

ITALIENISCHES ANTIPASTIBUFFET

Daniolo – Prosciutto mit Melone

Carpaccio di Bresaola - Bündnerfleisch mit Rucola und Parmesanhobel

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Lardo di Colonnata

Finocchiona - Fenchelsalami

Insalata Caprese – feiner Mozzarellasalat

Alici (eingelegte Sardellenfilets)

Peperoncini farciti con tonno – gefüllte Kirschk Pfefferoni

Sott´olio - versch. eingelegtes Gemüse

Gebackene Blätterteigtaschen – gefüllt mit Blattspinat und Käse

Formaggio - mit Weintrauben

Gamberi Siciliani - gebratene Riesengarnelen auf Rucola

Individuelle zusätzliche Antipasti nach Saison