



Ristorante · Pizzeria **Cilentino**



Il sogno Cilentino
ha un profumo.
Quello dei giardini,
del rosmarino, dei limoni,
di quella pace che aleggia ovunque.
Il Cilento é così:
si infila nei ricordi per sgusciare
fuori inaspettato. Rimane nel cuore per
la meraviglia del suo patrimonio naturale
e per l'ospitalità della gente.

Der Traum des Cilento duftet nach Gärten, Zitronen, Rosmarin
und jener Ruhe, die über Allem schwebt.
Seine Gastfreundschaft und das Wunder
seines Naturerbes bleibt im Herzen und im Geiste.

Vorspeisen | Antipasti

Rindercarpaccio an Parmesankäse Rucolasalat frische Champignons Zitronenmarinade		12,50 €
Rindercarpaccio an pikanter Sauce		11,50 €
Vitello Tonnato vom Kalb an Thunfisch-Kapernsauce		12,50 €
Parmigiano Reggiano DOP und Crudo mit Parmigiano Reggiano DOP Parmaschinken		12,50 €
Vegetarische Vorspeisen  gemischt • vegane Variante möglich		11,00 €
Vorspeisenteller della Casa gemischt Vitello Tonnato Carpaccio di manzo Meeresfrüchtesalat	1 Pers. / 2 Pers.	13,50 € / 25,00 €
Bruschetta Classica  5 Stück mit Tomaten Knoblauch Basilico Oregano		7,50 €
Büffelmozzarella an Parmaschinken Cherrytomaten Rucola		12,50 €
Antipasto Cilentano italienischer Käse Aufschnitt eingelegtes Gemüse		13,50 €
Ziegenkäse an Honig Walnüssen Thymian Feldsalat		11,50 €
2 Gamberoni Agljo Olio Peperoncino an gebratenem Feldsalat-Bett		14,90 €
Meeresfrüchtesalat		14,90 €
Fischcarpaccio an Meeresfrüchtesalat Calamar Lachs Oktopus Sepia Shrimps Algen		16,90 €

Salate | Insalata




Alle Salate sind auch wahlweise mit Zitronen-Dressing  oder Honig-Senf Dressing erhältlich.

Gemischter Salat  an Balsamicodressing • vegane Variante => ohne Balsamico — mit Zitronen-Dressing	6,50 €
Grüner Salat  an Balsamicodressing • vegane Variante => ohne Balsamico — mit Zitronen-Dressing	5,00 €
Feldsalat  an Balsamicodressing Speck Croutons • vegane Variante => ohne Speck — mit Grillgemüse	11,00 €
Tomaten – Rucolasalat  an Balsamicodressing Parmesankäse Pinienkerne Champignons • vegane Variante => ohne Parmesan — mit Knoblauchbrot	12,00 €
Gemischter Salat – Putenbruststreifen od. Zwiebel-Bohnensalat  an Balsamicodressing	12,50 €
Tomaten mit Büffelmozzarella oder mit Grillgemüse  Basilikum	11,00 €
Weißer Bohnen  Thunfisch rote Zwiebeln • vegane Variante => ohne Thunfisch — mit getr. Tomaten	11,00 €
Insalata della Casa  an Balsamicodressing Thunfisch Schafkäse Ei Olive • vegane Variante => ohne Thunfisch, Ei — mit getr. Tomaten Artischocken eingel. Auberginen	11,50 €

Suppen | Zuppe

Tomatencremesuppe  • vegane Variante möglich	5,50 €
Rinderbrühe mit Eierstich	5,50 €
Italienische Gemüsesuppe  • vegane Variante möglich	6,50 €
Fischsuppe	12,90 €

Nudelgerichte | Pasta

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum 	8,50 €
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 	8,50 €
Spaghetti Carbonara Speck Sahne Grana Padano DOP frische Petersilie	11,00 €
Spaghetti dello Chef an Rucola Olivenöl Peperoncini Parmesanherbel DOP Cherrytomaten Knoblauch  • vegane Variante => ohne Parmesan — mit Grillgemüse	11,50 €
Spaghetti della Casa an Edelfisch-Meeresfrüchte-Ragout 1 Riesengarnele	16,50 €
Mezze Penne an Kalbsbolognese	11,50 €
Mezze Penne gratinate an Champignons Schinken Erbsen Kalbsbolognese	11,50 €
Mezze Penne alla Cilentano aus dem Ofen Aubergine Paprika Salsiccia Mozzarella	12,50 €
Frische Tagliolini an Tomatensauce frischer Ricotta garniert mit gehobeltem Ricotta	11,50 €
Frische Tagliolini an Zucchini Aglio Olio Peperoncini Flusskrebse  • vegane Variante => ohne Flusskrebse — mit Cherrytomaten	12,50 €
Frische Tagliolini mit Lachs	13,50 €
Lasagne	13,50 €
Gnocchi an Basilikum Pesto Parmesanherbel DOP Cherrytomaten  • vegane Variante => ohne Parmesan — mit Rucola	11,50 €
Frische gefüllte Ravioli an Gorgonzolla-Walnuss-Sauce	12,50 €
Risotto Milanese Safran Parmesanherbel DOP  • vegane Variante => ohne Parmesan — mit Erbsen	12,50 €

Fischgerichte | Pesce

Wir bieten Ihnen zusätzlich jeden Tag frischen Fisch auf unserer Tageskarte an.

Lachsfilet vom Grill Kartoffeln Salat	200 gr	19,90 €
Riesen-Gambas mit Knoblauch Pfeffersauce Kartoffeln Salat	5 Stück	26,90 €
Grigliata di Pesce verschiedene Fischarten Meeresfrüchte vom Grill Kartoffeln Salat		30,90 €

Fleischgerichte | Carne

Diese Gerichte werden mit Kartoffeln und Salat serviert.









Kalbsschnitzel vom Grill	200 gr	17,90 €
Kalbsschnitzel auf Pizzaiola Art	200 gr	19,90 €
Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei	200 gr	21,90 €
Lammkarree mit Rosmarin und Knoblauch	450 gr	27,90 €
Grillteller Rind Geflügel Kalb	300 gr	26,90 €
Entrecôte vom Grill	250 gr	24,90 €
Putenschnitzel vom Grill	250 gr	14,90 €
Rinderfilet vom Grill	250 gr	28,50 €
Salsiccia	250 gr	16,90 €

Liebe Gäste,

gerne nehmen wir eine alternative Wahl der Beilagen an den Fisch- und Fleischgerichten von Ihnen entgegen. Die Änderung wird gesondert berechnet.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Beilagen | Contorni

Beilagensalat		4,00 €
Nudeln mit Butter oder Tomatensauce oder Aglio Olio		4,50 €
• vegane Variante möglich		
Spinat		4,00 €
Gemüse des Tages		4,00 €
Champignons		4,00 €
Pommes Frites		4,00 €
Süßkartoffel Pommes		5,00 €
Tomatensalat		4,50 €
Grillgemüse		5,00 €
Zucchini Aubergine Paprika		

Extra Saucen | Salsa della Casa

Pfeffersauce		4,50 €
Champignonsauce		4,50 €
• vegane Variante möglich		
Gorgonzolasauce		4,50 €
Weißweinsauce		4,50 €

Pizze

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Schiacciata (ohne Mozzarella) Knoblauch Olivenöl Oregano 	5,50 €
Marinara (ohne Mozzarella) mit Tomatensauce Knoblauch Sardellen Oregano  • vegane Variante => ohne Sardellen — mit Kapern	7,50 €
Ortolana (ohne Mozzarella) Grillgemüse Oliven Kapern Rucola Artischocken Knoblauch 	12,00 €
Magherita	7,50 €
Napoli Sardellen Kapern Oliven	9,50 €
Salami mit italienischer Salami	9,50 €
Diavola mit pikanter italienischer Salami	9,50 €
Prosciutto gekochter Schinken	9,50 €
Funghi Champignons	10,00 €
Tonno Thunfisch Zwiebeln	11,00 €
Vegetariana mit Knoblauch	11,00 €
Paesana Rucola Parmesankäse Parmaschinken	13,00 €
Della Casa Thunfisch gekochter Schinken Schafskäse Knoblauch Chili	12,00 €
Mare e Monti Spinat Lachs Knoblauch	13,00 €
Meeresfrüchte mit Knoblauch	13,00 €
Caprese (ohne Tomatensauce) frische Tomaten Büffelmozzarella Basilikum-Pesto	11,00 €
Quattro Stagioni gekochter Schinken Salami Artischocken Champignons	11,50 €
Capricciosa Champignons gekochter Schinken Oliven Ei	11,50 €
Quattro Formaggi 4 Käsesorten	11,50 €
Calzone Champignons gekochter Schinken Artischocken Oregano	11,00 €
Cilentano (ohne Tomatensauce) Auberginen Paprika Salsiccia	13,00 €
Rustica (ohne Tomatensauce) Pancetta Zwiebeln Parmesankäse Rucola	11,50 €
Hawaii Schinken Ananas Käse	11,50 €
Pizza-Brot (mit Olivenöl und Oregano)	5,00 €

Pizza Iniziativa

Sie können gerne Ihre Pizza selbst zusammenstellen oder zusätzlichen Belag auswählen.

Knoblauch Tomatensauce Zwiebeln	0,70 €
frische Peperoncino	0,90 €
Oliven Kapern frische Tomaten Ei	1,20 €
Zucchini Paprika Auberginen Artischocken Mais	1,80 €
Schinken Salami	2,00 €
Thunfisch Rucola Spinat	2,20 €
Schafskäse	2,80 €
Gorgonzola Parmesan Flusskrebse	3,50 €
Parmaschinken Büffelmozzarella DOP	3,80 €
Meeresfrüchte Lachs Salsiccia	4,20 €

Kindergerichte | Porzione Bambini

Für Kinder bis 10 Jahre.

Pizza Margherita	5,50 €
Spaghetti mit Tomatensauce wahlweise mit Penne	5,50 €
Spaghetti Bolognese wahlweise mit Penne	6,50 €
Schnitzel paniert mit Nudeln und Tomatensauce	9,50 €
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	4,80 €
Pinocchio Eis	3,80 €



— vegane Gerichte / vegane Variante

Allergene Stoffe:

- | | | |
|---|--------------------------------------|--|
| (A)– Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse | (F)– Soja und -erzeugnisse | (K)– Sesam und -erzeugnisse |
| (B)– Krebstiere und -erzeugnisse | (G)– Milch und -erzeugnisse | (L)– Lupinen und -erzeugnisse |
| (C)– Eier und -erzeugnisse | (H)– Schalenfrüchte und -erzeugnisse | (M)– Weichtiere und -erzeugnisse |
| (D)– Fisch und -erzeugnisse | (I)– Sellerie und -erzeugnisse | (N)– Schwefeldioxid und Sulfide in einer
Konzentration von mehr als 10 mg/kg
oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben. |
| (E)– Erdnüsse und -erzeugnisse | (J)– Senf und -erzeugnisse | |

Bezgl. allergener Stoffe, fragen Sie bitte unser Personal.

Dessert | Dolce

Pannacotta mit Waldfruchtsauce		6,00 €
Tiramisu Classico		6,00 €
Zitronensorbet mit Prosecco		5,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne		4,60 €
Cassata mit Strega (Kräuterlikör mit 40%)		6,00 €
Tartufo mit Amaretto		6,00 €
Schokoladenmousse		7,00 €
gemischter Dessertteller della Casa	1 Pers. / 2 Pers.	7,00 € / 13,00 €
Zabaglione auf Eis		8,00 €

Käse | Formaggi

Gemischte Käseplatte		10,00 €
----------------------	--	---------

Planen Sie eine Feier außer Haus?

Wir stehen Ihnen in unserem Restaurant gerne mit Rat und Tat zur Seite.
Fragen Sie nach unserer speziellen Karte mit ausgewählten
Menü- und Büffetvorschlägen.

Möchten Sie etwas Gutes und Gesundes zu Mittag?

Dann zögern Sie nicht und bestellen Ihr Gericht bei uns vor.

Wir bereiten es Ihnen zu und Sie können es zeitig zur Mittagspause abholen
oder hier vor Ort genießen.

Bei uns können Sie auch bequem mit Visa, Master oder EC-Karte zahlen.

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino	0,25 l	2,70 €
S. Pellegrino	0,5 l	4,70 €
S. Pellegrino	Fl 0,75 l	5,70 €
Acqua Panna	0,25 l	2,70 €
Acqua Panna	0,5 l	4,70 €
Acqua Panna	Fl 0,75 l	5,70 €
Coca Cola ① ②	Fl 0,2 l	2,50 €
Coca Cola Light ① ② ③ ④ ⑤ ⑥	Fl 0,2 l	2,50 €
Coca Cola Zero ① ② ③ ④ ⑥	Fl 0,2 l	2,50 €
Fanta ④ ⑦ ⑨	Fl 0,2 l	2,50 €
Sprite ④ ⑨	Fl 0,2 l	2,50 €
Mezzo Mix ① ② ④ ⑦	Fl 0,2 l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon ⑨ ⑬	Fl 0,2 l	3,00 €
Schweppes indian Tonic Water ⑬	Fl 0,2 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale	Fl 0,2 l	3,00 €
Granini Apfelsaft klar	Fl 0,2 l	3,20 €
Granini Orangensaft	Fl 0,2 l	3,10 €
Granini Apfelsaft-Schorle klar	Fl 0,2 l	3,20 €
Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,80 €
Maracuja-Schorle	0,3 l	3,80 €

Heiße Getränke

Espresso ①	einfach / doppelt	2,20 € / 4,00 €
Espresso Macchiato ①		2,50 €
Capuccino ①		2,90 €
Latte Macchiato ①		3,00 €
Heiße Schokolade		3,50 €
Glas Tee verschiedene Sorten		2,40 €
Frische Pfefferminztee		3,00 €
Milch Pur		1,20 €

Sekt | Spumante

Veuve Clicquot Ponsardin Brut	Fl 0,75 l	99,00 €
Moët & Chardon	Fl 0,75 l	95,00 €
Pommery	Fl 0,75 l	80,00 €
Prosecco	Fl 0,75 l	28,00 €

offene Weine | Vini Sfusi

Pinot Grigio IGP Weißwein	Glas 0,1 l	3,20 €
	Karaffe 0,25 l	6,50 €
	Karaffe 0,5 l	13,00 €
Bianco del Salento IGP Weißwein	Glas 0,1 l	4,40 €
	Karaffe 0,25 l	8,80 €
	Karaffe 0,5 l	17,00 €
Fiano DOP Weißwein	Glas 0,1 l	4,00 €
	Karaffe 0,25 l	8,50 €
	Karaffe 0,5 l	17,00 €
Montepulciano DOC Roséwein	Glas 0,1 l	3,20 €
	Karaffe 0,25 l	6,50 €
	Karaffe 0,5 l	13,00 €
Montepulciano DOC Rotwein	Glas 0,1 l	3,20 €
	Karaffe 0,25 l	6,50 €
	Karaffe 0,5 l	13,00 €
Primitivo Puglia IGP Rotwein	Glas 0,1 l	4,40 €
	Karaffe 0,25 l	8,80 €
	Karaffe 0,5 l	17,00 €
Barbera DOC Rotwein	Glas 0,1 l	3,80 €
	Karaffe 0,25 l	7,50 €
	Karaffe 0,5 l	15,00 €
Lambrusco IGT Rotwein	Glas 0,1 l	2,80 €
	Karaffe 0,25 l	5,50 €
	Karaffe 0,5 l	10,50 €

Bier | Birre

Gaffel Kölsch [Ⓐ]	0,2 l	1,90 €
Gaffel Kölsch [Ⓐ]	0,4 l	3,70 €
Warsteiner Premium Pilsener [Ⓐ]	0,33 l	3,70 €
Malzbier [Ⓐ]	0,33 l	3,40 €
Erdinger Weißbier [Ⓐ]	Fl 0,5 l	4,50 €
Erdinger Alkoholfrei [Ⓐ]	Fl 0,5 l	4,50 €
Gaffel frei [Ⓐ]	0,33 l	3,40 €
Gaffel Fassbrause Zitrone [Ⓐ]	0,33 l	3,40 €

Aperitif | Aperitivo

Kir ^②	0,1 l	4,50 €
Kir Royal ^②	0,1 l	5,00 €
Campari ^②	4 cl	4,50 €
Sherry Medium oder Dry ^②	5 cl	4,50 €
Martini	5 cl	4,50 €
Prosecco	0,1 l	4,00 €
Sanbittèr	0,098 l	3,50 €

① – koffeinhaltig

② – mit Farbstoff

③ – mit Süßungsmittel

④ – mit Konservierungsstoff

⑤ – Brennwert 100 ml = 1,1 kJ (= 0,26 kcal)

⑥ – enthält eine Phenylalaninquelle

⑦ – gefärbt mit Beta-Carotin

⑧ – mit Taurin

⑨ – mit Antioxidationsmittel

⑩ – mit Geschmacksverstärker

⑪ – geschwefelt

⑫ – geschwärzt

⑬ – chininhaltig

⑭ – gewachst

⑮ – mit Phosphat

⑯ – mit Milcheiweiß

⑰ – mit Säuerungsmittel

⑱ – mit Verdickungsmittel

Spirituosen | Liquori

Grand Marnier ②	2 cl	3,90 €
Limoncello ②	2 cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
Vodka	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Fernet-Branca	2 cl	3,50 €
Ramazotti ②	2 cl	3,50 €
Averna ②	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaretto ②	2 cl	3,50 €

Grappa | Grappe

Grappa Nonino	2 cl	5,00 €
Grappa Berta	2 cl	5,00 €
Grappa Nardini	2 cl	5,00 €
Grappa Poli	2 cl	5,00 €
Grappa Brunello	2 cl	6,50 €
Grappa Barolo	2 cl	6,50 €
Grappa	2 cl	4,00 €

Cognac | Whisky

Vecchia Romagna	2 cl	3,90 €
Rémy Martin V. S. ②	2 cl	5,00 €
Ballantine's Finest ②	2 cl	4,50 €
Baileys ②	2 cl	3,90 €

Cocktails

Aperol Spritz ② ⑬ Aperol Prosecco Sprudel	6,50 €
Hugo ② Minze Holunder Prosecco Sprudel	7,60 €
Caipirinha ② Limetten Rohrzucker Cachaça	7,60 €
Negroni ② Campari Gin Vermouth Rosso Sprudel	7,60 €
Pozzallo ② Limetten Rum 43 Likör verschiedene Säfte	7,60 €
Cranberry Chill ② Vodka Triple Sec Disaronno Cranberry Juice Orange	7,60 €
Alba ② ⑬ Minze Limetten Aperol Sprudel Maracuja	7,60 €
Mojito ② Limetten Minze Rum Sprudel	7,60 €
Camparinha ② Limetten Rohrzucker Campari	7,60 €
Angelo Rosso Grenadine Vodka Maracuja Aprikosenbrandy Lime Juice	7,60 €
Cilentano ② Prosecco Limoncello frische Basilikumblätter Sprudel	7,60 €

Alkoholfreie Cocktails

Tramonto ② Holunder verschiedene Säfte	7,00 €
Ipanema ② Limetten Rohrzucker Ginger Ale Maracuja	7,00 €

Longdrinks

Gin Tonic ⑬	7,00 €
Cuba Libre ① ② Rum Limetten Cola	7,00 €
Whisky Cola ① ②	7,00 €
Vodka ⑬ Orange Lemon	7,00 €
Campari Orange ②	7,00 €
Campari Soda ②	7,00 €

ALLE MENÜS UND BUFFETS AB 10 PERSONEN

FRÜHLINGSMENÜ PRO PERSON € 42,00

VITELLO TONNATO, GARPACCIO RUCOLA , PARMESAN UND MEERESFRÜCHTESALAT

ORECCHIETTE AGLIO, OLIO, BROCCOLI E PROFUMO DI ACCIUGHE

DORADENFILET AN OLIVENKRUSTE MIT KRÄUTERKARTOFFELN UND BELAGENSALAT

ZWEIERLEI SORBET AN FRUCHTGARNIERUNG

SOMMERMENÜ PRO PERSON € 35,00

FISCH GARPACCIO AN RUCOLA, SHRIMPS COCKTAIL UND MEERESFRÜCHTESALAT

DORADENFILET MIT KRÄUTERBROTKRUSTE AN KNOBLAUCH DILL VINAIGRETTE

BEILAGEN SALAT UND ROSMARINKARTOFFELN

ZITRONENSORBET MIT PROSECCO AN FRISCHER MINZE

HERBSTMENÜ PRO PERSON € 44,00

FELDSALAT AN CHERRY TOMATEN, CROUTONS, SPECK UND ZITRONENVINAIGRETTE

PENNE LISCE AN BIRNEN GORGONZOLA SAUCE

SCHWEINEFILET AN GRÜNER PFEFFERSAUCE, GRATINIERT KARTOFFELN UND GESCHMORTEN

ZUCCHINI

SCHOKOLADENKUCHEN AN KIRSCH SAUCE

WINTERMENÜ PRO PERSON € 52,00

ZWEIERLEI GARPACCIO AN RUCOLA, PARMESAN D.O.P., CHAMPIGNONS UND PIKANTER
SAUCE

KARTOFFELSUPPE AN SHRIMPS

RINDERFELT (180 G) AN CHAMPIGNONSSAUCE MIT BRATKARTOFFELN UND BROCCOLI

AMARETTO ZIMT SEMIFREDDO

MENU CILENTANO PRO PERSON € 40,00

KÜRBISSUPPE AN SHRIMPS

MEZZE PENNE TRICOLORE AN KALBSBOLOGNESE

MAISPOULARDE AN PECORINO, PARMA SCHINKEN DAZU GRATINIERTER BLUMENKOHL
UND BRATKARTOFFELN

VANILLE CREME AN SAHNE UND FRUCHTSPIESS

MENU GIOVANNI PRO PERSON € 36,00

TORRETTI DI MELANZANE AN TOMATENSAUCE UND PARMESAN D.O.P.

WALDPILZ RISOTTO

SCALOPPINA VOM SCHWEIN ALLA BOLOGNESE AN BROCCOLI UND ROSMARINKARTOFFELN

OBST SALAT AN VANILLE EIS

VEGETARISCHES MENU PRO PERSON € 26,00

MINISTRONE

GRATINIERTER CREPPEL GEFÜLLT MIT RICOTTA SPINAT

APFELSTRUD

EL AN VANILLE EIS

MENU NICOLA PRO PERSON € 32,00

EDELPIELZ SUPPE AN CROSTINI

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

ZUCCHINISCHIFFCHEN 4 KÄSE AN SAFRANSAUCE

TIRAMISU

BUFFET 1 PRO PERSON € 36,00

VITELLO TONNATO, CARPACCIO ZWEIERLEI RUGOLA PARMESAN UND PIKANTE SAUCE,
GRILL GEMÜSE, TARALUCCI AN SCHAFSKÄSE CREME, FEIGENSENF UND WALNÜSSEN

MEZZE PENNE TRICOLORE AN ZUCCHINI, HÄHNCHENBRUST STREIFEN UND
GORGONZOLASAUCE

SALTIMBOCCA AN PRINCESSBOHNEN UND THYMIANKARTOFFELN

PANNACOTTA AN WALDFRUCHTSAUCE UND FRISCHE MINZE

BUFFET 2 PRO PERSON € 42,00

MEERESFRÜCHTESALAT, CRESPELLE GEFÜLLT MIT CREMEFRAICH UND GERÄUCHERTEN
LACHS, CRESPELLE GEFÜLLT MIT THUNFISCH KAPERN UND EISBERG SALAT

GEMISCHTER SALAT MIT DREIERLEI VINAIGRETTE

ORRECCHIETTE AGLIO, OLIO, PEPERONCINI, SARDELLEN UND BROCCOLI

LACHSFILET AN WEISSWEINKRÄUTERSAUCE, SALZKARTOFFELN UND SPINAT

ZWEIERLEI SORBET

BUFFET 3 PRO PERSON € 39,00

ARANCINI, GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, TORETTE DI MELENZANE, GRILLGEMÜSE,
OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATENSAU

MAGCHERONI AN SALSICCIARAGÙ

KALBSBRATEN AN GRATINIERTEN KARTOFFELN UND BROCCOLI

VANILLE CREME AN SAHNE UND FRUCHTGARNIERUNG

BUFFET 4 PRO PERSON € 36,00

ITALIENISCHE AUFSCHNITT/KÄSEPLATTE AN HONIGMELONE PARMASCHINKEN,
OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATEN

PENNE LISCE AN TOMATEN BASILIKUM RICOTTA SAUCE AN GEHOBELTEN KÄSE

SCALOPPINA VOM SCHWEIN ALLA BOLOGNESE AN GRATINIERTEM BLUMENKOHL UND
KRÄUTER KARTOFFELN

OBSTSALAT AN VANILLE EIS

VORSPEISEN

- VITELLO TONNATO PRO PERSON € 12,50
CARPACCIO RUCOLA E PARMIGIANO D.O.P. PRO PERSON € 12,50
MEERESFRÜCHTE SALAT PRO PERSON € 14,90
AUBERGINEN VOM GRILL PRO PERSON € 4,00
ZUCCHINI VOM GRILL PRO PERSON € 4,00

FINGERFOOD

- CREPELLA GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM LACHS, RICOTTA UND EISBERGSALAT
PRO PERSON € 4,00
CREPELLA GEFÜLLT MIT THUNFISCH, KAPERN UND SALAT PRO PERSON € 3,50
ARANCINI (2 KLEINE REISBÄLLCHEN) PRO PERSON € 3,50
POLPETTINE (2 STÜCK) MIT SCHARFEM HIMBEERDIP PRO PERSON € 3,00
SCHAFSKÄSE MIT WALNÜSSEN UND FEIGENSENF AUF TARALUCCI (3STÜCK) PRO
PERSON € 3,50
GEMISCHTE FINGERFOOD VARIATIONEN (FISCH, FLEISCH UND VEGETARISCH) PRO
PERSON € 3,00

NUDELGERICHTE

- MEZZE PENNE TRICOLORE AN ZUCCHINI, HÄHNCHENBRUST
UND GORGONZOLASAUCE PRO PERSON € 11,90
RAVIOLI AN GORGONZOLA-WALNUSSSAUCE PRO PERSON € 12,50
TORTELLINI DELLO CHEF
(BOLOGNESE, SAHNE, CHAMPIGNONS, ERBSEN U. GEKOCHTEM SCHINKEN) € 11,90

FISCHGERICHTE

- LACHSSCHNITTE (200 G) VOM GRILL PRO PORTION € 13,90
LOTTE (200 G) AN WEISSWEIN-KAPERNSAUCE PRO PORTION € 20,90

FLEISCHGERICHTE

- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (200 G) PRO PERSON € 15,90
SCALOPPINA AI FUNGHI (200 G) PRO PERSON € 15,90

BEILAGEN

- SPINAT PRO PORTION € 4,00
ZUCCHINI GEBRATEN PRO PORTION € 4,00
PRINCESS BOHNEN PRO PORTION € 4,00
FENGHEL GEBRATEN AGLIO, OLIO, PEPERONCINI PRO PORTION € 4,00
BLUMENKOHL GRATINIERT PRO PORTION € 4,00
BROCCOLI PRO PORTION € 4,00

DESSERT

- PANNACOTTA AN WALDFRUCHTSAUCE PRO PORTION € 6,00
TIRAMISU' PRO PORTION € 6,00
MOUSSE AU CHOCOLAT PRO PORTION € 7,00