

Catering & Aperò von Fingerfood bis zum Flying Dinner

piccole delizie culinarie

formaggini al tartufo (3 pezzi) Trüffelkäse (3 Stück)	3.50
polpettine di manzo al sugo, al profumo di basilico Rindshackbällchen mit Tomatensauce und Basilikum	4.00
bigne con mousse ai funghi Windbeutel mit Champignonmousse	3.00
bigne con mousse al tonno Windbeutel mit Thunfischmousse	3.50
crema di patate al profumo di tartufo con rosina di bresaola Kartoffelpüree mit Trüffelöl und eine Bresaolarosette	5.00
mousse di tonno con doppio caviale Thunmousse mit 2 verschiedenen Kaviarsorten belegt	4.50
formaggio cremoso al profumo di finocchietto con tartar di salmone Frischkäse mit Lachstartar belegt und Fenchelsamen	4.00
cocktail di gamberetti alla paprika Crevettencocktail mit Paprika	4.50
bicchierino con crema al guacamole e tartare di tonno fresco im Glas serviert: frischer Thunfischtartar mit Guacamolecrème	5.00
tris d'involtino di pane al salmone, bresaola e verdure (12 pezzi) Dreierlei italienische Weissbrotrolade gefüllt mit Lachs, Bresaola und Gemüse (12 Stück)	8.00
bicchierino con crema di ceci e speck croccante im Glas serviert: Kichererbsencreme mit knusprigem Speck	3.50
insalatina primavera con verdure di stagione e cacio ricotta Frühlingssalat: mit Saisongemüse und Ricotta	3.00
involtino di fesa sfizioso con mela e Philadelphia Truthahnschinken Roulade mit Apfel und Philadelphia gefüllt	3.50
tartar di manzo su biscottini croccanti e scaglie di mandorle Rindstartar auf knusprigen Keksen mit Mandelsplitter	5.00
gambero in crosta di coppa grigliata su crema di fagioli Crevette im Coppamantel (ital. Schinkenart) auf Bohnencreme	5.00
San Daniele legato al grissino hausgemachte Grissini im Rohschinkenmantel	4.50
pizzimonio di verdure alle 3 salse Gemüsedip mit 3 Saucen	3.50
tramezzini con ...	
mousse di tonno, salmone con mousse di rafano, San Daniele con rucola etc. (al pezzo) kleine italienische Weissbrotsandwiches nach Wahl gefüllt mit... Thonmousse, Rauchlachs mit Meerrettichmousse, San Daniele (Rohschinken) und Rucola etc. (pro Stück)	4.50

tartar di ... manzo, salmone, tonno fresco o verdure (a porzione)	5.00
Tartar aus Rindfleisch o. Lachs o. Thon o. frischem Gemüse (pro Portion)	
crostini con ... pomodorini, melanzane e peperoni, pate di olive o lardo di colonnata (al pezzo)	3.00
Crostini mit Cherrytomaten o. Auberginen o. Paprika o. Olivenpaté o. zart geräuchertem Speck (pro Stück)	
grissini fatto a mano da noi a vostro gusto con ... sale, rosmarino, olive e pomodori secchi (al pezzo)	1.50
hausgemachte Grissini nach Wahl mit Salz o. Rosmarin o. Oliven o. Tockentomaten (pro Stück)	

i vostri favoriti (10 delizie di vostra scelta a prezzo fisso a persona)	39.00
Ihre Favoriten (10 Stück Ihrer Wahl zum Pauschalpreis pro Person)	

taglieri (a partire da 10 persone)

(ab 10 Personen, je nach Produktwahl auf Holzbrett oder in Porzellschale serviert)

salumi misti
gemischte Aufschnittsorten

formaggi misti
gemischte Käsesorten

verdure alla griglia
verschiedene Grillgemüse

pomodorini su letto di rucola con bufala o burrata
Datteltomaten auf Rucolabett mit Bufala oder Burrata (Mozzarella-Arten)

vitello tonnato
fein tranchiertes Kalbfleisch mit hausgemachte Thunfischcrème

roastbeef con salsa tartare
fein tranchiertes Rindfleisch (vom Entrecôte) mit hausgemachter Tartarsauce

carpaccio di manzo su letto di rucola con grana
fein tranchiertes Rindfleisch auf Rucolabett mit Parmesan und Olivenöl

insalata di mare
Meeresfrüchtesalat

insalata di polpo
Tintenfischsalat

carpaccio di polpo o pesce spada
fein tranchierter Tinten- oder Schwertfisch

i vostri favoriti (6-8 di vostra scelta a prezzo fisso a persona)	35.00
Ihre Favoriten (6-8 Stück Ihrer Wahl zum Pauschalpreis pro Person)	

**Haben Sie einen besonderen Wunsch, den wir nicht aufgeführt haben?
Tragen Sie ihn uns vor. Es ist unser Anliegen auch Ihre individuellen Wünsche
nach Möglichkeit zu verwirklichen.**

dolci (Süßes)

crema al mascarpone in bicchiere hausgemachte Mascarponecrème im Glas serviert	5.00
panna cotta in bella vista gekochter Rahm mit Vanille	5.50
cannoli siciliani mignon kleine sizilianische Gebäckrolle gefüllt mit Ricotta, Marsala u. kandierten Früchten	2.50
tiramisù in bicchiere Löffelbiscuit mit Mascarpone, Eicrème, Kaffee etc. im Glas serviert	5.00
pasticcini misti mignon (80 pezzi) gemischte Auswahl kleiner Gebäckvariationen (80 Stück)	140.00
sporcamus - sfogliatelle mignon con crema (50 pezzi) italienische Mini-Creméschnitte (50 Stück)	100.00
spuntoni di mousse al cioccolato bianco con granella di nocciole Schoggimousse (weisse Schoggi) mit Haselnussplitter	5.00
macedonia di frutta mista di stagione saisonaler Früchtesalat	6.00

bibite (Getränke)

Acqua Panna / San Pellegrino, litro Mineralwasser, Liter	6.00
bibite dolci, litro Süßgetränke, Liter	7.00
succhi di frutta, litro diverse Fruchtsäfte, Liter	9.00
birre italiane, bottiglia italienische Biersorten, Flasche	
- Moretti, Peroni	4.00
- Nastro Azzurro	4.50
Chinotto/aranciata dolce o amara/San Bitter/Crodino, bottiglia italienische Süßgetränke, Flasche	3.00
Crodino/San Bitter Italienische alkoholfreie Aperogetränke	2.50
caffè (Kaffe)	3.00

vini e "bollicine", 7dl (Weine und Prickelndes, 7dl)

Vermentino, Pino Grigio (Weissweine)	30.00
Prosecco	36.00
Franciacorta Bella Vista (vermutlich der beste italienische Schaumwein)	49.00
Negramaro, Primitivo, Aglianico, Pasimento del Veneto (Rotweine)	32.00

per i vostri occhi...

(für Ihre Augen...)

HIER FOTOS EINSETZEN. WENIGER IST MEHR UND SCHÖN GESTALTET