



# *Zio Mann di Napoli & La Sorella di Mann*

Bankettmappe | Events & Tagungen

\*für Gruppen von 30 Personen



# Fingerfood

## **MOZZARELLA IN CARROZZA**

Gebackener Mozzarella

## **POLPETTINE DI BACCALA**

Kabeljau Frikadellen

## **SPIEDINI CAPRESE**

Spieße mit Tomate und Mozzarella

## **INSALATA DI POLPO**

Oktopus Salat mit Kartoffeln und Oliven

## **SPIEDINI UVA E BLU DI BUFALA**

Spieße mit Trauben und Blauschimmelkäse

## **SFOGLIATELLE**

Neapolitanischer Blätterteig mit Kohl

## **INSALATA DI FARRO**

Dinkelsalat mit Gemüse

## **OLIVE ASCOLANE**

Gebackene, gefüllte Oliven mit Fleisch

**19 €**  
pro Person

# Antipasti Buffet

## **INSALATA ITALIANA**

Italienisches Salatbuffet

## **PANE DELLA CASA E OLIO DI OLIVA**

Hausgemachtes Brot mit Olivenöl

## **MOZZARELLA DI BUFFALA CON POMODORINI**

Mozzarella di Buffala mit Tomaten

## **MELANZANE GRIGLIATE**

Gegrillte Aubergine

## **ZUCCHINE ALLA SCAPECE**

Marinierte Zucchini mit Knoblauch und Minze

## **PROSCIUTTO DI PARMA DOP**

Gereifter Parmaschinken

## **AFFETTATI MISTI**

Verschiedene italienische Wurstspezialitäten  
Spianata Piccante, Salame Napoli und Mortadella

## **TAGLIERE DI FORMAGGI**

Käseauswahl

## **ARANCINI**

Gebackene Risottobällchen gefüllt mit  
Hackfleischragout und Erbsen

## **CARPACCIO DI TONNO ARGUMI E RUCOLA**

Thunfisch Carpaccio  
mit Zitrusfrüchten und Rucola

**27.5 €**  
pro Person

Unser Antipasti-Buffet – perfekt kombinierbar  
mit Pizza und Pasta – ein kleiner Vorgeschmack  
auf Italien.



# PIZZA

**MARGHERITA** (VEGAN MÖGLICH)  
**ORTOLANA**  
**PROSCIUTTO E FUNGHI**  
**SALAME**  
**SALAME PICCANTE**

29 €  
pro Person

# PASTA

**PACCHERI AI DUE POMODORI**  
Paccheri mit zweierlei Tomaten  
und Cacioricotta  
**LASAGNE AL RAGÚ TRADIZIONALE**  
Traditionelle Lasagne

19 €  
pro Person

# DESSERT

**TIRAMISÚ TRADIZIONALE**  
ohne Alkohol

**PANNA COTTA**  
mit verschiedene Soßen

**CROSTATA DI FICHI E NOCI**  
Törtchen | Feigenmarmelade | Walnüsse

7.5 €  
pro Person



# MENÜ

## *Antipasti*

### **VARIATION VEGETARIANO**

#### **VERDURE GRIGLIATE, OLIVE TAGGIASCHE E CASTELVETRANO, POMODORI, RUCOLA, CACIO RICOTTA**

Gegrilltes Gemüse, Taggiasca- und Castelvetro-Oliven, Tomaten, Rucola, getrockneter Ricotta

## *Primi piatti*

#### **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE - COZZE, VONGOLE, SCAMPI, GAMBERI**

Risotto mit Meeresfrüchten - Miesmuscheln, Venusmuscheln, Kaisergranat und Garnelen

*oder*

#### **ORECCHIETTE AI 2 POMODORI CON PECORINO ROMANO**

Orecchiette mit zweierlei Tomaten und Pecorino Romano

## *Secondi Piatti*

#### **ROASTBEEF DI CHIANINA COTTO A BASSA TEMPERATURA**

#### **CON SALSA AL PRIMITIVO DI MANDURIA BROCCOLI E PURÉ AL TARTUFO**

Rosa gegartes Chinanina Roastbeef mit Primitivo-Jus, Brokkoli und Trüffelpüree

*oder*

#### **PARMIGANA DI MELANZANE PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA**

Auberginenparmigana mit geräuchertem Provola

## *Dolce*

#### **TORTINO AL CIOCCOLATO COL CUORE MORBIDO**

#### **GELATO ALLA VANIGLIA, FRUTTI DI BOSCO**

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Waldbeeren

**4-Gang**

62 €

**3-Gang**

48 €

Am Tisch serviert • für Gruppen von 30 bis 60 Personen