

Antipasto – Vorspeise

Primi piatti – 1. Hauptgang

Secondi piatti – 2. Hauptgang

Dolce – Dessert

Menüvorschläge

von
Massimiliano Bellillo

Antipasto – Vorspeise



Primi piatti – 1. Hauptgang

>> Pappardelle al gorgonzola –
Bandnudeln mit Gorgonzola <<



Secondi piatti – 2. Hauptgang

>> Rustico di pollo –
Rustikales Hähnchen überbacken <<



Dolce – Dessert

>> Rocciata – Gefüllter Apfelstrudel <<

Antipasto - Vorspeise



Primi piatti - 1. Hauptgang

>> Pasta - strascinati con ventricina -
Strascinati mit Salami <<



Secondi piatti - 2. Hauptgang

>> Frittata di salame - Frittate mit Salami <<



Dolce - Dessert

>> Ciambella cacao e crema -
Kakaokuchen mit Cremefüllung <<

Antipasto - Vorspeise



Primi piatti - 1. Hauptgang

>> Sagnette alle alicí - Spaghetti mit Sardellensoße <<



Secondi piatti - 2. Hauptgang

>> Involtini di manzo - gefüllte Rinderrouladen <<



Dolce - Dessert

>> Torta golosa - Torte mit Blätterteig <<



Antipasto - Vorspeise

Primi piatti - 1. Hauptgang

>> Lasagne bianche - Weiße Lasagne <<



Secondi piatti - 2. Hauptgang

>> Arrosto di maiale - Schweinebraten <<



Dolce - Dessert

>> Millefoglie - gefüllte Blätterteigecken <<

Antipasto – Vorspeise



Primi piatti – 1. Hauptgang

>> Tagliatelle all'astice – Tagliatelle mit Hummer <<



Secondi piatti – 2. Hauptgang

>> Scampi – Garnelen überbacken <<



Dolce – Dessert

>> Torta di carnevale – Karnevalstorte <<

Antipasto – Vorspeise



Primi piatti – 1. Hauptgang

>> Insalata di strozzapreti – Nudelsalat mit Kräutern <<



Secondi piatti – 2. Hauptgang

>> Pollo ai quaranta spicchi di aglio –
Hähnchen mit 40 Knoblauchzehen <<



Dolce – Dessert

>> Canestrelli – Kringel <<

Preisinformationen

- Mindestpersonenanzahl: 10
- Basismenü ab 20 € pro Person
- zzgl. Fahrtkosten, 0,30 €/km für jeweils Hin- und Rückfahrt