

ANTIPASTI HAUSGEMACHT

1. Verdure colori – Bunte Gemüse (kalt)

- 1.1 Spinatbällchen – fein gewürzter Blattspinat im Parmesan/Currysud
- 1.2 Möhrenbällchen – feine Möhrenstreifen in pikantem Korianderzitronendressing
- 1.3 Walddorfbällchen – Sellerie und Apfelstreifen in mild/fruchtigem Frischkäsesud
- 1.4 Gebackene Paprika in Steinpilzöl

2. Verdure ripieni – gefüllte Gemüse (kalt oder warm)

- 2.1 gebackene Tomaten mit Spinat/Campignonfüllung
- 2.2 gebackene Auberginentaler mit Möhrenkruste
- 2.3 gebackene Paprika mit Tomaten/Gorgonzolafüllung
- 2.4 gebackene Champignon mit Blattspinat und Schnittlauchcreme
- 2.5 gebackene Kartoffeln mit Steinpilz/Olivencreme

3. Misto Carne et Verdure – Fleisch und Gemüse (kalt)

- 3.1 Pollo Tonnato – Hühnchenfilet in Kapernthunfischsauce
- 3.2 Cacciatore Milano et Tartufo – hauchfeine Scheiben von Mailänder und Trüffelsalami* (*nach Verfügbarkeit)
- 3.3 Olivenvariationen /marinierte Tomaten/Kapernäpfel
- 3.4 Funghi Picante – gebackene Champignons im Peperoni/Knoblauchsud
- 3.5 Fagioli con Tonno – große Bohnen mit Tomate und Thunfisch

4. Salsa et Bruschetta – Saucen, Dips und Röstbrot

- 4.4 Bio – Ciabatta Natur / Olive oder Kräuter
- 4.5 Pesto Basilikum – klassische Basilikum/Kräutersauce
- 4.6 Pesto Funghi – Aromatisches Steinpilzpesto
- 4.7 Pesto Pomodori – pikantes Tomatenpesto aus getrockneten Tomaten
- 4.8 Pesto Bärlauch – Walnuss
- 4.9 Pesto Olive Nero – schwarzes Olivenpesto
- 4.10 Artischockencreme – Frischkäsedip
- 4.11 Auberginencreme – Frischkäsedip
- 4.12 Bärlauchcreme – Frischkäsedip

5. Casa linga – Antipastivariationen

12 Sorten Antipasti aus 1. – 4. nach Ihrer Wahl

NUDELSALATE

Nudeln und Dressing werden in getrennten Schalen geliefert
Alle Salate auch mit Geflügel / Fleisch / Fisch (Preisänderung)

6.1 Raviolisalat Bella Donna

mit Ananas, Gurke, Apfel und Kräutercremedressing

6.2 Nudelsalat Tonnato

mit Spargel, Ananas und feiner Kapern/Thunfischsauce

6.3 Nudelsalat Perigord

mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Ananas und elegantem Walnußöldressing

WARME GERICHTE

zur Ausführung lesen Sie bitte die Lieferhinweise

7.1 Torta di Verdure – Gemüsetorte vorgebacken

Möhren, Champignons, Sellerie, Spinat, Käse und Gemüse der Saison

Lasagne

Die Lasagne wird vorgebacken zum Aufwärmen geliefert. Die Wärmezeit beträgt bei 200° C ca. 25 Minuten.

7.2 Lasagne klassisch – mit Fleisch, Tomaten, Bechamelsauce

7.3 Lasagne vegetarisch – Spinat, Tomate, Champignons, Möhre, Sellerie, Bechamel Käse

7.4 Lasagne Wildfleisch/Pilzrahm

7.5 Lasagne Lachs/Spinat

Ravioli

Probieren Sie doch mal meine frischen Ravioli aus eigener Produktion. Mit den passenden Saucen und der kurzen Kochzeit zaubern Sie in Handumdrehen eine tolles Pastagericht für Ihren italienischen Abend auf den Tisch.

7.6 Steinpilzravioli mit Steinpilzrahm

7.7 Ravioli Walnuss/Spinat mit Kräuterrahm

7.8 Ravioli Möhre/Parmesan mit Bärlauch-Pesto

7.9 Ravioli Wildfleisch / oder Rind mit Steinpilz-Pesto

Fleisch

7.10 Wildragout

mit Gnocchigratin und Marsalamöhren

DOLCI – DESSERT

8.1 Tiramisu/Apfeltorte

8.2 Kirsch/Schokoladentorte

8.3 Tiramisu oder Mousse au Chocolat

8.4 Rote Grütze mit Vanillecrème

9. Fromaggi – Käsespezialitäten

Käseplatte mit fünf verschiedenen Käsespezialitäten

AKTUELLE PREISE AUF ANFRAGE