

„Tavolo Italiano“

Italienische Tafel bis zu 18 Personen im historischen 500 Jahre alten Weinkeller. Tauchen Sie buchstäblich ab vom Alltag und hinein in eine ganz eigene Genusswelt.

Wir servieren Ihnen italienische Antipasti vom feinsten:

Zum Empfang 1 Glas Prosecco

Am Tisch servieren wir:

eine Auswahl verschiedener Antipasti wie z.B.

Caprese – Mozzarella auf Tomate und Basilikum mit bestem Aceto Balsamico
Eingelegte Pilze, gegrillte Artischocken, Paprika süß-sauer, getrocknete Tomaten, Zwiebel
Borettane, schwarze Oliven Leccino, in Essig eingelegte Kapernfrüchte, Lardo mit Kräutern
aus Colonnata in der Toscana, Parmaschinken DOP mit Melone, Salami Felino, Trüffelsalami,
Salami Aquila, Presskopf aus Ligurien, Fiocchetto di Culatello, Vitello tonnato-Kalbfleisch mit
Thunfischsoße, Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und Pinienkernen, Garnelen
mit Knoblauch, Frutti di mare, Taleggio DOP, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP,

Warm: Spaghetтини aglio, olio e peperoncino, Penne al Arrabiata,
Spaghetti Quattro Formaggio, Spaghetti al Pesto, Spaghetti alla bolognese,
Spaghetti mit scharfer Salsiccia, Spaghetti alla marinara, Linguine con scampi,

-sie wählen 2 Pastagerichte-

Dessert: Tiramisu

Preis pro Person 39,00 €

Getränke: Weisswein; Vernaccia di San Gimignano von Terruzzi & Puthod
Pinot Grigio Grave del Friuli,

Rotwein; Chianti Classico DOCG von rocca delle Macie
Peperino Vino da Tavola von Terruzzi & Puthod

Grappa di Barolo, Limoncello, Ramazotti, Averna, Amaretto,

Wasser: Pellegrino

Getränke nach Verzehr