Menü-Vorschläge

ab 10 Personen

Menü 1 49

Kartoffelcremesuppe mit cime di rapa (Stängekohl)

Paccheri mit Drei-Tomatensaucen, Basilikum Öl und gereiftem Ricotta

---

Tiramisu della Casa

Menü 2 56

Brotsuppe nach Toskanischer Art

Gefüllte Maispoularde Brust mit Ricotta, Cavolo nero dazu gegrillte Kräuterseitlinge und Risotto al vino Rosè, Rosmarinjus

---

Torta della Nonna mit Waldbeeren Ragout und Schlagrahm

Menü 3 59

Gemischter Salat garniert
mit saisonalem Gemüse,
Parmesanspänen und Balsamico Vinaigrette

Schweinskotelette nach römischer Art
mit sautiertem Gemüse
und Kartoffelpüree

Panna Cotta mit Früchten

Menü 4 61

Pappa al Pomodoro
(Tomatenbrotsuppe nach Toskanischer Art)

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Kräutersauce, Ofen-Kartoffeln
und saisonales Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Vanille-Eis

Menü 5 65

Blumenkohl Creme mit Kräuterseitling, Stängekohl,
Datteln Tomaten und Brotcroutons

Rindsschmorbraten all' Vindellaia mit Kartoffelstock
und überbackener «Radicchio Treviso» mit Asiago Käse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Vanille-Eis

Menü 6 74 / 44
ohne/mit Zwischengang

Spinatsalat mit Ei, Croutons, Schweineback
und Joghurt-Kräuter-Dressing

Risotto mit toskanischem Pecorino und Artischocken

Geschmorte Lammschulterbraten
mit gegrillten Kartoffeln und Broccoli

Schokoladencreme mit karamellisierten Birnen
und Mürbeteig im Glas serviert

Menü 7 79

Kartoffelsuppe mit knusprigem Lauch, Speck und Croutons

Am Stück gebratener Kalbshohrücken
mit grünen Pfefferjus,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Apfelkuchen im Glas serviert

Menü 8 79/89
ohne/mit Zwischengang

Italienische Antipasto mit Salumi,
Käse und mediterranen Beilagen

Paccheri mit Tomaten Ragout,
knusprigen Auberginen
und feinem Schaf-Ricotta

Lamm-Koteletts «Scottadito»
mit Ofenkartoffeln und gegrillten Artischocken

Rum-Babà mit Mascarpone Creme und Limoncello

Menü 9 86/96
ohne/mit Zwischengang

Spinatsalat mit Artischocken,
toskanischem Pecorino und Granatapfel

Zitronen-Risotto mit Garnelen, Bisque
und Stracciatella Käse

Am Stück gebratener Rinds-Entrecôte,
goldbraun gebacken Kartoffel-Millefeuille
und saisonalem Gemüse

Pistazien, Haselnuss, Johannisbeeren
und Biskuit Dessert

Menü 10 89/99
ohne/mit Zwischengang

Italienische Vorspeissenvielfalt

Feine Pasta Auswahl

Vitabella Grosse Fleisch-Variationen vom Grill
inklusive Käse und Gemüse

Millefeuille mit Weisser Schokoladecreme und Beeren Variation

Menü "Toscana"

Menü 11 59

Toscanische Ribollita
Herzhafte Gemüsesuppe mit Brot, Bohnen und Kohl

Pici mit weisser Spanferkel Bolognese und Schwarkohl

Zuccotto mit Schokolade, Löffelbiskuits und Ricotta

Menü 12 79

Typische Toskanische Vorspeise mit Salumi,
Käse und Gemüse

Rinder-Tagliata mit gemischten saisonalen Pilzen,
Ofenkartoffeln und mariniertem Gemüse

Scendiletto-Torte
mit Variation von Beeren
in unseren Wein gegart

Menü 13 99/114
ohne/mit Zwischengang

Grosse Toskanische Vorspeisen-Platte
Auswahl traditioneller Spezialitäten aus der Toscana

Gnudi aus Ricotta und Spinat
auf cremiger Pecorino-Sauce
mit toskanischem Ragout

Gegrilltes Rinder-Fiorentina
serviert mit frischen saisonalen Beilagen

Mousse aus weisser Schokolade
mit Vin Santo und Cantuccini