



FRAPOLLI

CATERING BROSCHÜRE

In unserer Broschüre erhalten Sie einen Einblick
in unser vielfältiges Angebot.

Sei es eine private Feier oder einen Firmenanlass, 15 oder 15'000 Gäste
betreuen und beraten wir Sie gerne. Sie haben die Möglichkeit zwischen nur
Lieferung, Teil- oder Vollservice sich zu entscheiden.

Wir suchen für Sie Locations, Hallen, Schiffe, historische Gebäude oder einen
Erlebnispark – Rundumservice mit Herz.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Planungsphase.

Der Küchenchef und der Catering Manager freuen sich mit Ihnen
gemeinsam den Anlass zu planen.

Die Küche aus dem Tessin - Tradition und Individualität

Die Kulinarik hat seinen Ursprung in der Toskana, wandert weiter ins Tessin und ist heute in
Dietikon zu Hause. Diese Vielfalt widerspiegelt sich in der Speisekarte.

Den einzelnen Gerichten wird durch den saisonalen
und regionalen Komponente den Feinschliff verliehen.

**Traditionelle Gerichte sowie Klassiker werden mit den
bewährten Gewürzen modern interpretiert**



APERRO-VORSCHLÄGE

2 Stk. Aperro Häppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 8.00
3 Stk. Aperro Häppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 12.00
4 Stk. Aperro Häppli pro Person (1-2 Fleisch, 1-2 Fisch, 1-2 Vegi)	CHF 16.00
5 Stk. Aperro Häppli pro Person (2 Fleisch, 2 Fisch, 2 Vegi)	CHF 20.00
6 Stk. Aperro Häppli pro Person (2-3 Fleisch, 2-3 Fisch, 2 Vegi)	CHF 23.50

KALTE HÄPPLI

Pouletcurry-Reissalat
Vitello tonnato
Datteln im Speckmantel
Waldorfsalat mit Baumnüsse
Feige in Bresola
Roastbeefröllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan
Pulposalat
Randensalat mit Meerrettichschaum
Blumenkohlsalat mit Ei
Feldsalat mit Granatapfel und Orangen
Crevettencocktail
Lachs Crêpes
Rohschinken Crêpes
Ricotta-Salbei Crêpes
Lachs auf einem Blini mit Meerrettich
Cheddar-scones mit Kräutercreme
Bruschetta mit Tomatenwürfeli
Rohschinken mit Melone
Croustades mit Oliven-Parmesan Kräuter
Croustades mit Lachsfilet & Dillmayonnaise
Croustades mit Poulettonnato und Zitrone
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Zucchetiröllchen
Aubergineninvoltini mit Frischkäse
Wassermelonensalat (saisonal)
Gazpacho
Gurken-Kaltschale (saisonal)

WARME HÄPPLI

Jalapeños (Peperoni mit Cheddarkäse gefüllt)
Arancini (Safranrisotto und Mozzarella)
Gamberoni im Kartoffelmantel
Kokos-Garnelen mit Safransauce
Riesencrevetten mit Knoblauch und Tomatenwürfeli
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce



Kalbfleischbällchen mit Currysauce
Yakitori Poulet Spiessli
Currysüppchen im Espressotässli
Kürbiscremesüppchen im Espressotässli (saisonal)
Weissweinschaumsuppe im Espressotässli

DESSERT IN MINI-VARIATION

CHF 3.50 PRO STÜCK

Tiramisu
Panna Cotta
Frischer Fruchtsalat
Creme Brûlée
Mousse au chocolat auf Salzkaramel
Windbeutel gefüllt mit Diplomacreme oder saisonaler creme
Aprikosentarte
Cremeschnitte
Früchtetarte
Apfeltasche
Blueberry Cheesecake
Chia-Pudding mit Früchten
Früchte-Tartelettes

CHF 4.50 PRO STÜCK

Mohnstrudel
Schokoladen-Zimt-Gugelhopf
Schoko-Lava-Cake aus dem Glas
Kaffee Granité auf Orangen-Mascarpone-Creme
Zwetschgenwähe oder andere saisonale Wähe
Éclairé gefüllt mit Moccacreme
Zitronenroulade
Profiterole gefüllt mit Schokolade
Mille-Feuille von Mascarpone und Himbeeren
Erdbeer-Quark-Kokos Dessert
Aprikosen-Quark im Glas
Spekulatius-Tiramisu
Lebkuchen-Himbeer Dessert



APERRO PLATTEN

PRO PERSON

KÄSE- UND FLEISCHPLATTE «ITALIA»	20.00
Salami, Bresaola, Coppa, Rohschinken, Pancetta, Prosciutto cotto (Schinken) ausgarniert mit Oliven, Nüssen und Grissini	
Zusatz verschieden Hart- und Weichkäse	24.00
KÄSE- UND FLEISCHPLATTE «EMMITAL»	23.00
Bauernspeck, Bauernschinken, Mostbröckli Chämisalama, Pantli (Salamettli) Appenzeller Käse, Bergkäse ausgarniert mit Gurken, Oliven, Tomaten und Radiesli	
PESCE (FISCH) PLATTE «VENEZIA»	32.00
Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet Shrimps- und Riesencrevetten ausgarniert mit Salmrogen (Kaviar), Zwiebelringe, Kapern, Zitronenscheiben, Oliven, Meerrettichschaum und Cocktailsauce	

MENÜVORSCHLÄGE

SCHWEINEFLEISCH

Menü 1 für CHF 35.00

Grüner Salat mit französischem oder italienischem Dressing

Paniertes Schweinsschnitzel

Pommes frites

Marktgemüse

Grand Marnier Parfait

Menü 2 für CHF 45.00

Farbiger Blattsalat mit Radieschen, Croûtons an einem Honig-Senf Dressing

Schweinssteak mit Café de Paris

Rosmarin Bratkartoffeln

Marktgemüse

Caramelköpfler mit Früchten garniert

Menü 3 für CHF 50.00

Weissweinschaumsuppe mit einem Kräutercrostini

Frapolli Schweins Cordon Bleu

Pommes frites

Marktgemüse

Gebrannte Creme mit Nusskrokant

Menü 4 für CHF 55.00

Antipasto Mare e Terre

Kichererbsen Mousse mit Krukuma, Oktopus und Calamares Ringe

Schweins-Saltimbocca à la Romana

Parmesanrisotto

Marktgemüse

Panna Cotta mit Beerensauce und Schokodekor



Menü 5 für CHF 60.00

Nüsslisalat (saisonal) | Farbiger Blattsalat mit Ei, Croûtons und sautierten Pilzen

Schweinsfilet im Blätterteig Sommerau Art

Cognacrahmsauce

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

KALBFLEISCH

Menü 1 für CHF 55.00

Gemischter Salat

(Blattsalate, Karotten, Gurken, Mais)

Zarter Kalbsbraten an einer Senf-Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Hausgemachtes Parfait mit Früchten und Rahm

Menü 2 für CHF 60.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Kalbsschnitzeli mit Marsala oder Limonensauce

Safranrisotto

Marktgemüse

Sorbet Teller mit Früchten und Rahm

Menü 3 für CHF 65.00

Currycremesuppe mit einem grillierten Ananasspiess

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Butterrösti

Marktgemüse

Waldbeergratin mit Vanilleglace



Menü 4 für CHF 70.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt
Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone
Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

Kalbsschnitzel «Aristoteles»
paniert mit Brotmehl, Parmesan, Salbei garniert mit Cherry-Tomaten und Limonenstückli
Parmesanrisotto
Marktgemüse

Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglace

Menü 5 für CHF 85.00

Nüsslisalat (saisonal) | Farbiger Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons

Oder

eine Weinschaumcremesuppe mit einen Basilikumcrostini

Kalbsfiletmedaillons an einer Merlotsauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Weisses und Braunes Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

RINDFLEISCH

Menü 1 für CHF 52.00

Minestrone

Rindsschmorbraten an Merlotsauce
Parmesanrisotto
Marktgemüse

Caramelköppli mit frischen Früchten garniert

Menü 2 für CHF 58.00

Gemischter saisonaler Salat

Rinsfiletgulasch Stroganoff
Butternudeln
Marktgemüse

Sorbet Teller mit Früchten garniert



Menü 3 für CHF 65.00

Currycremesuppe mit grilliertem Ananasspiess

Rindsentrecôte vom Grill auf Rucolabett mit Cherrytomaten und Parmesanspänen

Pommes Allumettes

Marktgemüse

Tiramisu mit Rahm und Früchten garniert

Menü 4 für CHF 80.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt

Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone

Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

Zarte Rindsfiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes Alouettes

Marktgemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

GEFLÜGEL

Menü 1 für CHF 35.00

Bouillon mir Flädli

Pouletgeschnetztes Zürcher Art

Butternüdeli

Marktgemüse

Gebrannte Creme mit Mandeln und Rahm

Menü 2 für CHF 40.00

Gemischter Saisonsalat

Maispoulardenbrust mit Geflügeljus

Nüdeli

Marktgemüse

Saisonaler Kompott mit Vanille- oder Joghurtglace



Menü 3 für CHF 50.00

Currycremesuppe mit einem grillierten Ananasspiess

Entenbrust an einer Orangensauce

Reis

Marktgemüse

Panna cotta mit Beerensauce Schokodekor

FISCH

Menü 1 für CHF 40.00

Bouillon mit Flädli

Zanderfilet an einer Limettensauce

Salzkartoffeln

Marktgemüse

Sorbet Teller mit frischen Früchten garniert

Menü 2 für CHF 50.00

Grüner Salat mit sautierten Pilzen

Lachstranche auf zartem Rucola mit schwarzen Oliven und Cherry-Tomaten
an lauwarmer Vinaigrette

Reis

Gemüse

Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten garniert

Menü 3 für CHF 55.00

Weinschaumcremesuppe mit einem Kräutercrostini

Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln garniert

Camargue Reis

Marktgemüse

Waldbeerengratin mit Vanilleglace



Menü 4 für CHF 65.00

Tomaten-Mozzarella Salat mit Rucola und Balsamicoperelen an einem Feigen-Honig Dressing

Grillierter Loup de Mer auf Lauchgemüse

Schwarzer Reis

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

Menü 5 für CHF 75.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt

Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone

Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

Gebratene Felhcnfilet

Reis

Ratatouille

Weisses und Braunes Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

VORSPEISE

KALTE VORSPEISEN

Cocktail di gamberetti Calypso

Crevettencocktail an Calypsosauce mit Zitrone und Toast 15.00

Salmone affumicato

Schottischer Rauchlachs mit Rucola, Meerrettichschaum und Toast 19.50

Avocado e Gamberetti

mit Dill, Limettensaft und Olivenöl marinierte Crevetten auf Avocado 16.00

Carpaccio di Polpo con salsa Vinaigrette al sesame

Hauchdünn geschnittenes Tintenfisch-Carpaccio mit Sesamvinaigrette 15.00

Prosciutto con Melone

Rohschinken mit Melone 16.00

Carpaccio di Filetto du Manzo

Hauchdünn geschnittene Rindsfiletscheiben mit Olivenöl und Parmesan 19.00

Insalata di mozzarella al pomodoro

Tomatenscheiben, Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico Dressing 12.50.

Insalata gigante

Grosser, bunter zusammengestellter Salatteller 16.50

mit Thunfisch 19.50

Insalata Cäsar

Eisbergsalat mit Parmesanspänen und Knoblauchsauce

Poulet 19.50

Crevetten 22.50

DER HEISSBEGEHRTE KLASSIKER

Antipasto Misto

ab 2. Personen pro Portion CHF 29.50

Rohschinken mit Melone, gegrillte Zuchhetti an Thymianöl, Crevetten, getrocknete Tomaten, eingelegte Zwiebeln an Balsamico, Tomaten mit Mozzarella und Kräutercrostini

SUPPEN

Consommé (Brodo) Julienne, Celestine e Fideli

Bouillon mit Gemüsestreifen, Flädli oder Teigfäden 7.50



Crema di pomodoro ak basilico Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	7.50
Minestrone Tradizionale Die italienische Gemüsesuppe nach Originalrezept	7.50
Schiuma al vino bianco Weinschaumcremesuppe mit Merlot del Ticino bianco	8.50
Crema di limone Zitronengrassuppe zusätzlich mit Scampis und Koriander	8.00 11.50

WARMES VORSPEISEN

Duo di pasta tradizionale mit Ricotta gefüllte Tortelli an einer Champagnerrahmsauce Tagliolini mit Tomatenrahmsauce und frischem Basilikum	16.00
Tortelli ripieni Arte Frapelli mit Ricotta, Fleisch oder spinat gefüllte Tortelli an einer Butter-Basilikum Sauce	19.00

VORSPEISEN BUFFET VARIATIONEN

Buffet Antipasto «Lugano» Bresaola, Vitello tonnato, Rohschinken, Salami getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini Thymianöl	20.00
---	-------

Salate

Tomaten Mozzarella, Oliven grün und schwarz
Gurken-Dill-Salat, Rucolasalat
dazu italienisches und französisches Dressing

Buffet Antipasto «Adriatico»	26.00
-------------------------------------	-------

Parmaschinken, Vitello tonnato, adriatischer Fischsalat, Salami,
Bresaola, Forellenfilets an Meerrettichschaum,
getrocknete Tomaten, Artischocken mit Gemüsevinaigrette,
gegrillte Zucchini an Thymianöl, Melonen, Pilze an Balsamico

Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln/Petersilie, Rübelsalat,
Mais-Peperonisalat, Eisbergsalat, Nüsslisalat mit Ei (saisonal)
dazu italienisches und französisches Dressing



HAUPTGANG

KALBFLEISCH

Glasierter Kalbsbraten Bratkartoffeln und Marktgemüse	36.00
Kalbsbraten in einer Senfkräuterkruste Kartoffelgratin oder Safranrisotto und Marktgemüse	39.00
Scaloppine di vitello al limone e marsala Zarte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und oder Marsalasauce Nüdeli und Marktgemüse	38.00
Saltimbocca di vitello alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt Parmesanrisotto und Marktgemüse	38.00
Piccata di vitello alla Milanese Zarte Kalbsschnitzel mit Ei-Käsemantel gebacken garniert mit Schinken und Pilzen Safranrisotto und Marktgemüse	38.00
Osso Bucco Cremolata (ab 10 Personen) Kalbshaxen nach einem alten Familienrezept Polenta und Marktgemüse	36.00

SCHWEINEFLEISCH

Schweinshalsbraten mit Rosmarin Bratkartoffeln und Marktgemüse	25.00
Schweinsgeschnetzeltes «Tessiner Art» mit Pilzsauce, Reis oder Nüdeli, Marktgemüse	25.00
Piccata di maiale alla Milanese Zarte Schweinsschnitzel mit Ei-Käsemantel gebacken garniert mit Schinken und Pilzen Safranrisotto und Marktgemüse	28.00
Scaloppine di maiale Marsala Schweinsschnitzel an einer Marsalasauce Reis oder Nüdeli, Marktgemüse	27.00
Bistecca di maiale con funghi Schweinssteak an einer leichten Pilzsauce Spinat und Reis	29.00



KALBFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH KOMBINIERT

**Schweinsfiletmedaillon «Jägerart» und
Kalbsfiletmedaillon an Kräuterbutter oder Sauce Hollandaise**
Safranrisotto und Marktgemüse 45.00

RINDFLEISCH

Rindgeschnetzeltes «Tessiner Art»
mit Pilzsauce, Reis oder Nüdeli, Marktgemüse 26.00

Brasato di manzo al Merlot
Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und Marktgemüse 34.00

Controfiletto all'inglese
Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und Marktgemüse 36.00

GEFLÜGEL

Poulet Stroganoff
Reis oder Nüdeli und Marktgemüse 22.00

Maispouardenbrust mit Geflügeljus
Nüdeli und Marktgemüse 30.00

Entenbrust an einer Orangensauce
Reis und Marktgemüse 32.00

FISCH

Zanderfilet an einer Limettensauce
Salzkartoffeln und Marktgemüse 33.00

Lachstranche auf zartem Rucola mit schwarzen Oliven und Cherry-Tomaten
an lauwarmer Vinaigrette mit Reis und Gemüse 34.00

Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln garniert
Camargue Reis und Marktgemüse 33.00

Grillierter Loup de Mer auf Lauchgemüse
Schwarzer Reis 35.00

Gebratene Felchenfilet
Reis und Ratatouille 35.00



VEGETARISCHE OPTIONEN

Variation 1

Zucchetti-Piccatta im Ei-Käsemantel umwickelt
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 2

Aubergine Scamorza (ital. Geräucherter Käse)
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 3

Crêpes gefüllt mit Burrata, Blattspinat, Tomate, und Kräutern
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 4

Sautiertes farbiges Gemüse mit Kräutergarten im Reising
mit Fetakäse

Variation 5

Gemüsestrudel auf Tomatenspiegel

VEGANE OPTIONEN

Variation 1

Marsala Kichererbsen Curry
mit Reis serviert

Variation 2

Tofu-Champignons Ragout
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 3

Gemüsegalette
Beilagen je nach Menüauswahl



Macedonia di frutta fresca Frischer bunter Fruchtsalat mit oder ohne Rahm	7.50
Panna cotta fatto in casa con frutti di bosco mit warmen Beerenfrüchten	10.50
Crème brûlée Gebrannte Creme	9.50
Tiramisu	11.50
Cremeschnitte	6.50
Etagere, je nach Auswahl	16.50
Früchteplatte verschiedene geschnittene Früchte	10.50
Dessertbuffet 1 Frischer Fruchtsalat, Creme caramel, 2 Sorten Glace Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	15.00
Dessertbuffet 2 Frischer Fruchtsalat, Panna cotta, Mousse au Chocolat Black & White Caramelköpfl, Tiramisu, Amaretti und kleine Käseauswahl	17.50
Dessertbuffet 3 Frischer exotischer Fruchtsalat, Creme brûlée. mini Patisserie. Tiramisu, 2 Sorten Glaces, Amaretti und kleine Käseauswahl	20.00

VERSCHIEDENE BUFFETVARIATIONEN

	PRO PERSON
BUFFET «NONNA»	20.00
Salatbuffet 2 verschiedene Blattsalate 3 verschiedene Gemüsesalate dazu italienisches und französisches Dressing	
Lasagne al forno fatte in casa Breitbandnudeln mit Fleischfüllung (auch vegetarische Lasagne möglich)	
BUFFET «URCHIG»	19.00
Salatbuffet Kartoffelsalat, Kabissalat mit Speck, Tomatensalat dazu italienisches und französisches Dressing	
Heisser Fleischkäse (250g pro Person) Senf	
BUFFET «BELLINZONA»	23.00
Salatbuffet Kartoffelsalat, Tomatensalat, Mais-Peperoni-Salat, grüner Salat dazu italienisches und französisches Dressing	
Beinschinken Senf	
BUFFET «LUAGNO»	27.50
Salatbuffet Diverse Blattsalate, Rüeblisalate, Tomatensalat dazu italienisches und französisches Dressing	
Schweinsgeschnetztes «Tessiner Art» mit Pilzsauce, Reis und Marktgemüse	
BUFFET «ASCONA»	26.50
Salatbuffet Diverse Blattsalate, Rüeblisalate, Maissalat dazu italienisches und französisches Dressing	
Pouletgeschnetztes «Stroganoff» mit Peperoni, Reis und Marktgemüse	



GRILLBUFFET 1

30.00

Salatbuffet

Grüner Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Tomaten, Gurkensalat mit Dill dazu italienisches und französisches Dressing

Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats, Pouletbrust mariniert und Hamburger aus Rindfleisch
Gemüsespiesse

Saucen

Barbecue, Café de Paris Butter, Pfeffer Sauce, Sauce Béarnaise (2 Auswählen)

Beilagen

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Ratatouille

GRILLBUFFET 2

38.00

Salatbuffet

Tomaten mit Mozzarella (Basilikum), Cous-Cous Salat, Reissalat mit Poulet und Gemüse an Currysauce, Grüner Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Mais-Peperonissalat dazu italienisches und französisches Dressing

Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats, Tandoori-Chicken-Spiesse, Lammkotelettes, Rindssteak
Gemüsespiesse

Saucen

Barbecue, Café de Paris Butter, Pfeffer Sauce, Sauce Béarnaise (2 Auswählen)

Beilagen

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Ratatouille

GRILLBUFFET 3

45.00

Salatbuffet

Tomaten mit Mozzarella (Basilikum), Cous-Cous Salat, Gurken mit Dill Reissalat mit Poulet und Gemüse an Currysauce, Grüner Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Mais-Peperonissalat, Cole Slaw Salat dazu italienisches und französisches Dressing

Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats, Lammkotelettes, Rindssteak, Pouletschenkel, Lachstranchen
Gemüsespiesse



Saucen

Barbecue, Café de Paris Butter, Pfeffer Sauce, Sauce Béarnaise, Hot-Chili-Sauce (3 Auswählen)

Beilagen

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Ratatouille

BUFFET «O SOLE MIO»

Antipasto

Rohschinken, Vitello tonnato, Salami, Bresaola,
Forellenfilet mit Meerrettichschaum, getrocknete Tomaten,
sautierte Artischocken, gegrillte Zucchini, Melonen, Pilze an Balsamico

Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln/Petersilie, Rüeblisalat, Mais-Peperonisalat, 3 Sorten Blattsalate
dazu italienisches und französisches Dressing 24.00

Hauptgang Buffet

Kalbs- und Schweinsbraten im Ofen glasiert dazu eine Pilzsauce
Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln
Marktgemüse 34.00

BUFFET «TICINO»

Antipasto

Rohschinken, Salami, Bresaola, Coppe
marinierte Oliven, gegrillte Zucchini

Salate

Tomatensalat Mozzarella-Salat, Rüeblisalat,, farbige Blattsalate
Gurken-Dill-Salat, Rucolasalat
dazu italienisches und französisches Dressing

Hauptgang Buffet

Osso Bucco (Schweinshaxen)
Kalbsbraten
Pouletflügeli mit marinierten Kartoffeln
Bratkartoffeln an Rosmarin und Marktgemüse 57.00

PENNETTEPLAUSCH

Pennetteplausch

Tessiner Mischsalat

Penne mit 2 Sauce à discretion 26.50

Penne mit 3 Sauce à discretion 28.50



Penne mit 4 Sauce à discretion

30.50

Sauce zur Auswahl:

Sugo (Tomaten)

Bolognese (Rindfleisch)

Diavolo (Tomaten, Peperoncini)

Pesto (Pinienkernen, Basilikum)

Funghi (Pilzragout)

Casalimiga (Tomaten, Schinken, Erbsen)

Sciué Sciué (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Rahm)

Carbonara (Speck, Eigelb, Rahm)