



Antipasti

Die Antipasti (Vorspeisen) der italienischen Küche bestehen aus kleinen Gerichten als köstlicher Auftakt eines Menüs.

- Mariniertes Gemüse
- Tomate mit Mozzarella
- Gefüllte Zucchini
- Tomatencarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan
- Melone mit Serrano-Schinken
- Gefüllte Champignons
- Riesenbohnen mit Thunfisch
- Tomaten gefüllt mit Lauchzwiebeln, Schafskäse und Brotwürfeln
- Grüne Bohnen mit Sardellenfilets
- Pollo Tonnato (dünne Hähnchenscheiben mit Thunfischsauce)
- Pflaume im Speckmantel
- Schinken, Coppa und Salami
- Nudelmuscheln gefüllt mit Gemüseragout
- Kräuterbraten
- Auberginenröllchen gefüllt mit Ricotte und Basilikum
- Gefüllte Pizzaschnecken
- Hackfleischbällchen mit Tomatensugo
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Gefüllte Peperoni und Oliven
- Hähnchenbrustfilet-Spieße mit Schinken und Salbei
- Mini-Schnitzel überbacken
- Schafskäsesalat mit Paprika und Oliven
- Grüner Spargel gratiniert mit Parmesan (nach Saison)
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- Gebratene Garnelen
- Rindercarpaccio
- Lachscarpaccio mit Limettenmarinade und rosa Pfeffer
- Thunfischcarpaccio mit Wasabi- Zitronenmarinade

