

Ambiente Italiano
GENUSS GOURMET TO GO
*

Liebe Gäste,

am 09. Mai ist „Festa della Mamma“,

*bleiben Sie zuhause, wir kochen... „Papa“ holt ab und Sie genießen gemeinsam zu Hause.
Ihre Küche bleibt sauber...und es entsteht kein Abfall.
Die „Mama“ wird sich freuen!!!*

Unsere Muttertags-Spezialitäten stehen am Wochenende zur Verfügung,
das heißt, Sie können **am Freitagabend, dem 07. sowie am Samstagabend, dem 08.
und am Sonntag, dem 09. Mai, mittags & abends bestellen.**

Abholung am Freitag und Samstag von 17:00-19:30 Uhr
Abholung am Sonntag von 11:00 - 14:30 Uhr und von 17:00-19:30 Uhr

Für unsere Planung bitten wir um Vorbestellung bis spätestens 12:00 Uhr am Vortag.

Alles wird in **Porzellan Geschirr** angerichtet und in **hygienischen Thermo-Boxen** verpackt
(solange Vorrat reicht).

Ihre Bestellung sowie Ihren Zahlungswunsch können Sie uns telefonisch,
per E-Mail oder per WhatsApp mitteilen.

Die Bezahlung kann mit EC-Card, PayPal oder in bar erfolgen.

Für jede Bestellung erhalten Sie bei Abholung eine „Dolcezza“ von uns!

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und bleiben Sie gesund.

Riccardo Re, Pedro Fernandes und Team

Ambiente Italiano
GENUSS GOURMET TO GO
*

Muttertags-Spezialitäten
2021

Stellen Sie Ihre Speisen ab 2 Personen nach Ihren Wünschen zusammen.
Selbstverständlich können bei Bestellung Sonder-Änderungswünsche vorgenommen werden.
(Vegetarisch / Vegan / Glutenfrei / Allergene & Zusatzstoffe / Personenanzahl)

FOCACCE

FOCACCIA GENUSS
mit Meersalzflocken und Rosmarin
6 € (1 St. für 2 Pers.)

FOCACCIA MOLAROSSA
mit pikant Olivenöl, Tomatensauce, "Diavolicchio calabrese" (Chili), Rosmarin und Knoblauch
6 € (1 St. für 2 Pers.)

PANE

BROTKORB

PANINI / GRISSINI / PANE CARASAO
5 € (1 St. für 2 Pers.)

VORSPEISEN

ANTIPASTO MISTO *MOLTO SPECIALE*

Lassen Sie sich überraschen!

29 € (für 2 Pers.)
56 € (für 4 Pers.)
94 € (für 6 Pers.)

PANE CONTADINO CON ASPARAGI

Selbstgemachtes Bauernbrot „Bruschettone“ mit Spargelsalat, Kartoffeln und kleinen Tomaten
23 € (für 2 Pers.)
44 € (für 4 Pers.)
63 € (für 6 Pers.)

CALAMARETTI E POLIPO

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus aus Salat und kleinen Tomaten
27 € (für 2 Pers.)
52 € (für 4 Pers.)
75 € (für 6 Pers.)

SALMONE E ASPARAGI

Mildgebeizter Label Rouge-Lachs mit frischem Spargel, Petersiliensalzkartoffeln und Eiervinaigrette
35 € (für 2 Pers.)
68 € (für 4 Pers.)
99 € (für 6 Pers.)

CRUDO DI MANZO CON ASPARAGI VERDI

Rindertartar mit grünem Spargel, Wachtelei, Eivinaigrette und Kartoffelcreme
35 € (für 2 Pers.)
68 € (für 4 Pers.)
99 € (für 6 Pers.)

PROSCIUTTO E ASPARAGI

Leicht geräucherter Norcia-Schinken (24 Monate gereift) mit frischem Spargel und Petersiliensalzkartoffeln
(mit Holländischer- oder Buttersauce)
35 € (für 2 Pers.)
68 € (für 4 Pers.)
99 € (für 6 Pers.)

SUPPE

ZUPPA DI ASPARAGI CON SALMONE

Spargelcremesuppe mit Lachswürfeln und Croutons

23 € (für 2 Pers.)

45 € (für 4 Pers.)

66 € (für 6 Pers.)

PASTA

PASTA ALLA NORMA

Hausgemachte kurze Nudeln mit gewürfelten Tomaten, frittierte Auberginen, kleine Tomaten, Basilikum und geraspelter salziger Ricotta-Käse

27 € (für 2 Pers.)

52 € (für 4 Pers.)

75 € (für 6 Pers.)

PASTA CON SALMONE E ASPARAGI

Hausgemachte kurze Nudeln mit frischem Lachs und Spargel

31 € (für 2 Pers.)

60 € (für 4 Pers.)

87 € (für 6 Pers.)

PASTA CON ASPARAGI E SALSICCIA

Hausgemachte kurze Nudeln mit frischem Spargel und Salsiccia

29 € (für 2 Pers.)

56 € (für 4 Pers.)

81 € (für 6 Pers.)

HAUPTGANG

CODA DI ROSPO CON ASPARAGI

Seeteufel in sous-vide gegart mit frischem Spargel und Petersilienkartoffelragout

55 € (für 2 Pers.)

108 € (für 4 Pers.)

159 € (für 6 Pers.)

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (1 KG) CON ASPARAGI BIANCHI

Seezunge in Butter gebraten mit weißem Spargel und Neue Kartoffeln

65 € (für 2 Pers.)

128 € (für 4 Pers.)

186 € (für 6 Pers.)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei, Rosmarinkartoffeln und Gemüsespieß

39 € (für 2 Pers.)

76 € (für 4 Pers.)

111 € (für 6 Pers.)

MILANESE CON ASPARAGI

Kalbsschnitzel mit frischem Spargel und Petersilienkartoffeln

53 € (für 2 Pers.)

104 € (für 4 Pers.)

153 € (für 6 Pers.)

INVOLTINI DI VITELLO CON ASPARAGI VERDI E TALEGGIO

Kalbsröllchen gefüllt mit grünem Spargelspitz und Taleggio-Käse auf Saubohnen-Erbsen und Petersilienkartoffeln

49 € (für 2 Pers.)

94 € (für 4 Pers.)

138 € (für 6 Pers.)

GUANCE DI FASSONE

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch mit frischen Pilzen und Rosmarinkartoffeln

49 € (für 2 Pers.)

94 € (für 4 Pers.)

138 € (für 6 Pers.)

PIZZA

PIZZA RETTANGOLO

40 cm x 30 cm

für 2 Pers.

...Margherita

22,00 €

...vegetarisch nach Wunsch

27,00 €

...Klassiker nach Wunsch

29,00 €

...mit Spargel

33,00 €

...mit Spargel und Norcia-Schinken

35,00 €

...mit Spargel und Lachs

35,00 €

...alla Marinara

35,00 €

Die Pizza Rettangolo kann hälftig auch mit zwei Varianten belegt werden und wird auf einem **Edelstahl-Pizzablech** (eckig, 40 x 30) angerichtet.

DESSERT

FRAGOLE CON MASCARPONE E PISTACCHIO

Frische Erdbeeren mit Mascarponeschaum und Pistazien

17 € (für 2 Pers.)

32 € (für 4 Pers.)

45 € (für 6 Pers.)

SOLE DI SICILIA

Zitronensüß mit würziger „Cioccolato di Modica“, Vanillebiskuit, gerösteten Mandeln, kandierten Zitronenschalen und glasierten frischen Erdbeeren

17 € (für 2 Pers.)

32 € (für 4 Pers.)

45 € (für 6 Pers.)

TORTA CAPRESE ALLA MANDORLA

Schokomandeltorte mit Kokoscreme und karamellisierten Orangenfilet

17 € (für 2 Pers.)

32 € (für 4 Pers.)

45 € (für 6 Pers.)

WEINEMPFEHLUNG

TERLAN CLASSICO

WEISSBURGUNDER / CHARDONNAY / SAUVIGNON

2019 / CANTINA TERLAN / SUDTIROL

FL. 0,75 l

18 €

LA LUNA E I FALÒ

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

2017 / VITE COLTE / PIEMONTE

FL. 0,75 l

19 €

KINDER

PIZZA 4,00 €

Margherita / Salami / Pilze / Schinken / Pommes

PASTA 4,00 €

Tomatensauce/Bolognese/Käsesauce/Sahne-Schinken

TORTELLINI 5,00 €

Tomatensauce/Bolognese/Käsesauce/Sahne-Schinken

KALBSSCHNITZEL 8,00 €

mit Pommes

FISCHFILET 9,00 €

mit frischem Gemüse und Kartoffeln