

# ITALENISCHE NÄCHTE

**20. & 21. September ab 18 Uhr**

## **Vorspeise**

**Kleine, zarte Mozzarellakugeln** *serviert mit einem leichten, luftigen Tomatenschaum*

**Antipasti** - *eine bunte Auswahl mediterraner Vorspeisen*

*Zarter, luftgetrockneter Prosciutto auf reifen, süßen Feigen*

## **Suppen**

**klassische, samtige Suppe aus reifen Tomaten**

**Cremesuppe auf Basis von frischen Kräutern**

## **Hauptspeisen**

### **Nudelstation (Live Cooking)**

**Hier können Gäste ihre Nudeln frisch zubereiten lassen, aus verschiedenen Saucen und Zutaten wählen, die direkt vor ihren Augen zubereitet werden:**

#### **Parmesanlaib:**

*die frischen Nudeln werden in einem ausgehöhlten Parmesanlaib geschwenkt, der ihnen eine cremige, käsige Note verleiht*

#### **Pesto**

*ein klassisches Basilikum-Pesto mit Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl*

#### **Carbonara**

*eine reichhaltige, cremige Sauce aus Eigelb, Pancetta und Pecorino, typisch für die italienische Küche*

#### **Pomodoro**

*eine einfache, aber köstliche Tomatensauce, die aus frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum besteht*

#### **Lasagne**

**Hühnerbrust Piccata**

**Rigatoni alla Norcina**

**Italienisches Cordon Bleu**

**Mediterranes Gemüse und Reis**

## **Dessert**

**Tiramisu**

**Panna Cotta**

**Sorbet**

**€ 28,60 pro Person**