

TOSKANISCHER ABEND 19.06.2026

DIPS & BROT STATION

*Frisch gebackenes Ciabatta | Foccacia Brot
hausgemachte Dips und Butter, Olivenöl*

VORSPEISEN

Panzanella-Salat

Gehackter Salat aus eingeweichem, altem Brot, Tomaten, Gurken und Essig.

Sardischer Nudelsalat mit Oktopus

Marinierte Nudeln mit pochiertem Oktopus, Fenchel-Orangen-Dressing

Vitello Tonnato

Kaltes, dünn geschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce, Parmesan

Bunter Tomatensalat

Mini-Mozzarella, Rucola-Pesto, Schwarzolivenmehl, Wildkräuter

Gegrilltes mediterranes Gemüse

Antipasti, Balsamico, Ingwer, Traube, Tomatenessig

Auswahl an italienischen Schinken und Salami

SUPPE

Ribollita Suppe

Cannelloni, Grünkohl, Karotten, Bohnen, Mangold, Sellerie, Kartoffeln

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Kalb

Kalbfleisch mit in Wein mariniertem Prosciutto und Salbei.

Polpetta in Tomatensauce

Traditionell italienische Fleischbällchen in Tomatensoße

Gegrillte Maishähnchen

Aprikose und Pinienkerne mit Thymian-Jus

Gebacken Doraden Filets

Kapern, Oliven, Estragon mit Zitrone, Cremolata

Ricotta Spinat Tortellini in Pecorino Sauce

Salbei Kartoffeln

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit Trüffeln

DESSERT

Panna Cotta mit Zitrusfrüchten

Tiramisu

Torte della Nonna

Ein Gebäck gefüllt mit Zitronencreme und bestreut mit Pinienkernen.