

Catering Angebot

Gericht	deut. Beschreibung
Fingerfood	
Antipasti di mare	Tintenfischsalat mit Fenchel und Sellerie in Kräutern und Zitronen-Olivenölmarinade
Bigne alla gorgonzola	Kleine Windbeutel gefüllt mit hausgemachter Gorgonzola-Walnußcreme
Bigne alla Luisella	Kleine Windbeutel gefüllt mit: hausgemachter Gorgonzola-Walnußcreme - hausgemachter getrockneter Tomaten-Käsecreme - hausgemachter Pesto-Käsecreme - hausgemachter Lachscreme
Bigne con crema ai pomodori	Windbeutel mit Frischkäsecreme verfeinert mit getrockneten Tomatenpesto
Bigne con salmone	Windbeutel mit Lachscreme
Bruschetta alla bufala	Gegrilltes apulisches Brot mit Büffelmozzarella, Tomaten, Kräuter-Olivenöl
Bruschetta alla pugliese	Gegrilltes apulisches Brot mit Cocktailtomaten, Olivenöl und Rucola
Bruschetta melanzana	Gegrilltes apulisches Brot mit gegrillten Auberginen mit gehobtem Walnußpecorino
Bruschetta salmone	Gegrilltes apulisches Brot mit hausgemachter Lachscreme
Canapé con salmone	Vollkornrunden Canapé mit Lachs, rote Zwiebel und Eier
Coppette di pasta e salsiccia	Schälchen mit Nudeln, gebratenen Paprika und gebratenen Ital.Würst in weißem Balsamico
Frittatine di verdura e pasta	Omelettstücke aus Nudeln, Eier und Gemüse mit Käse und frischen Kräutern verfeinert
Insalata di Papaya e Gamberi	Schälchen mit Papaya- Garnelensalat in weißem Balsamicodressing
Insalata di pasta alle verdure	Nudeln mit frischem Paprika, Cocktailtomaten, gebratenen Artischocken und Pilzen
Insalata di Polpo e verdure in ciotoline	Schälchen gefüllt mit Tintenfischsalat , Fenchel u. Stangensellerie in Olivenöldressing
Mini panini di focaccia	Mini-panini aus Focacciaschnitte mit Parmaschinken und Galbanone belegt
Panettone di Tramezzini	Tramezzini in Panettoneform mit Lagen von verschiedenen deftigen Cremesorten (für ca. 25 Pers.)
Parmigiana di melanzane	Aubergineauflaufschnitte mit Tomaten und Mozzarella
Peperoncini ripieni	Runde Paprika leicht pikant und gefüllt mit Thunfischcreme auf geröstetem Brotscheiben
Pizzetta rustica	Kleine Pizzetta aus Blätterteig mit Tomatensoße gewürzt mit Oregano und Knoblauch, Kapern, Sardellenstücke oder Oliven
Pizzette fantasia	Kleine Pizza aus Kartoffeln und Mehlteig mit verschiedenen Belag Veg./ Nicht Veg.
Polpettine alle spezie	Kleine Rinder-Kalbshackfleischfrkadellen mit Pecorino und frischen Kräutern
Rustici	Kleine Blätterteigtaschen mit: Ricotta und Paprika - Ricotta und Spinat - Ricotta und Pesto - Parmaschinken und Rosmarin
Rustici con Parma	Kleine Blätterteigtaschen mit Parmaschinken und Rosmarin
Rustici con spinaci	Blätterteig mit Ricottakäse und Spinat

Catering Angebot

Gericht	deut. Beschreibung
Spiedini di formaggio	Spiesse mit verschiedenen Käsesorten und Trauben
Spiedini di mare	Spiesse mit gegrillten marinierten Riesengarnelen und Tintenfisch
Spiedini di salumi	Spiesse aus verschiedenen luftgetrockneten Salamisorten und verschiedenen Oliven
Tramezzini di zucchini e betto	Focaccia mit eingelegten Zucchini und Bettokäse
Variazione di olive	Eine Auswahl aus unsere beste Olivensortiment
Variazone di Bruschette	Gegrilltes apulisches Brot mit: Cocktailtomaten, Olivenöl, Rucola - Büffelmozzarella, Tomaten, Kräuter-Olivenöl - gegrillten Auberginen mit gehobltm Walnußpecorino - Olivenpaste mit gehobltm Pecorino - Pesto und jungem Pecorino - hausgemachter Gorgonzolacreme - hausgemachter Lachscreme

Catering Angebot

Gericht	deut. Beschreibung
Antipasti - kalt	
Antipasto della Luisella	eine Auswahl an verschiedene kalte Vorspeisen aus unsere Vitrine, z.B. Parmaschinken, Fenchel oder Trüffelsalami, eingelegtes Gemüse und italienischer Käse - dazu deutsches und italienisches Brot
Antipasto di formaggio	Platte aus italienischen Käsesorten z.B. Taleggio, Robiola, junger oder reifer Pecorino
Antipasto di salumi	Platte aus typisch ital. Aufschnitt: z.B. Rosmarinschinken, Fenchelsalami, Spianata etc.
Antipasto di verdura	Platte aus selbst eingelegtem Gemüse z.B. getr. Tomaten, Artischocken, Aubergine, Pilze, verschiedenen Oliven etc.
Bresaola con Rucola	Rucola auf luftgetrocknetem Bündner Fleisch mit Parmesankäse und Zitronen-Olivenöldressing
Caprese	Büffelmozzarella und Tomatenscheiben mit hausgemachtem Dressing
Carciofi alla pugliese	gebratene frische Artischocken in Knoblauch, Petersilie und Zitrone
Cocktail di Scampi	Riesengarnelen mit hausgemachter Cocktailsauce auf Salatbett
Focaccia	Dickes Pizzabrot mit Kräutern oder Tomaten und Olivenöl gebacken
Focaccia con cicori	Focaccia gefüllt mit Cicoria Catalogna, Sardellen und Oliven
Focaccia con cime di rape	Focaccia gefüllt mit Cime di rape in Knoblauch und Olivenöl gewendet
Focaccia con salsiccia e rosmarino	Pizzateig mit italienische Wurst, Zwiebel und Kartoffeln
Insalata di Polpo e verdure	Polypsalat mit dünnen Scheiben von Fenchel u. Stangensellerie in Weißwein-Olivenöldressing
Insalata di scampi e papaya	Garnelen-Papayasalat mit weißem Balsamico-Senf-Dressing
Insalata di vongole e cozze	Reissalat mit Miesmuscheln und Venusmuscheln
Melanzane alla griglia	Gegrillte Auberginenscheiben mit Olivenöl-Balsamicosauce
Miltili gratinati	Gratinierte Miesmuscheln
Mozzarella di bufala e pomodorini	Büffelmozzarella serviert mit Cocktailtomaten, Basilikum, Oregano und Olivenöl
Parmigiana di melanzane fredda	Aubergineauflaufsnitte mit Tomaten und Mozzarella
Peperonata	Paprikaschotten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Kappern, Petersilie und Krümmelbrot
Peperoni alla griglia	Gegrillte Paprika in Olivenöl-Kräutersauce
Peperoni tondi ripieni	Runde kleine Paprika leicht scharf gefüllt mit Thunfisch und Kräutern
Pizza con cipolla	Dickes apulisches Pizzabrot mit Zwiebeln, Bauchspeck, Olivenöl, Kräutern
Prosciutto di Parma D.O.P. e melone	Echter Parmaschinken mit Melonenstückchen
Sformato di patate	Deftige Kartoffeltorte mit Mozzarella, Schinken und Spinat
Strudel di verdure	Blätterteigstrudel gefüllt mit Ricottakäse und Gemüsen der Saison
Tiella di peperoni	Gratiniertes Paprikauflauf

Catering Angebot

Gericht	deut. Beschreibung
Variatione di frittate	Verschiedene Gemüseomelette
Verdure crude in salsa rosa	Stäbchen von rohem Gemüse mit verschiedenen hausgemachten Dips
Vitello tonnato	Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
Zucchine alla menta	Zucchini in Balsamico-Pfefferminzsauce
Antipasti - warm	
Parmigiana di melanzane calde	Auflauf aus gebratenen Auberginen mit Tomatensauce und Mozzarella
Parmigiana di zucchine	Auflauf aus gebratenen Zucchini mit Tomatensauce und Mozzarella
Brot	
Ciabatta	frisches Ciabatta Brot
Focaccia Panini	Focaccia mit Olivenöl
Insalata	
Insalata di Arancie	Orangensalat mit frischen Kräutern, roten Zwiebeln, Knoblauch
Insalata di arancie e finocchio	Orange- Fenchelsalat in Olivenöldressing mit frischen Kräutern, Knoblauch und roter Zwiebel
Insalata di finocchi	Fenchelsalat
Insalata di patate e fagiolini	Kartoffelsalat mit grünen Bohnen Kräuter, Olivenöl
Insalata di patate rucola e melanzane	Kartoffelsalat mit gebratenen Auberginen und Rucola
Insalata di rucola con parmigiano	Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse
Insalata di rucola e pomodoro	Rucolasalat mit Cocktailtomaten in Olivenöldressing mit gehobeltem Parmesankäse und frischen Zitronenscheiben garniert
Insalata di rucola patate e asparagi	Rucolasalat mit Kartoffeln und Spargel (nach Saison)
Insalata Mediterranea	Tomatensalat mit Kapern, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum
Insalata verde con funghi trifolati	Grüner Salat mit gebratenen Pilzen
Suppe	
Crema di broccoli	Broccolicremesuppe
Crema di carote e patate	Karotten mit Kartoffeln, Zwiebeln passiert
Crema di pomodoro	Kalte Tomaten-Paprikasuppe mit Olivenöl und Kräutern
Crema di sedano e patate	Sellerie-Kartoffelsuppe passiert
Crema di zucca	Kürbiscremesuppe
Minestrone alla Milanese	Gemüse Eintopf nach Mailänder Art mit Pesto (mit und ohne Fleisch)
Zuppa di fagioli all marinara	Weisse Bohnensuppe mit kleinen Nudeln und Muscheln
Zuppa di fagioli e funghi porcini	Weisser Bohneneintopf mit Steinpilzen
Zuppa di lenticchie	Linsensuppe mit frischen Kräutern und Cocktailtomatenstücke

Catering Angebot

Gericht	deut. Beschreibung
Nudel/Gnocchi	
Crespelle ai funghi porcini	Dünne italienische Pfannenküchen gefüllt mit Steinpilzen und Ricottakäse und gratiniert mit einer hausgemachter Bechamelsoße
Fettuccine alla boscaiola	Dünne Bandnudeln mit einer Sauce aus Pilzen und italienischer hausgemachter Wurst
Fusilli al pesto	Fusilli mit Pestosoße und Pecorinokäse
Fusilli alla puttanesca	Nudeln mit Tomatensauce mit Kapern und Sardellen verfeinert
Fusilli alle melanzane	hausgemachte Fusilli Nudeln mit gebratenen Aubergine in eine Tomaten-BasilikumsöÙe, mit Ricotta Salata
Fusilli con sugo di peperoni	Nudeln mit frischer Paprikasauce
Gnocchi ripieni con Gorgonzola	Kartoffelgnocchi gefüllt mit Gorgonzola serviert mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan
Gnocchi ripieni con pesto	Kartoffelgnocchi gefüllt mit Pesto serviert mit einer leichten Gorgonzolasauce oder Tomatensauce
Gnocchi ripieni con rucola	Kartoffelgnocchi gefüllt mit Rucola serviert mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan
Lasagna al salmone	Lasagna mit Lachscarpaccio, Robiola und Rosapfeffer
Lasagna alla Bolognese	Lasagne mit Tomaten-Hackfleischsauce im Ofen überbacken
Lasagna vegetariana con pesto	Lasagne mit grünen Bohnen und Kartoffeln, Bechamel-Pestosauce im Ofen überbacken
Lasagne di Melanzane con pesto	Lasagne mit Auberginen und ein Bechamel-pestosoÙe im Ofen gebacken.
Orecchiette con broccoli	Öhrchennudeln mit Broccoli, Olivenöl und Knoblauch
Parmigiana di zucchini e lasagne	Auflauf aus gebratenen Zucchini, Lasagnablätter mit Tomatensauce und Mozzarella
Pasta al forno vegetariana	Nudelaufwurf mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und geräucherte Mozzarella.
Pasta e fagioli	Nudeln mit weissen Bohnen, Olivenöl, Chili, Knoblauch
Pasta e patate alla campagnola	Nudeln und Kartoffeln mit frischen Tomaten, grünen Bohnen, Olivenöl
Pasta e patate con pomodori secchi	Nudeln und Kartoffeln mit getrockneten Tomaten verfeinert
Pennette all'arrabiata	Nudeln mit scharfer Tomatensauce und viel geriebenem Pecorinokäse
Ravioli con asparagi	Ravioli mit Ricotta und grünem Spargel mit grüner Spargelsauce
Ravioli con Noci	Ravioli mit Gorgonzola-Walnussfüllung, serviert mit Sahnesauce
Ravioli con Radicchio	Ravioli mit einer Füllung aus Radicchio und Südtiroler Schinken, serviert mit Gorgonzola oder Sahnesauce
Ravioli con Rucola	Ravioli mit Ricotta und Rucola, serviert mit Tomatensauce
Ravioli con Spinaci	Ravioli mit Ricotta und Spinat, serviert mit Tomatensauce oder Sahnesauce
Ravioli di verdure	Ravioli mit Gemüse und Ricottakäse in TomatensoÙe und Ziegenkäse

Catering Angebot

Gericht	deut. Beschreibung
Rigatoni all'amatriciana	Nudeln mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Tomaten
Rigatoni freschi con melanzane	Frische hausgemachte Nudeln- Rigatoni mit Hartweizenmehl aus Altamura in einer Soße aus Auberginen und Tomaten verfeinert mit frischen Kräutern
Tagliatelle alle vongole	Schwarze Nudeln mit Venusmuscheln
Tagliatelle con verdure e gorgonzola	Nudeln mit einer Sauce aus frischem Gemüse, Gorgonzola
Torciglioni con pesto di noci e broccoli	Frische hausgemachte Nudeln mit Hartweizenmehl aus Altamura in einer soße aus Walnußpesto und Broccoli
Troccoli ai frutti di mare	Frische dicke Spaghetti mit Hartweizenmehl aus Altamura in einer Soße aus Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen und Cocktailtomaten verfeinert mit Weißwein und frischen Kräutern
Fischgericht	
Baccala alla pugliese	Stockfisch in einer leichten Zwiebel-Tomatensauce mit Kichererbsen und Kräutern
Branzino al forno	Loup de mer in Thymian und Meersalzkruste mit Beilagen
Calamari o Sepia ripieni al forno	Gefüllter Tintenfisch gegart in Weißwein auf Rosmarinkartoffeln
Calamari o Sepia ripieni al sugo	Gefüllter Tintenfisch gegart in Tomatensauce mit Nudeln
Filetti di pesce al limone	Seezungenfilet in Zitronensosse mit Beilage
Involtini di pesce alla mediterranea	Fischrouladen in einer Tomatensauce mit Kapern und schwarzen Oliven mit Nudeln
Involtini di pesce con salsa verde	Fischrouladen in einer hellen Sardellensauce mit Beilagen
Mitili ripiene al pomodoro	Gefüllte Miesmuscheln gegart in Tomatensauce mit Nudeln
Pesce misto alla griglia	Marinierte Polpo, Seppia und Garnelen in frischen Kräutern und Olivenöl gegrillt und serviert mit einer Zitronen- Rosmarin-Olivenöldip dazu Beilagen
Polpo affogato	Tintenfisch gebacken in Wein mit Tomaten, Gemüse und Kräutern.
Salmone al timo	Lachsfilet in Weißwein und Thymian mariniert aus dem Ofen mit Beilagen
Salmone all fiorentina	Lachs auf einem Spinat-Tomatenbett mit Parmesankruste mit Beilagen

Catering Angebot

Gericht	deut. Beschreibung
Fleischgericht	
Agnello ripieno in crosta	Gefüllte Lammkeule entbeint in Kräuterkruste auf Rosmarin-Kartoffelbett
Arrosto di maiale al marsala	Schweinebraten in Marsalasoße auf Rosmarinkartoffeln
Arrosto di vitello	Kalbsbraten gefüllt mit Spinat, Knoblauch und Käse in Rotweinsauce und Kräutern aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln
Coniglio al marsala	Kaninchen in Marsalasoße gegart mit frischen Kräutern, mit Beilagen
Filetto di maiale al Gorgonzola	Schweinefilet mit einer leichten Gorgonzolasauce mit Beilage
Filetto di maiale alla mediterranea	Schweinefilet auf mediterrane Art mit Tomaten, Kapern, schwarze Oliven mit Beilage
Involtini di manzo alla Luisella	Rinderrouladen gefüllt mit Käse und Pestocreme in Primitivrotwein gegart mit Beilage
Involtini di petti di pollo	Hähnchenbrustrouladen gefüllt mit getrockneten Tomaten, gegart in Marsalasoße mit Beilagen
Ossobuco alla milanese	Kalbshaxe mit Gemüse geschmort in " Gremolata "
Petti di pollo alle mandorle	Hähnchenbrustfilet mit Mandel-Gorgonzolasauce mit Beilagen
Piatto di carne alla griglia	Gegrillte gemischte Fleischsteller Lamm ,Salsiccia, usw.
Pollo al forno con patate	Hähnchenstücke mariniert in Weißwein auf Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
Pollo alla diavola	Hähnchenstücke mit Tomaten und Chili, scharf mit Beilage
Polpettone alla Luisella	Rinderhackbraten umwickelt mit Parmaschinken und Rosmarin auf einem Kartoffelbett
Rotolo di maiale al forno	Schweinerollbraten gefüllt mit Spinat und Ricottakäse mit Beilagen
Salsiccia al ragu	Italienische Wurst gegart in Rotwein und Tomaten mit Beilage
Saltimbocca alla romana (Pollo)	Dünne Scheiben von Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinken belegt und Salbei mit Beilage
Saltimbocca alla romana (Vitello)	Dünne Kalbsschnitzel mit Parmaschinken belegt und Salbei mit Beilage
Scaloppine al limone	Dünne Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit Beilage
Scaloppine al marsala	Dünne Kalbsschnitzel in Marsalasoße mit Beilage
Scaloppine al vino bianco	Dünne Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit Beilage
Spezzatino di agnello	Lammstücken gegart in Rotwein, frischen Tomaten und Kräutern, mit Beilagen
Beilagen	
Patate rosmarino	Rosmarinkartoffel

Catering Angebot

Gericht	deut. Beschreibung
Dessert	
Bigne	Kleine Windbeutel mit hausgemachter: Schoko-Rumcreme - Pistaziencreme - Limoncellocreme
Canape con Gorgonzola e miele	Canapé aus 5 Cornbrot belegt mit Gorgonzolacreme, Honigstreifen und Walnuß
Coppa al Mascarpone	Birne mariniert in Grappa mit Mascarpone-Nuß-Creme
Crema Biancomangiare	Mascarponecreme verfeinert mit Vanilleschote, geschichtet mit Amarettini, Himbeeren
Creme caramel al Marsala	Creme caramel mit Marsalalikör und frischem Obst
Datteri alla crema di gorgonzola	Datteln gefüllt mit Gorgonzolacreme
Dolcetti al cioccolato con pere	Schokoladenschnitte gefüllt mit Birnestücken in Grappa mariniert
Dolcetti al Limoncello	Limoncelloschnitte mit Limoncellocreme gefüllt
Dolcetti all'Espresso	Espressoschnitten mit Macarponecreme
Dolcetti all'ribes	Johannisbeerschnitten
Gelato	Eisbecher mit 3 Kugeln
Panna cotta alla Luisella	Panna cotta mit blauen Trauben-Grappasauce
Profiterol	Gefüllte Windbeutel mit Creme und Schokosauce
Spiedini di frutta	Obstspieß mit frischem Obst
Tiramisu alla Luisella	Geschichteter Biskuit mit hausgemachter Creme und Amaretto/Cognac getränkt
Torta all Limoncello	Fruchtiger Kuchen mit Olivenöl gebacken gefüllt mit einer Creme aus Zitronenlikör
Zuppa Inglese	Geschichteter Biskuit mit 2 verschiedenen Cremes und Sauerkirschlikör