



## Menü Pasta Pasta

### Antipasti Misti

Vitello Tonnato  
Zucchini vom Grill  
Gebackene Paprika  
Datteln im Speckmantel  
Gebackene Lachssaite in Honig-Senf mariniert  
und Scampi  
Aubergine mit Minze und weißem Balsamico  
Gebratene Champignons  
Minikürbisse mit Frischkäse  
Hackbällchen mit Tomatensauce und Parmesan  
Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl  
Hähnchenbrustsalat „Florentiner Art“  
Bresaolaröllchen mit Frischkäse  
Rucolasalat mit Mozzarellini, Kirschtomaten,  
Pinienkernen, Parmesan, Dressings  
Mini-Ciabatta,  
Oliven & Peperoni

Die gebackene Lachssaite servieren wir erst ab einer Gästezahl von 20 Personen.  
Als Sonderwunsch unter 20 Personen berechnen wir dafür einmalig € 45,00.

Bei jedem Catering Menü werden, nach Absprache, zusätzlich saisonale Spezialitäten gereicht.

\*\*\*

### Hauptgang

wahlweise Penne con Carne mit Schweinefiletstreifen in Tomaten-Sugo  
oder Lasagne Classica  
oder Ravioli mit Feigen, Schafskäse, kandierten Tomaten  
und Salbeibutter

\*\*\*

### Dessert

Panna Cotta Variationen im Gläschen  
mit Frucht, Caramel, Krokant + Schoko-Ammarettini

### Preis

€ 24,00

*Da Salvo*