

Italienisches Menü 3-Gänge-klassisch

kleine Antipasti Variation
von Bruschetta mit Tomaten, mariniertes Gemüse und Mozzarella, herzhafter Landschinken,
Ruccola mit altem Balsamico-Essig dazu Parmesan und ofenfrisches Ciabatta



geschmortes Hähnchen mit Tomaten und Zitrone an sizilianischem Aubergineneintopf
mit frischen Kräutern
und gebratenen Ricotta-Puffer



Tiramisu a la mamá mit Orangenkeks und frischen Beeren

Italienisches Menü 4-Gänge-modern

junge Salatherzen mit altem Balsamico-Essig dazu sonnengetrocknete Tomaten
und pochiertes Ei mit Parmesan



klare Tomatensuppe und gebackenes Mozzarella-Bällchen gefüllt mit Tomaten
und bedeckt mit Basilikum-Espuma



gegrillte Dorade mit Zitronenöl und Thymian aromatisiert
an geschmorten Tomaten mit Fenchel
und kleinen Kartoffeln mit Meersalz



Tiramisu mit Honigfeigen und Orangenkeks
dazu Zabaglione