

Aperitifempfehlung

„Negroni Spritz“

Gin, Campari und Martini Rosso mit Prosecco und Eis

EUR 6,50

Menü „Italiano“

Fichi al balsamico

Frische Feigen, karamellisiert mit braunem Zucker,

an Parmaschinken und altem Balsamico

Zuppa di manzo

Rinderkraftbrühe mit Basilikumnudeln

Sorbetto di limone

Zitronensorbet mit Minze,

aufgefüllt mit Prosecco

Saltimbocca al romana

Kalbschnitzel, natur gebraten, überbacken mit Parmaschinken, Salbei und Mozzarella,

auf Tomatensauce, mit feinem Gemüse und Bandnudeln

Tiramisu

mit frischen Früchten garniert

Menüpreis p.P.

EUR 40,50

Antipasti/Vorspeisen

- 502 *Antipasti mista*
Bunte Vorspeisenvariation mit Tomate-Büffelmozzarella,
marinierten Scampi, Carpaccio, vitello tonnato,
Feige mit Parmaschinken, Champignons und gefüllter Minipaprika EUR 14,90
- 503 *Mozzarella di buffala e pomodoro*
Duett von Büffelmozzarella und Strauchtomaten
mit Crema di Balsamico und Basilikumpesto EUR 9,90
- 504 *Vitello tonnato*
Scheibchen vom Kalbsrücken, rosa gedämpft und kalt aufgeschnitten,
mit Thunfischsauce EUR 12,90
- 505 *Carpaccio al tartufo*
Hauchdünne Scheibchen vom Rinderfilet
mit getrüffelter creme fraîche, gehobeltem Trüffel und Parmesan EUR 13,50
- 506 *Fichi al balsamico*
Frische Feigen, karamellisiert mit braunem Zucker,
dazu Parmaschinken und alter Balsamico EUR 10,50

Zuppa/Suppen

- 262 *Zuppa di manzo*
Rinderkraftbrühe mit Basilikumnudeln EUR 5,50
- 264 *Zuppa di pomodori*
Tomatencremesuppe mit Basilikumklößchen EUR 6,90

Secondi piatti

Warme Zwischengerichte

- 509 *Cappesante*
Gebratene Jakobsmuscheln
an Orangen-Wermutsauce und Weißweinrisotto EUR 14,50
- 511 *Gnocchi tartufo*
Trüffel-Gnocchis in Butter geschwenkt,
mit italienischen Sommertrüffeln und gehobeltem Parmesan EUR 12,90
(Hauptgangportion mit Salat vom Buffet EUR 24,90)
- 512 *Fettuccine al gallinaccio*
Bandnudeln in Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen EUR 10,90
(Hauptgangportion mit Salat vom Buffet EUR 20,90)

Carne/Fleisch

- 524 *Filetto di maiale al gallinaccio*
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
dazu Ofentomate und Gnocchi EUR 23,90
- 525 *Scaloppine di maiale al pomodoro*
Schweineschnitzel, paniert, mit Tomatensugo
und gebratener Polenta EUR 16,50
- 526 *Saltimbocca al romana*
Kalbschnitzel, natur, überbacken mit Parmaschinken, Salbei und Mozzarella,
auf Tomatensauce, mit feinem Gemüse und Bandnudeln EUR 24,50
- 519 *Fegato alla veneziana*
Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und frischen
Kräutern der Toscana, dazu Gnocchi EUR 20,50
- 521 *Filetto di manzo al Chianti*
180g Rinderfiletsteak auf Chiantisauce,
mit feinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln EUR 27,90
- 528 *Pollo gratinato con Scamorza*
Hähnchenbrustfilet, überbacken mit Tomate und Scamorza
(geräuchertem Mozzarella), auf Tomatensauce,
dazu Ratatouille und gebratene Polenta EUR 19,90

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet)

Pesce/Fisch

530 *Filetto di branzino con finocchino*
Filet vom Wolfsbarsch auf Limettensauce
und Fenchel-Olivengemüse
dazu Wildreis EUR 24,50

448 *Scampi aglio e olio*
7 Stück Scampi in der Schale gebraten, mit Knoblauchmayonnaise
und ofenfrischem Ciabatta EUR 27,90

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet)

510 *Insalata mista tonno*
Sommerliche Blattsalate mit Pestovinaigrette, Thunfisch (kalt), Oliven
und gefüllter Minipaprika, dazu Ciabatta EUR 14,50

Bambini

Kinderteller (für unsere kleinen Gäste)

513 *Pasta Basta*
Nudeln in Tomatensauce EUR 4,90

435 *Giovanni*
5 Stück Minipizza mit Schinken EUR 4,90

433 *Mamma mia*
Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und pommes frites EUR 6,90

Steaks vom argentinischen Rind

150g Filetsteak	€	20,60
200g Filetsteak	€	24,70
250g Filetsteak	€	28,80
150g Rumpsteak	€	17,50
200g Rumpsteak	€	21,00
250g Rumpsteak	€	24,50

*Zu allen Steaks reichen wir Ihnen
Pfeffersauce, Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette*

Klassiker

- 368 *„Red Label“*
*200g Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce
und pommes frites* EUR 24,50
- 367 *„Pariser Pfeffersteak“*
*200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer und Weinbrand-Pfeffersauce,
dazu Röstkartoffeln* EUR 27,70
- 370 *„Journalistenteller“*
*3 Schweinemedallions auf Röstkartoffeln, mit frischen Champignons,
Pfefferrahmsauce und Sauce Hollandaise* EUR 18,90
- 446 *Gebratene Blumenkohl-Käsemedallions (vegetarisch)*
mit Rahmchampignons, feinem Gemüse und Salzkartoffeln EUR 17,20
(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet)
- 305 *„Vitaminteller“*
*150g Filetsteak mit Kräuterbutter, an bunten
Blattsalaten der Saison und frischen Früchten,
dazu Hausdressing und Ciabatta* EUR 25,70

Dolci/Dessert

- 461 *Gelati mista*
3 Kugeln gemischtes Eis ohne Schlagsahne EUR 4,50
- 462 *Gelati mista*
3 Kugel gemischtes Eis
mit Schlagsahne EUR 5,10
- 463 *Tiramisu*
Geschichtete Mascarponecreme mit Espresso und Marsala,
garniert mit frischen Früchten EUR 7,50
- 465 *Panna Cotta*
Sahnecreme mit Vanille, verfeinert mit Licor 43
an Himbeersauce und frischen Früchten EUR 7,50
- 464 *Deeke's Klassiker*
Stippmilch mit Zimt-Zucker
auf frischen Beerenfrüchten EUR 7,50