

ANTIPASTI

... italienisch für vor der Mahlzeit, Plural Antipasti, ist die italienische Bezeichnung für Vorspeise. Die Antipasti der italienischen Küche bestehen aus kleinen Gerichten als Auftakt eines mehrgängigen Menüs.

Antipasto classico

Prosciutto, Salami, Parmesan,
Oliven & frisch gegrilltes Gemüse.

A, G

Carpaccio

Mariniertes, rohes Rind
serviert mit frischem Weißbrot.

A, G

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
serviert mit frischem Weißbrot.

A, C, D, L, O

Minestrone col pesto

Gemüsesuppe mit Pesto
serviert mit frischem Weißbrot.

A, C, G, L, H

Zuppa di gambretti pomodoro

Tomaten-Garnelen-Suppe
serviert mit frischem Weißbrot.

A, B, L

INSALATE

... das Wort insalata von lat. salata bedeutet ursprünglich „eingesalzen“. Salate sind also gemäß dem Wortsinn mit Salz haltbar gemachte Speisen.

Insalata di Cesare con pollo paprika

Caesar-Salat mit Paprika Hähnchen, hausgemachtem Dressing & Parmesan.

A, D, G, M, O

Insalata di verdure mediterranea

Frische Salatblätter mit mediterranem Gemüse & hausgemachtem Dressing.

M, O

Insalata di tonno alla griglia

Frische Salatblätter mit gegrillten Thunfisch & hausgemachtem Dressing.

D, M, O

Panzanella

Toskanischer Brotsalat, frische Salatblätter Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven & Brot.

A, M, O

Insalata della casa

Lassen Sie sich überraschen von unserem Salat nach Art des Hauses.

M, O

PIATTI VEGETARIANI/VEGAN

... die vegetarische Küche bezeichnet Speisen, welche bewusst auf tierische Lebensmittel verzichtet.

Gnocchi con pesto di noce

Gnocchi mit Walnusspesto.

A, H

Verdure mediterranee alla griglia

Mediterranes Gemüse vom Grill.

A, G

Tagliatelle alla siracusana

Nudeln mit Gemüse & Kapern.

A

DOLCI

... italienisch für Nachspeise, ist eine meist süße, kalte oder warme Speise, die in der europäischen Küche üblicherweise bei einem mehrgängigen Menü nach dem Hauptgericht gereicht wird.

Fragole all'aceto

Frische mit Balsamico marinierte Erdbeeren.

O

Panna cotta alla Fragola

Erfrischende Sahnecreme mit erlesenen Erdbeeren garniert.

G, O

Tiramisu

Dessert aus Venetien mit Mascarponecreme, Amaretto & Espresso.

G

SECONDI PIATTI

... italienisch für Hauptgericht bezeichnet man das Gericht, das in einer Reihe von Gängen, die zentrale und dominierende Stelle einnimmt.

Bistecca su Ratatouille

Rinderfillet auf Ratatouille.

A, M

Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel mit Salbei.

A, G

Petto di pollo con crosta di parmigiano

Gefüllte Hähnchenbrust in Parmesan.

A, C, G, H

Bistecca di tonno con capperi e timo

Thunfischsteak mit Kapern und Thymian.

A, D

Branzino alla griglia, verdure

Gegrillter Wolfsbarsch auf Gemüse.

A, D, G, O

PASTA FRESCA (FRISCH)

... italienisch für Teig, ist in der italienischen Küche die Bezeichnung für Teigwaren aus Hartweizengrieß, Kochsalz und Wasser in vielen Größen und Formen.

Ravioli con ricotta e spinaci

Gefüllte Teigtaschen in Butter-Parmesan-Sauce.

A, C, G

Tagliatelle al cinghiale

Bandnudeln mit Wildschweinragout.

A, C, L, O

Gnocchi con chorizo carbonara

Gnocchi mit Chorizo-Carbonara Sauce.

A, C, G

Tagliolini alle vongole

Tagliolini mit Muscheln.

A, C, O, R

Tortellini con Raccicco e Pancetta

Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Radiccio-Speck. in Tomaten-Sahne-Sauce mit Speckstreifen

A, C,

PASTI BAMBINI

... italienisch Kindergericht, soll auch den kleinen Gaumen Freude bereiten.

Tagliolini pomodoro

Spagetti mit frischer Tomatensauce.

Tagliolini con Burro e Parmigiano

Spaghetti mit Butter und Parmesan.

A, G