



Menüvorschläge

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Beispielenüs für Sie zusammengestellt, um Ihnen ein paar Anregungen für Ihre Veranstaltung zu geben. Selbstverständlich besprechen wir gerne Ihren individuellen Menü- oder Buffetwunsch persönlich mit Ihnen.

Wir freuen uns über Ihren Anruf:

Ristorante Alitalia

Telefon: 040/23 26 60

Hammerbrookstraße 93

20097 Hamburg

info@ristorante-alitalia.de



Menüvorschlag I

Antipasti

GEMISCHTE VORSPEISEN



Pappardelle mit Scampi

BREITE BANDNUDELN MIT SCAMPI, RUCCOLA UND CHERRYTOMATEN



Schweinefilet

MIT PINIENKERNEN IN ROTWEINSAUCE



Mousse au Chocolat

33€ p.P.

Menüvorschlag II

Duo di Carpaccio

DUETT VON HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM LACHS UND ROTZUNGE



Hausgemachte Ravioli

GEFÜLLT MIT RICOTTA, MASCARPONE UND SPINAT IN ROSA SAUCE



Zanderfilet

AUF BLATTSPINAT IN SAFRANSAUCE



Panna Cotta

MIT HIMBEERSAUCE

39€ p.P.

Menüvorschlag III

Gebackener Ziegenkäse

IM ZUCCHINIMANTEL AUF RUCCOLA MIT KIRSCHVINAIGRETTE



Walnuss-Gnocchi

MIT SCHWEINEFILETSPITZEN IN GORGONZOLASAUCE



Gegrillte Entenbrust

IN HONIG-BALSAMICO-SAUCE MIT BEILAGEN



Pistazien-Parfait

MIT WALDFRÜCHTEN

42€ p.P.



Menüvorschlag IV

Zuppa

HUMMERCREMESUPPE



Antipasti

GEGRILLTE SCAMPI, ZIEGENKÄSE, VITELLO TONNATO, GEMÜSE



Hausgemachte Panzerotti

MIT LACHSFÜLLUNG UND FLUSSKREBSEN IN SAFRANSAUCE



Rinderfilet

MIT STEINPILZEN IN TRÜFFELCREMESAUCE



Obstsalat

AUF MASCARPONECREME

45€ p.P.