

### Tavolata-Menüvorschlag 1

---

62.- ohne Dessert

71.- mit Dessert

#### **Vorspeise**

Gebackene Randen mit Trüffelvinaigrette,  
Sauerrahm und Haselnüssen

Pure di Fave mit Krautstiel

Champignons mit Petersilie  
und Brunnenkresse

#### **Hauptspeise**

Geschmorte Schweinshaxe  
mit Rettichsalat und Peperoncino

Weissweinsrisotto mit Traubenkernöl

Rotolo auf Kürbissugo  
gefüllt mit Spinat und Ricotta

Gerösteter Broccoli  
mit Romescosauce, Mandeln und Barilotto

#### **Dessert**

Tiramisù

### Tavolata-Menüvorschlag 2

---

72.- ohne Dessert

86.- mit Dessert

#### **Vorspeise**

Süßkartoffel mit Spinat,  
Chinakohl und Schnittlauch

Goldhirsenfrittata mit Spinat  
und Stracciatella

Rindsschulter  
mit Salsa verde und getrockneten Tomaten

#### **Hauptspeise**

Lammierstück mit Rosmarin und Lauch

Gebratenes Lachsforellenfilet  
mit Safransauce und Spitzkohl

Weissweinsrisotto mit Traubenkernöl

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce  
und Kräuterseitlingen

#### **Dessert**

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott  
und Sauerrahmglacé

## **Tavolata-Menüvorschlag Vegi**

---

*53.- ohne Dessert*

*62.- mit Dessert*

### **Vorspeise**

Süßkartoffel mit Spinat,  
Chinakohl und Schnittlauch

Champignons mit Petersilie  
und Brunnenkresse

Pure di Fave mit Krautstiel

### **Hauptspeise**

Rotolo auf Kürbissugo  
gefüllt mit Spinat und Ricotta

Gebackene Randen mit Trüffelvinaigrette,  
Sauerrahm und Haselnüssen

Goldhirsenfrittata mit Spinat  
und Stracciatella

Gerösteter Broccoli  
mit Romescosauce, Mandeln und Barilotto

### **Dessert**

Tiramisù

Natürlich können die Menüvorschläge auch abgeändert oder selber aus unserer aktuellen Karte auf der Homepage zusammengestellt werden.

Auf Anfrage sind ebenfalls Menüs inkl. Wasser, einem Apérogetränk und Kaffee möglich.