



BUFFET

Vorspeisen

Hausgemachte Anti-Pasti

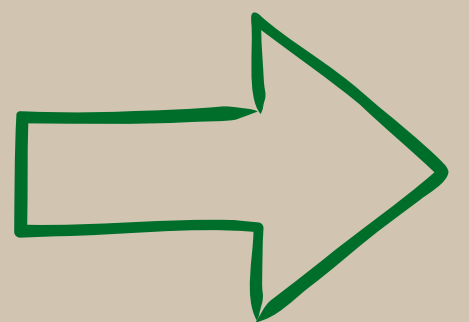
Vitello Tonnato

Pancetta luftgetrocknet

Gefüllte Champignons mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola

Panzanella

Ofenfrisches Baguette und Oliven-Ciabatta





BUFFET

Hauptgänge

Spaghetti aus dem Parmesanlaib
mit Toppings:

Geröstete Pinienkerne, Rucola, Oliven, hausgemachtes Pesto,
Gambas, Jalapeños, Tomatenconfit

Involtini gefüllt mit Taleggio

(Kleine italienische Rouladen aus Kalbsfleisch, gefüllt mit Taleggio)

Pollo Cacciatore

(Italienischer Eintopf)

Saltim Bocca vom Zanderfilet

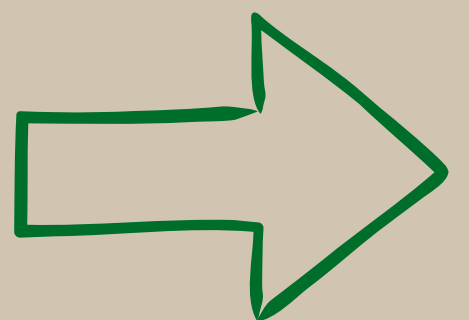
auf Kartoffelrisotto mit gebratenen Paprikaringen und Parmesan

Pinsa Mediterran

Oliven, Feta, Zwiebeln und Peperoni

Pinsa Parma

Parmaschinken, Rucola, Burrata und getrocknete Tomaten





BUFFET

Süße Gläser und Töpfchen

Limoncellosorbet

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Semifreddo von der Pistazie

Italienisches Buffet:
€ 49,00 pro Person