

MENU



BUFFET

Quiche di verdure, zucchine e porri

Quiche mit Zucchini und Porree

Torta di pepe

Tarte mit Reis, Ricotta, Parmesan, Pecorino und Mangold, typisches Gericht aus Camaiore

Farro con piselli, zucchini, melanzane, peperoni, cipolla e pomodorini

Dinkelsalat mit Erbsen, Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und kleinen Tomaten

Farro con frutti di mare (cozze, totani, gamberi e pomodorini)

Dinkelsalat mit Meeresfrüchten (Muscheln, Tintenfisch, Garnelen und kleine Tomaten)

Giardiniera di verdura in agrodolce

Gemischtes Gemüse, süß-sauer

ANTIPASTI DI MARE

Cozze ripiene

Gefüllte Muscheln

Crostini con sughetto di pesce

Crostini mit Fischsud

Impepata di cozze

Muscheln in Tomaten und Weißwein

Polipo con patate

Oktopus mit Kartoffeln

Involtini di melanzana grigliata con paté di cernia

Gegrillte Auberginen mit Barschfüllung

Zuppa di pesce

Fischsuppe

Cacciucco

Livorneser Fischsuppe mit Brot

Merluzzo con i porri
Kabeljau mit Lauch

Pure di ceci con gamberi
Kichererbsenpüree mit Garnelen

Insalata di mare
Meeresfrüchtesalat

Farro di mare
Dinkelsalat mit Meeresfrüchten

Polpettine di baccalà
Kabeljaubällchen

Tortino di baccalà
Kabeljauauflauf

Baccalà marinato
Marinierter Kabeljau

Carpaccio di salmone
Lachs Carpaccio

Gamberi in pasta sfoglia
Garnelen in Blätterteig

ANTIPASTI DI TERRA

Pate di fegatini di pollo con crostini
Hühnerleberpastete mit Crostini

Pasta frita panzerotti
Frittierte Teigtaschen

Giardiniera in agrodolce di verdure
Gemischtes Gemüse, süß-sauer

Polpette in forno di patate e carne
Kartoffel- und Fleischkroketten aus dem Backofen

Polpettine di carne al pomodoro
Fleischklößchen mit Tomaten

Tartare di carne
Tatar vom Rind

Involtini di melanzana grigliata con crema di formaggi
Gegrillte Auberginen mit Käsefüllung

Crostini di polenta con crema di funghi
Maiscrostini mit Pilzcreme

Crostini di pane con ragù di cinghiale
Crostini mit Wildschweinragout

Vitello tonnato
Gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben in Thunfischmayonnaise

I PRIMI Pasta di Mare:

Pasta con vongole e veraci
Pasta mit Venusmuscheln

Pasta con arselle
Pasta mit kleinen Muscheln

Pasta con le cozze
Pasta mit Miesmuscheln

Pasta allo scoglio
Pasta mit Klippmuscheln

Pasta con zucchini e gamberi
Pasta mit Zucchini und Garnelen

Pasta asparagi e gamberi
Pasta mit Spargel und Garnelen

Pasta alle trabaccolara
Pasta mit Fischsud und Fischen, typisches Gericht aus Viareggio

Pasta con gli scampi
Pasta mit Garnelen

I PRIMI Pasta di Terra

Ragù o Lasagne alla bolognese

Ragù di cinghiale

Ragout vom Wildschwein

Ragù Sugo di salsiccia e zucchini

Ragout mit Sauce aus Würstchen und Zucchini

Pasta con i funghi

Pasta mit Pilzen

Pasta alla matriciana

Pasta mit Tomaten, Bacon, Kapern

Pasta alla carbonara

Pasta mit Käse, Schinkenspeck, Eier

Pasta al pomodoro

Pasta mit Tomaten

Ravioli

Conchiglie ripiene con ricotta, salsiccia, zucchini

Muschelförmige Nudeln mit Ricotta, Würstchen und Zucchini gefüllt

I SECONDI Pesce

Pesce all'isolana, branzino o orata

Fisch, Wolfsbarsch oder Goldbrasse, im Ofen mit Gemüse gegart

Seppie con piselli

Salat mit Tintenfisch und Erbsen

Insalata seppie e bietola

Salat mit Tintenfisch und Mangold

Gamberi e totani fritti

frittierte Garnelen und Tintenfisch

Totani ripieni

gefüllte Tintenfische

Cozze ripiene

gefüllte Miesmuscheln

Polpettine di pesce
Fischklößchen

I SECONDI **Carne**

Bistecca fiorentina
Gegrilltes Rinderkotelett

Scaloppine ai funghi
Kalbschnitzel mit Pilzen

Scaloppine al limone
Kalbschnitzel mit Zitronen

Scaloppine vino bianco
Kalbschnitzel in Weißwein

Scaloppine pizzaiola
Kalbschnitzel mit Pizzasauce

Scaloppine rosbif
Rindfleischschnitzelchen

Rosbif
Roastbeaf

Arrosto maiale
Schweinebraten mit Kräutern

Arrosto tacchino
Truthahnbraten

Pollo arrosto
Brathähnchen mit Kräutern und Knoblauch

Pollo con il pomodoro
Hühnchen mit Tomaten

Zucchine ripiene carne
Zucchini mit Fleisch gefüllt

Polpette
Fleischbällchen

CONTORNI *Beilagen mit Gemüse, Kartoffeln in Variationen und Salat nach Absprache*

DOLCI

Crostata di frutta

Obsttarte

Tiramisù

Cheesecake

Käsekuchen

Macedonia

Obstsalat

Torta della nonna

Mürbteigkuchen mit Cremefüllung

Torta di mele con crema pasticcera

Apfelkuchen mit Vanillecreme

Torta di pere al cioccolato

Birnenkuchen mit Schokolade

Pesche con limone

Pfirsiche mit Zitrone

Torta pesche e amaretti

Pfirsichkuchen mit Amaretti

Crespelle alla crema alla nutella

Crepes, gefüllt mit Nutella

Crepes suzette

Emanuela kocht am liebsten ein 4-Gang-Menü nach italienischer Tradition mit Antipasto/ Vorspeise (in Absprache), Primo Piatto/ Pasta-oder Risottogang , Secondo Piatto/Hauptgang und anschließend Dolce. Zum secondo piatto serviert sie auf Wunsch eine Beilage.

Dieses „Menu“ beinhaltet nur eine Auswahl, andere Gerichte bereitet Emanuela auch gern zu.