

Wochenkarte vom 16.-22. November

Antipasti Vorspeisen:

- Bruschetta - geröstete Brotscheiben mit Tomate, Knoblauch und Basilikum € 5,90
- Vitello tonnato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce € 11,00
- Aubergineninvoltini gefüllt mit Ricotta auf Tomatenragoût € 10,50
- Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel € 7,50
- Carpaccio di Carne Salada auf Rucola, mit Parmesansplitter und Gorgonzolacreme € 13,50

Pasta/ Nudelgerichte:

- Schwarze Gnocchi gefüllt mit Käse und schwarzem Trüffel € 15,50
- Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln € 13,00
- Risotto alla milanese - mit Safran € 13,00
- Laganari mit Garnelen und Zitrone € 11,50
- Tagliolini mit schwarzem Trüffel € 14,00
- Tortellini alla panna - mit Sahne und Parmaschinken € 11,00
- Nudelmenü - Bruschetta und 3 hausgemachte Nudeln, kleines Tagesdessert € 19,50

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert

Pesce/ Fleischgerichte:

- Seeteufel mit Maronen und Rosmarin € 18,00
- Seezungen „Involtini“ in Spinatcrème € 17,50
- Gegrillte Wolfsbarschfilets mit frischen Kräutern € 17,00

Carne/ Fleischgerichte:

- Kalbsmedaillons mit schwarzem Trüffel € 19,50
- Wildschweingeschnetzeltes „dolce e forte“ mit Schokolade und Rosinen € 18,00
- Rinderlende in Preiselbeer-Rotweinsauce € 18,50

Dolci/ Desserts:

- Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanillesauce € 7,50
- Tiramisu € 6,00
- Pannacotta mit Quitte € 6,00



Kochen Sie zusammen mit Antonio
Ihr 4 - gängiges Gourmetmenü

Wir haben für Sie alles vorbereitet!

Vitello tonnato

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

Rinderlende in Preiselbeer-Rotweinsauce

Tagesbeilagen

oder

Seezungen „Involtini“ in Spinatcrème

Tagesbeilagen

Pannacotta mit Zitrone

Preis pro Menü:

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

für 2 Personen:

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

Die Kochanleitung wird mitgeliefert

Unsere Weinempfehlung dazu, Flasche 0,75l:

Rotwein: **Nero di Troja**, Moree, Bio Wein - Apulien € 11,50

oder

Weißwein: **Grillo**, Tenuta Mokarta - Sizilien € 11,00



Kochanleitung für Sie:

Vorspeise:
Schon fertig :)

Pasta:
*Tagliolini in kochendes Wasser geben, 2 Minuten kochen -
die Sauce langsam aufwärmen und die gekochten Tagliolini -
(Sauce vom Herd nehmen) und in der Sauce 1 Minute schwenken*

Hauptgericht:

Rinderlende:

*Die Rinderlende von jeder Seite 1,5 Minuten anbraten, dann in die aufgewärmte Sauce geben
(so ist sie medium - wenn gewünscht länger oder kürzer anbraten)
Beilagen aufwärmen*

Seezungenrouladen:

*Die Involtini zusammen mit der Sauce langsam aufwärmen
Beilagen aufwärmen*

Dessert:
Schon fertig :)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

*Wenn Sie möchten so können Sie gerne Ihre Verpackungsboxen vorher vorbeibringen -
so vermeiden wir Verpackungsmüll - wir verpacken es aber auch gerne für Sie*