

ITALIENISCHES ABENDESSEN
Dienstag, 13. Oktober 2026
Civitavecchia / Italien

ANTIPASTO

Dreierlei Melone & Campari Orange

Carpaccio Classico
mit Olivenöl, Balsamico und geschabtem Parmesan

Geschmorter Gemüsesalat

MINESTRA

Hühnersuppe mit Polenta und verschlagenem Ei

Cremesuppe von getrockneten Tomaten mit Mascarpone

PIATTO PRINCIPALE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Oliven-Zitronensauce, Paprikaschoten, Rosmarin Kartoffeln

Rinderhüfte am Stück gebraten
Trüffelsauce, mediterranes Gemüse, Safran Risotto

„Tagliatelle Cacciatore“

Bandnudeln mit Rotwein-Hirschragout, Rosenkohl, Walnuss Pesto

DOLCE

Mini-Panettone

mit Stracciatella Eis und Granatapfel Sabayon

„Cassata Siciliana“

Vanille-Mandelparfait mit kandierten Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

“Produzione di formaggio”

Grana Padano, Provolone, Gorgonzola, Taleggio,
Birnen-Haselnuss Senf

... CUCINA ITALIANA ...

Die italienische Küche besteht aus einer Vielzahl von regionalen Küchen.
Bedingt durch die geografische Lage und lange Kochtradition kann sie
auf zahlreiche Zutaten und Spezialitäten zurückgreifen. Historisch unterscheidet
man zwischen der Cucina alto-borghese (womit die exklusive Kochtradition der höheren
Stände seit der Renaissance bezeichnet wird) sowie der Cucina povera (der regionalen
bäuerlichen und städtischen Küche).

GEDECK

Butter, Artischocken Tapenade, Paprika Crema,
Ciabatta, Focaccia, Grissini

VEGETARISCH MENÜ

Dreierlei Melone & Campari Orange

Cremesuppe von getrockneten Tomaten mit Mascarpone

„Risotto Giardino“

Safran Risotto mit Zucchini Piccata und Parmesan-Chips

„Cassata Siciliana“

Vanille-Mandelparfait mit kandierten Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana, Italien

0,75 l • 25,20 €

2023 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien

0,75 l • 27,30 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.*