

Kochen Sie zusammen mit Antonio Ihr 4 - gängiges Ostermenü

*Tortino di Asparagi*  
Spargeltörtchen auf Parmesancreme  
\*\*\*

*Crespelle di semola con ricotta e spinaci*  
Pfannkuchen mit Ricotta und Spinat gefüllt, im Ofen überbacken  
\*\*\*

*Capretto al forno*  
Ziegenkitz mit Kartoffeln im Ofen geschmort  
oder

*Agnello al forno*  
Lammhaxe mit Kartoffeln im Ofen geschmort  
oder

*Coda di rospo alle verdure tartufate*  
Seeteufel mit getrüffeltem Gemüse  
\*\*\*

*Tiramisu von der Colomba (Osterkuchen)*

*Die Kochanleitung wird mitgeliefert !*

*Preis pro Menü:*

*€ 39,00 zum Selbstabholen - € 44,00 (geliefert)*

*für 2 Personen:*

*€ 75,00 zum Selbstabholen - € 80,00 (geliefert)*

*Vorbestellung unter 089 - 123 12 65 oder [osteria-da-antonio@arcor.de](mailto:osteria-da-antonio@arcor.de)*


*Bestellungen bis Donnerstag 1. April - 20.00 Uhr*

*Wenn Sie sich für die Lammkeule entscheiden, dann bitte bis Mittwoch Abend (31.3.) Bescheid geben*

*Abholung mit Termin Samstag Nachmittag 3. April*



---



*Wir haben für Sie Mehrwegverpackungen von der Fa. RELEVO!  
App runterladen und scannen - mit keinerlei Kosten verbunden -  
Geben Sie einfach Bescheid wenn wir darin verpacken sollen.*

### **Kochanleitung für Sie:**

#### **Vorspeise:**

*Das Törtchen 5 Minuten bei 120 Grad im Ofen erwärmen  
Die Sauce in der Pfanne erwärmen  
Törtchen anrichten, mit der Sauce beträufeln*

#### **Pasta:**

*Die Crespelle ca. 10 Minuten bei 160 Grad im Ofen erwärmen*

#### **Hauptgericht Ziegenkitz und Lamm:**

*Das Fleisch mit den Kartoffeln 10-15 Minuten bei 160 Grad erwärmen*

#### **Hauptgericht Seeteufel:**

*Den Seeteufel zusammen mit Gemüse und Sauce in der Pfanne langsam erwärmen*

#### **Dessert:**

*Schon fertig :)*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*

*Bei Rückfragen gerne unter: [osteria-da-antonio@arcor.de](mailto:osteria-da-antonio@arcor.de)*

