

Grillparty - Speisenauswahl

Alle Grill-Speisen erhalten Sie nach Ihren Wünschen mit unseren hausgemachten natürlichen Ölen:
Rosmarin-, Chili-, Thymian-, Knoblauch- oder Limone-Basilikum-Öl
und / oder mediterranen Kräuter-Marinaden & mit Meersalz

Unsere Marinaden, Pesti, Mousse, Crèmes & Füllungen sind hausgemacht

Starter & Vorspeisen

vegetaria (freddo)

Duo di bruschette

Involtini di zucchini e melanzane

Canapé alla melanzana

con pesce (freddo)

Bruschette al tonno

Sardine impanate

Vova ripiene

vegetaria (caldo)

Zucchini ripiene

Verdura arrosto

Peperoni ripieni

Tarta di verdura

vegetarisch (kalt) - Entrée

Bruschette mit hausgemachtem Oliven- & Tomaten-Walnuß-Pesto

Zucchini- /Auberginenröllchen mit hausgem. Frischkäsefüllungen

Bruschette mit Auberginenmousse

mit Fisch (kalt) - Entrée

Bruschette mit Thunfischcreme

frittierte Sardinen auf Tomatenbett (mit Knoblauch & Kräutern)

gefüllte Eier mit Sardellencreme

vegetarisch (warm) - Vorspeisen

gefüllte Zucchini mit Gemüse, gratiniert mit Pecorino

gegrilltes Gemüse der Saison in div. Kräutermarinade nach Wunsch

gefüllte gratinierte Paprika - mit Gemüse, Ei & Käse

gratinierte Ofen-Tarte mit mariniertem, gegrilltem Gemüse der Saison
(Aubergine, Fenchel, Kürbis, Olive, Paprika, Zucchini, Zwiebel, ...)

Hauptspeisen vom Grill

Carne alla griglia

Spiedini di agnello al rosmarino

Agnello mediterraneo

Spiedini misti di tacino e verdura

Spiedini di manzo e verdura

Bistecca di manzo

Entrecôte al limone

Spiedini misti mediterranei

Pollo alla diavola

Costolette di maiale

vom Grill - Fleisch

Lammspießchen an Rosmarin

Lammkotelette in Rosmarin-Marinade

Putenfleisch-Spieß mariniert

Rinder-Spieß mariniert

Hüftsteak mit Peperoni-Ingwer-Rub

Entrecôte in Zitronen-Knoblauch-Marinade

gemischte Fleischspieße

scharfer Hähnchenspieß eingelegt in Chili-Kräuter

Schweinekotelett mariniert

Pesce alla griglia

Sardine al limone e basiloco

Branzino con salsa mediterrano

Spiedini di scampi con pesto di arance

vom Grill - Fisch

Sardinen mit Zitronen-Basilico-Marinade

Wolfbarsch mit mediterraner Sauce

Scampi-Spieße mit Limonen-Knoblauch-Marinade

vegetaria alla griglia

Spiedini mediterrani di verdura

Spiedini di polenta e verdura

vom Grill - vegetarisch

mediterrane Spießchen mit Grill-Gemüse der Saison (Aubergine, Fenchel, Kürbis, Olive, Paprika, Zucchini,...)

Polentaspießchen mit Grill-Gemüse der Saison

Brote

Zu allen Speisen erhalten Sie nach Wahl: Ciabatta, Baguette rustico, Rosmarin-Focaccia und Pane Carasau, das traditionelle Sardische Hirtenbrot

leichte und deftige Beilagen

Contorni

*Culurgiones „casalinga“ al burro e salvia
con Pecorino*

Polenta al burro e salvia

Malloreddus al burro e salvia

Patate al forno mediterrane

Cascà alla verdura e insalata verde

Spiedini di polenta e verdura

Beilagen

hausgemachte gefüllte Ravioli an Salbei-Nussbutter
mit frisch geriebenem Pecorino

Rosmarin-Polenta-Ecken an Salbei-Nussbutter

sardische Gnocchi an Salbei-Nussbutter

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

sardisches Couscous mit mariniertem Gemüse &
Grünem Salat (Romana, o.a.)

Polentaspießchen mit mariniertem Grillgemüse

Dessert & Käse

Formaggi sardi

Pecorino sardo / romano / formaggio di capra
/ Ricotta affumicata / Gorgonzola di mascarpone

Sardische Käsevarianten

gemischte Platte nach Wahl:
Pecorino sardo / Pecorino romano / Ziegenkäse mild oder
würzig / geräucherter Ricotta / Gorgonzola-Mascarpone-
Crème

Dolci

Bonèt al cioccolato e Amaretto

Crema di Mascarpone ai frutti di bosco

Insalata di frutta

Panna cotta alla frutta

Torta Mousse-au-chocolate

Torta di ricotta al arancia

Desserts

hausgemachter Schoko-Amaretto-Flan

hausgemachte Mascarpone-Quark-Creme mit Waldbeeren

Obstsalat der Saison

hausgemachte Panna cotta mit Früchten der Saison
(Erdbeere, Waldbeeren, Orangenfilets)

hausgemachte Mousse-au-chocolat-Torte (mit Amaretto)

hausgemachter Ricottakuchen mit Orange