

La dolce Vita!!

Apertif

Limoncello Spritz – Limoncello, Prosecco, Soda, Basilikum und
Zitrone

Vorspeisebuffet

Parmesancremesuppe mit Schnittlauchblütenöl und Focaccia

Gegrilltes Antipasti-Gemüse

Honigmelone mit Parmaschinken

Bruschetta mit Basilikum, Tomate und cremiger Burrata

Panzanella-Avocadobowl mit Urgetreide und 7-Kräuter dressing

Gebeizter Limettenlachs mit Senf-Dillcreme

Insalata „Caprese“ – Tomate und Mozzarella

Vitello Tonnato vom niedertemperatur gegarten Bio-Kalb

Rindercarpaccio a la Cipriani originale

Tramezzini mit Trüffelrischkäse und Mortadella

Oktopuscarpaccio mit Grapefruit-Olivenöl und knusprigen

Kartoffelwürfel

Meeresfrüchtesalat mit getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven
und weißem Balsamico

Scharfe Cocktail-Gambas mit Sizilianischer Zitrone und Dill

Pecorino-Feigenraviolisalat mit Pinienkernen und Schafskäse

Pastasalat „Toscana“ mit Artischocken, Pinienkernen,

Kichererbsen und Prosciutto

Hauptgangbuffet

„Steak & Lobster“ – Chianina Rinderfilet unter der Chiabattakruste
und gegrillte Hummerschwänze auf Knoblauch-Olivencrostini

„Salt im Bocca“ von der Poularde im Salbei-Parmaschinkenmantel
auf weißer Polentacremé

Tomahawksteak vom Bio-Kalb mit Gremolata und Trio Noir Pfeffer

Lendchen vom Schwein gratiniert mit Taleggio und Salami piccante

„Osso Bucco“ von der Kalbshaxe an Barolo-Gemüsesalsa

Seeteufel-Lachslasagne

Filet vom Branzino in Zitronen-Kapernbutter gebraten mit
gegrilltem grünen Spargel

Gnocchi an Hummerbisque mit Vongole, Pulpo, Babyspinat und
mediterranem Gemüse

Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanleib wahlweise mit:

- Trüffelespuma und frischem schwarzen Perigordtrüffel
- frischen Steinpilzen und Steinpilzschaum

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln | Polenta-Provoloneplätzchen |
Steinpilzrisotto „Porcini Funghi“ | Ricotta-Kartoffelgnocchi | Patata
Fritte | Gemüse vom Markt

Dessertbuffet

Süße Versuchung quer durch Italien

Preis pro Person 98,00 € inkl. Aperitif