ *Insalata Mista – kleiner gemischter Salat*
- ▶ *Rucola mit gebratenen Austernpilzen, Champignons und gehobeltem Parmesan*
- ▶ *Feldsalat mit Steinpilzen und gehobeltem Parmesan*
- ▶ *Feldsalat mit Pfifferlingen, Speck und gehobeltem Parmesan*
- ▶ *Insalata Mille Miglia - Rucola mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten mit Babymozzarella und gegrilltes Gemüse an hausgemachtem Basilikumpesto*
- ▶ *Salat vom Stangenspargel mit gebratenen Garnelen*
- ▶ *Octopussalat mit Fenchel und Staudensellerie in Zitronenöl*
- ▶ *Gebratene Kalbsleber an Balsamicojus mit ausgewählten Blattsalaten*
- ▶ *Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Rucolasalat*
- ▶ *Gebratener Mozzarella an Blattsalaten*
- ▶ *Insalata tacchino - gebratene Putenstreifen auf Salaten der Saison*

# *Antipasti*

- ▶ *Antipasto Mille Miglia - Vitello tonnato, Rindercarpaccio, Octopuscarpaccio, gegrillte Garnele, Kirschtomaten mit Babymozzarella, Rucola mit gebratenen Pilzen und Parmesan*
- ▶ *Vitello tonnato*
- ▶ *Rindercarpaccio mit Rucola, Champignons und gehobeltem Parmesan*
- ▶ *Lachs-Seeteufelcarpaccio*
- ▶ *Octopuscarpaccio mit Fenchel und rosa Beeren*
- ▶ *Thunfischcarpaccio*
- ▶ *Cozze – Muscheln in Tomaten- oder Weißweinsauce*
- ▶ *Honigmelonenschiffchen mit original italienischem San Daniele Schinken*
- ▶ *Gebeizter Lachs auf hausgemachtem Rösti*

# *Pasta*

- ▶ *Penne mit Rinderfiletspitzen und Rucola*
- ▶ *Tagliolini mit Seeteufel und Flusskrebse*
- ▶ *Tagliolini mit Spargel und Flusskrebse in Pestosauce*
- ▶ *Spaghettini con Scampi mit frischen Tomaten und Garnelen*
- ▶ *Fettucini mit Alba Trüffel und gehobeltem Parmesan*
- ▶ *Spaghettini auf Rindercarpaccio*
- ▶ *Strozzapreti alla norma - mit Auberginen und frischen Tomaten*
- ▶ *Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen*
- ▶ *Tagliatelle mit Steinpilzen*
- ▶ *Mezze Lune mit Garnelen in salsa aurora*
- ▶ *Linguine Vongole (Venusmuscheln)*
- ▶ *Fettuccini mit Garnelen und Vongole*
- ▶ *Linguine mit Miesmuscheln und Rucola*
- ▶ *Tortelloni mit Steinpilzen und Trüffel*
- ▶ *Farfalle mit frischem Lachs und Zucchini*
- ▶ *Linguine mit frischem Hummer*
- ▶ *Tortelloni panna e prosciutto*
- ▶ *Spaghettini all'arrabiata*
- ▶ *Spaghettini aglio e olio*
- ▶ *Lasagne Mille Miglia*
- ▶ *Safranrisotto wahlweise mit Steinpilzen, Garnelen, Pfifferlingen oder Meeresfrüchten*
- ▶ *Gnocchi mit Gorgonzolasauce, Safran und gebratenen Pinienkernen*

# *Carne – Fleischgericht*

- ▶ *Paillard*
- ▶ *Ossobuco*
- ▶ *Kalbskotelett vom Grill*
- ▶ *Scaloppina vom Kalb an Gorgonzolarahm oder Pilzrahmsauce*
- ▶ *Saltimbocca alla romana – Kalbfleisch mit Salbei und Parmaschinken*
- ▶ *Kalbsrückensteak an Steinpilz- oder Pfifferlingssauce*
- ▶ *Kalbsleber venezia oder in Butter und Salbei*
- ▶ *Arg. Rumpsteak vom Grill*
- ▶ *Bistecca Toscana - Arg. Rumpsteak auf Rucola - Tomatenbett*
- ▶ *Lammkoteletts vom Grill*
- ▶ *Lammkarree*
- ▶ *Grillteller Mille Miglia*
- ▶ *Arg. Rinderfilet vom Grill an Gorgonzola- oder Cognac-Pfefferrahm*
- ▶ *Arg. Rinderfilet an Morcheln und gehobeltem Trüffel*

# *Pesce – Fischgerichte*

- ▶ *Doradenfilet vom Grill*
- ▶ *Lupo di Mare - Wolfsbarschfilet vom Grill*
- ▶ *Seezunge vom Grill an Butter- oder Zitronensauce*
- ▶ *Seeteufelmedallions Provençal, an Hummer- oder Pinot-Grigio-Pfefferrahm*
- ▶ *Scampi Griglia*
- ▶ *Schwertfisch*
- ▶ *Steinbutt*
- ▶ *Calamari oder Oktopus*
- ▶ *Lachsfilet*