



Wochenkarte vom 18.-24. Januar

Telefonisch vorbestellen unter 123 12 65

Antipasti/ Vorspeisen:

- Bruschetta - geröstete Brotscheiben mit Tomate, Knoblauch und Basilikum € 5,90
- Panierte und frittierte Mozzarella-Bocconcini mit Kräutern auf Panzanella (Gemüsesalat) € 10,00
- Kürbis-Cordon bleu - gefüllt mit Mozzarella und Schinken - auf Rucola € 11,50
- Rindercarpaccio mit schwarzem Trüffel € 14,00
- Oktopussalat mit Kirschtomaten und Olive Taggiasche € 12,50

Pasta/ Nudelgerichte:

- Hausgemachte schwarze Gnocchi gefüllt mit Käse und Trüffel € 14,50
- Hausgemachte Bauletti gefüllt mit Kartoffeln und Taleggio € 13,00
- Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta und Maronen € 13,00
- Hausgemachte Mantovani gefüllt mit Ricotta und Spinat € 13,00
- Hausgemachte Caramelle gefüllt mit Ricotta und schwarzem Trüffel € 14,00
- Risotto „all'amatriciana“ mit Speck, Zwiebeln, Tomate, pikant mit Mozzarellacrème € 12,00
- Fregola sarda (Pastaspezialität aus Sardinien) mit Miesmuscheln und Bohnen, pikant € 12,50

- Nudelmenü - Bruschetta und 3 hausgemachte Nudeln, kleines Tagesdessert € 19,50

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert

Pesce/ Fischgerichte:

- Zuppa di pesce - Fischsuppe „All' Antonio“ € 18,50
- Gegrillter Lachs mit frischen Kräutern € 19,00
- Dadolata vom Oktopus „alla puttanesca“ mit Kapern, Sardellen, Oliven und pikanter Tomatensauce € 18,00
- Goldbrassenfilets „alla sorrentina“ mit Tomate, Oliven, Basilikum und Mozzarella € 19,00

Carne/ Fleischgerichte:

- Kotelette vom spanischen Ibericoschwein vom Grill mit Kräutern auf Borlotti Bohnen-Kartoffelpüree € 19,00
- Schweinefilet mit einer Kruste von getrockneten Pflaumen und Balsamico € 18,00
- Kalbskotelett vom Grill - oder „alla senese“ mit Salbei, Tomate und Weißwein € 20,00
- Kalbsmedaillons „alla cilentana“ mit Tomate, Oregano und Mozzarella € 17,00



Dolci/ Desserts:

- *Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanillesauce* € 7,50
- *Tirami su* € 6,00
- *Quitten Pannacotta* € 6,00

**Kochen Sie zusammen mit Antonio
Ihr 4 - gängiges Gourmetmenü**

*Panierte und frittierte Mozzarella-Bocconcini
mit Kräutern auf Panzanella (Gemüsesalat)*

*Risotto „all'amatriciana“
mit Speck, Zwiebeln, Tomate, pikant mit Mozzarellacrème*

*Kalbsmedaillons „alla cilentana“
mit Tomate, Oregano und Mozzarella
Tagesbeilagen*

oder

Fischsuppe „all' Antonio“

Quitten Pannacotta

Preis pro Menü:

€ 32,00 zum Selbstabholen - € 37,00 (geliefert)

für 2 Personen:

€ 59,00 zum Selbstabholen - € 64,00 (geliefert)

Die Kochanleitung wird mitgeliefert !



Kochanleitung für Sie:

Vorspeise:
Schon fertig :)

Risotto:
Schon fertig - nur erwärmen

Hauptgericht Kalbsmedaillons:
Medaillons in der Sauce aufwärmen
Beilagen aufwärmen

Fischsuppe:
Brühe erhitzen, aufköcheln lassen, rohen Fisch zugeben
alles zusammen 3 Minuten sieden lassen

Dessert:
Schon fertig :)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Bei Rückfragen gerne unter: 089 - 123 12 65