Antipasti Fisch:

Gambas, gebeizter Lachs, Forelle, Flusskrebse, Garnelen, Frutti di Mare, Sardellen, marinierte Heringe, Sprotten, Fischgratin

Ganzer pochierter Lachs etc.

Antipasti ohne Fisch:

Gefüllte Tortilla Wraps, marinierte Zucchini, Auberginen, Möhren, Artischockenherzen, Melone mit Parmaschinken, Kichererbsen, eingelegte Champignons, gefüllte Weinblätter, Feta in Feigensenf, Peperoni, Salami, eingelegte Paprika rot und gelb, Tomate Mozzarella, Datteln im Speckmantel, Rucola mit Parmesan und Pinienkernen, Blätterteig mit Topping, Hähnchenspieße, Oliven; Zwiebelkonfit, Mortadella, Tomatenspießchen, Pastete und mehr.

Umfangreicher Brotkorb

Warm:

Eingelegtes Rinderbug mit Pfeffersauce
Hähnchenbrustfilets in Estragonrahm
Lasagne Bolognese

Tortellini Gratin mit Thunfisch und Blattspinat

Tagliatelle mit Feta und Frühlingszwiebeln Rosmarinkartoffeln

Italienisches Ofengemüse