



Viva Italia

Mediterrane Köstlichkeiten aus unserem südlichen Nachbarland.

Ganz nach dem Motto "Fatto in casa della Nonna".

ZUPPE - SUPPEN

pro Person

Minestrone - italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren	Fr. 7.50
Crema di pomodoro con basilico - Tomatensuppe mit Basilikum	Fr. 7.00
Crema di porcini - Steinpilzcremesuppe mit Schnittlauch	Fr. 8.00
Tortellini in Brodo - Fleischbrühe mit Tortellini	Fr. 8.00

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Vitello Tonnato - Kalbfleisch an Thon Sauce	Fr. 15.50
Prosciutto crudo con melone - Parmaschinken mit Melone	Fr. 16.50
Frutta di mare - Meeresfrüchtesalat	Fr. 14.50
Insalata caprese - Tomatensalat mit Mozzarella und Aceto Balsamico	Fr. 10.50
Caprese di Bufala - Tomatensalat mit Büffelmozzarella und crema di Balsamico	Fr. 13.50
Carpaccio di Manzo - Rindfleisch dünn geschnitten mit Rucola und Parmesan	Fr. 16.50
Antipasto misto - eingelegtes Gemüse in Öl	Fr. 14.50

HAUPTGERICHTE

Piccata alla milanese	Fr. 21.00
Saltimbocca alla Romana	Fr. 26.50
Scaloppine al limone - Kalbsschnitzel an Limonen Sauce	Fr. 25.50
Brasato al Barolo	Fr. 21.00
Ossobuco- Kalbshaxen	Fr. 24.00
Involtini alla Siciliana - gefüllte Kalbfleischröllchen	Fr. 26.00
Involtini al Marsala - Kalbfleischröllchen an Marsalajus	Fr. 26.00

Beilagen nach Wahl:

Polenta, Rosmarinkartoffeln, Spaghetti, Risotto

UNSERE ITALIENISCHE BUFFETS

BUFFET BELLA ITALIA

Rinds Carpaccio, Rohschinken mit Feigen und Melonen

Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat

Eingelegtes Gemüse

Rucola Salat mit Parmesan

Tomaten mit Mozzarella an Balsamico

Dressing

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

Ossobuco alla milanese

Kalbshaxen Gremolata

Brasato al Chianti

Rindsschmorbraten in Chianti

Risotto nach Mailänderart

Polenta mit Gorgonzola und Butter

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Peperonata mit Knoblauch

Tiramisu, Panna Cotta und Semifreddo

Fr. 52.50 pro Person

ohne Dessert Fr. 46.20

BUFFET VIVA ITALIA

Hausgemachtes Focaccia Brot mit Rosmarin oder Käse

Coppa, Salami, Mortadella, Parmaschinken

Italienischer Hart- und Weichkäse

Tomaten mit Mozzarella an

Basilikumdressing

Rucola Salat mit Balsamico Dressing

Gemüse-Carpaccio

Marinierte Auberginen

Tortellini mit Ricotta

Agnolotti Gorgonzola

Penne mit Pesto

Tagliatelle mit Steinpilzen

Hausgemachte Tomatensauce

Panettone

Fr. 38.00 pro Person

BUFFET DELLA NONNA

Tomatensalat mit Mozzarella

Rucola Salat

Gemüse Carpaccio

Eingelegtes Gemüse

Penne Salat mit Balsamico

Ciabatta Brot

Piccata Milanese - Kalbsschnitzel mit Ei-Parmesan-Panade

Scaloppine al Marsala - Schweinsschnitzel an Marsalasauce

Lachs an Limonensauce

Spaghetti an Tomatensauce, Risotto und

Rosmarinkartoffeln

Spinat mit Ricotta und Ratatouille

Torta della nonna und Stracciatella

Mousse

Fr. 43.00 pro Person

LASAGNE BUFFET

Italienische Salatschüssel mit Toscana Dressing

Lasagne Bolognaise

Lasagne mit Spinat und Ricotta Sauce

Lasagne mit Lachs

Tiramisu, Panna Cotta und Fruchtsalat

Fr. 29.50 pro Person

RISOTTO BUFFET

Kleines Salatbuffet mit 5 Sorten Salat

Safranrisotto mit Pilzen und Käse

Rotweinrisotto mit Rindfleisch

Tomatenrisotto mit Basilikum

Parmesan

Tiramisu, Panna Cotta und Fruchtsalat

Fr. 33.00 pro Person ohne Dessert Fr. 27.00

BUFFET MEDITERRANE

Grissini mit Rohschinken und Melone
Parmesan Carpaccio mit Minze
Vitello Tonnato
Eingelegtes Gemüse in Olivenöl und
Kräutern mariniert mit Balsamico
Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Rucola
und Aceto Balsamico
Ratatouille Salat mit gebratenen
Riesengarnelen
Bunte Auswahl von Gartensalate mit einer
Variation von verschiedenen Dressings
dazu Focaccia Brot und Ciabattas mit
Olivenöl

Kalbscarré in einer Kruste von
sonnengetrockneten Tomaten und
Kräutern
In Rotwein geschmorte Poularde mit
Kräutern, Knoblauch,
Speck und Gemüse
Filet vom Red Snapper mit Tomaten und
Oliven
Gnocchi, Risotto und Toskaner Kartoffeln

Amaretto Parfait, katalanische Creme und
reichhaltige Fruchtplatte
Fr. 68.00 pro Person

**Beachten Sie, dass die Preise für
Gruppen ab 50 Personen berechnet
sind. Bei kleineren Gruppen werden
die Preise wie folgt berechnet:**

15 bis 25 Personen + 30 %

26 bis 40 Personen + 20 %

41 bis 50 Personen + 15 %

