



Italienische Genussarrangements

IM ALTSTADTHAUS

MENÜVORSCHLAG 3

€ 95,-
PRO PERSON

APERITIF-EMPFANG

- Glühwein & Punsch **ODER** Prosecco / Aperol-Spritz / Limoncello-Spritz

AUSZUG AUS DER VORSPEISENVIELFALT **ab 20 Personen als Buffet möglich**

KALT

- Vitello tonnato
- Salami
- Trüffelsalami
- Mortadella
- Prosciutto
- Scampi crudo
- Carpaccio mit roten Rüben, Burrata & Trüffelöl
- Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Tintenfisch-Salat
- verschiedene Antipasti
- Thunfisch-Tatar **ODER** Carpaccio di Manzo

WARM (wird serviert)

- italienische Bouillabaisse
- Capelunghe vom Grill
- Spaghetti vongole **ODER** Cozze alla marinara
- Jakobsmuscheln gratiniert **ODER** vom Grill

HAUPTSPEISEN

Genießen Sie unser Weihnachtsmenü, serviert auf Ihrem persönlichen Teller für ein besonders festliches Erlebnis.

OSO BUCCO | zur Auswahl stehen:

- vom Kalb
- vom Seeteufel

STEAKS VOM GRILL | zur Auswahl stehen:

- Fiorentina-Steak vom Biorind
- Rib-Eye-Steak vom Biorind
- Kotelett vom Duroc-Schwein

FISCHE VOM GRILL BZW. ROST | zur Auswahl stehen:

- Seeteufel-Filet
- Seezunge-Filet
- Zander-Filet
- Branzino im Ganzen
- Saibling im Ganzen
- Calamari **ODER** Scampi

PESTOS, GEWÜRZE & SAUCEN

- Zitronenbutter
- Knoblauchbutter
- Trüffelbutter
- Kräuterbutter
- Aioli Mayonnaise
- Gremolata (Petersilie, Knoblauch & Olivenöl)

SAUCEN WARM

- Pilzrahmsauce
- Gorgonzolasauce

- Pfefferrahmsauce

- Trüffelrahmsauce



BEILAGEN

- Rahm-Polenta mit Trüffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Hokkaido-Scheiben m. Oregano & Olivenöl
- Grillgemüse

- ODER** Polentaschnitten vom Grill
- ODER** Parmesankartoffeln
- ODER** Peperonata (gedünstete Paprika m. Zwiebel)
- ODER** Insalata mista

BROTVARIATIONEN

- Ciabatta & Baguette
- Sardisches Brot

- Knoblauchbrot **ODER**
Focaccia mit Oliven

- Grissini

DESSERTS

- Zitronentarte
- Panna Cotta mit Fruchtmark nach Saison
- Pavlova mit Beeren

- Sorbetto **ODER** Cremosi
(von Hausbrandt Triest)
- Tiramisu nach Saison **ODER**
klassisch

- Torta Caprese mit
marinierten Beeren **ODER**
Zitronentarte

SCHOKOBRUNNEN MIT FRÜCHTEN

OPTIONAL € 10,- PRO PERSON

KÄSEVARIATIONEN

- Trüffelkäse
- Montasio

OPTIONAL € 17,50 PRO PERSON

- Parmigiano Reggiano
- Pecorino

- Montasio DOP
- Gorgonzola

DAZU

- Nüsse

- Feigen **ODER** Trauben

- Trüffelhonig **ODER** Chutneys

WEINEMPFEHLUNG (Flaschenpreise 0,75l)

Bio Villa Teresa Prosecco € 24,-

Vini Tonon, Vittorio Veneto

Intensiv fruchtige und typische Nase, feine Perlage, elegant und harmonisch.

Vino Spumante Lamorosa

di qualità Ribolla Gialla Brut € 29,40

Vini Brojli, Aquileia

Helles Strohgelb, mit grünlichen Reflexen, sehr feiner und anhaltender Perlage. Die Düfte verschmelzen mit samtigen, blumigen und mineralischen Noten.

Prosecco Superiore € 29,60

Mionetto, Valdobbiadene

Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase ein intensiver Duft nach gereiftem Apfel, Blumenwiese, Zitrone. Langanhaltender Abgang mit schöner, süßer Würze.

Sauvignon Blanc € 36,-

Isidoro Polencic, Cormòns

In der Nase exotische Frucht mit ein wenig Cassis, am Gaumen wunderbar balanciertes Säurespiel, reife Tropenfrucht, saftige Pfirsich- und Stachelbeerennoten, fein im Abgang.

Friulano € 36,-

Isidoro Polencic, Cormòns

Elegantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, frischer, ausgesprochen aromatischer Duft nach Melonen und Süßfrüchten, schöne Fruchtintensität auch im Geschmack.