

ANTIPASTI (VORSPEISEN)

- Italienischer Antipastiteller:
Salami, Schinken, Käse, Grissini, eingelegte Zwiebeln
- Crostoni mit Ricottacreme
- gefüllte Champignons mit Ricotta
- panierte Zucchinirollchen
- gefüllte Zucchini mit Thunfisch
- gegrillte Zucchini mit Schafskäsefüllung
- marinierte Zucchini, Auberginen oder Paprika
- gefüllte Zucchini mit Mortadella
- Lauchomelette mit Balsamicoessig
- Mozzarellacarpaccio
- Auberginencarpaccio
- Zucchini-Lachs-Carpaccio
- Carpaccio classico
- Avocado-Lauch-Carpaccio
- Vitello tonnato

PRIMI PIATTI (HAUPTSPEISEN)

- Pappardelle mit Rinderragout und Oliven
- Tagliatelle mit Shrimps und Zitrone
- Farfalle mit Thunfisch und Zitrone
- Bavette mit Pilzsauce
- Conchiglioni mit Spinat-Schafskäse-Füllung
- Conchiglioni mit Spinat-Ricotta-Füllung
- Ziti mit Kabeljaubällchen und Bechamel-Pesto
- Lasagne mit Ricotta und geräuchertem Provolone
- Lasagne mit Broccoli und Nüssen
- Gemüselasagne
- Lasagne mit Mozzarella-Salsiccia-Ragout
- Lasagne mit Salsiccia neapolitanische Art
- Lasagne mit kleiner Pasta und Artischocken
- Pasta mit Calamariringen
- Auberginenauflauf
- Kartoffelauflauf
- Zucchini-auflauf
- Mozzarella-Artischockenauflauf

PIATTI DI CARNE (FLEISCHGERICHTE)

- Arrosto morto (Kalbsbraten)
- Involtini mit verschiedenen Füllungen (Kalb)
- Saltimbocca (Kalb)
- Arrosto mit Pinienkernen und Zucchini (Kalb)
- Arrosto mit Balsamicoessig (Kalb)
- Scaloppine alla pizzaiola (Kalbsschnitzel)
- Braciola in Tomatensauce (Rinderbraten)
- Arrosto di manzo mit Rosmarinkruste (Roastbeef)
- Rinderfilet mit Balsamico und Zabaione
- Hühnerbrustfilet in Zitronensauce

CONTORNI (BEILAGEN)

- Ofenbrokkoli
- Rosmarinkartoffeln
- gratinierter Fenchel
- gemischter Salat (je nach Saison)
- verschiedene Gemüsesorten mit frischem Oregano (je nach Saison)
- gegrilltes Gemüse (je nach Saison)
- Karottensalat
- Mangold mit Peperoncino

PESCE (FISCH)

- Filetti di nasello (Seehechtfilet) mit frischen Tomaten
- Filetti di orata (Dorade) alla mediterranea
- Filetti di orata (Dorade) mit Kartoffeln
- Filetti di salmone (Lachsfilet) mit Zucchini-Senf-Sauce
- Scogliola (Seezunge) mit Zucchini
- Insalata di polpo (Oktopussalat)
- Sellerieshrimps in Salsasauce
- Seppioline (kleine Tintenfische) mit Tomaten
- Pesce spada (Schwertfisch) alla siciliana
- gefüllte Calamari mit Gemüse

FINGERFOOD

- Mortadellatäschchen mit Ricottafüllung
- gegrillte Zucchini mit Schafskäse gefüllt
- Crostini di polenta mit Sardellen
- Zucchiniomelette mit Zwiebeln
- Omeletteröllchen mit gekochtem Schinken
- Avocado-Shrimps-Cocktail
- Bigne mit Thunfischcreme
- Bigne mit Mortadellamousse
- Bicchieri tricolori
- Speckküchlein mit Ricotta
- Verschiedene Canapes
- Brotsalat mit Basilikumcreme
- Nudelsalat mit Selleriepesto
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Frutti di mare
- Rucolaomelette mit Pecorinokäse
- gefüllte Eier mit Shrimps und Ricotta
- Baba mit Mozzarella

DESSERT

- Tiramisu
- Tiramisu Torte
- Panna cotta