Menüvorschläge

**2022/23**

„Kochen ist eine Kunst

und keineswegs die unbedeutendste.“

Luciano Pavarotti

Antica Trattoria Nuova

 Braunstrasse 6 81545 München

Tel.: 089 / 6426666 Fax: 089 / 6428595

www.antica-trattoria-nuova.de

Menü I 44,50 €

Carpaccio von der roten Beete mit Artischockenfilets & gerösteten Pinienkernen

\*\*\*\*\*
Fusilli mit Truthahnfilets, Zuckererbsen & Curry

 \*\*\*\*\*
Filets vom Lachs mit Flusskrebsen auf Hummersauce

 \*\*\*\*\*
Semifreddo mit frischen Erdbeeren

Menü II 46,50 €

Feld-Chicoréesalat mit Avocados, Cocktailtomaten, Kresse & Senfdressing

\*\*\*\*\*
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten & Gambas
\*\*\*\*\*
Kalbsmedaillons mit Blattspinat & Mozzarella auf Weissweinsauce

\*\*\*\*\*
Profiteroles mit Vanillemousse gefüllt & Schokoladensauce

Menü III 46,50 €

Ziegenfrischkäse vom Grill mit Walnüssen & Trüffelhonig auf Rucola \*\*\*\*\*
Ravioli mit Blattspinat & Ricotta gefüllt auf Butter- Salbeisauce

\*\*\*\*\*
Filets vom Wolfbarsch mit Schalotten in Aceto-Balsamico gebraten

 \*\*\*\*\*
Panna Cotta mit heisser Schokolade

Menü IV 46,50 €

Carpaccio vom Wildwasserlachs mit grünen Oliven & Rucola

\*\*\*\*\*
Rigatonni mit Auberginen, Zwiebeln & Tomaten
\*\*\*\*\*
Kalbsmedaillons mit Birne & Gorgonzola überbacken auf Calvadossauce

\*\*\*\*\*
Panna Cotta mit heisser Himbeer

Menü V 54,50 €

Flusskrebse ausgelöst auf Kartoffelcarpaccio & zerlassener Butter

\*\*\*\*\*

Spaghetti mit pikantem Ragout vom Ochsenschwanz & geröstetem Parmesankäse

\*\*\*\*\*

Orata tartufata - Goldbrasse filetiert auf Belugalinsen mit Bianchetto Trüffeln & zerlassener Butter

\*\*\*\*\*

Creme di mascarpone mit Erdbeeren

Menü VI 48,50 €

Feld-Chicoréesalat mit Avocados, Cocktailtomaten, Kresse & Senfdressing

\*\*\*\*\*

Rigatoni mit gebratenen Auberginen, eingelegten Kirschtomaten, Basilikum & Büffelmozzarella

\*\*\*\*\*

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Pistazien in Whiskysauce dazu Spinat und Bratkartoffeln

**\*\*\*\*\***

Erdbeertorte

Menü VII 78,50 €

Tartar vom Wildwasserlachs mit Avocado

\*\*\*\*\*
frische schwarze Trüffel auf Kartoffelcarpaccio mit zerlassener Butter

\*\*\*\*\*

Gambas vom Grill an Blattspinat & gehobeltem Parmesankäse

\*\*\*\*\*

Zitronen- Vodkasorbet

\*\*\*\*\*
Kalbsmedaillons mit Apfel & Gänseleber auf Portweinsauce

\*\*\*\*\*
Crema di Mascarpone mit Zimt & Birne in Rotwein eingelegt

Menü VIII

Duetto vom Vitello Tonnato mit Ziegenkäse vom Grill im Speckmantel

 \*\*\*\*\*
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilze in Butter-Thymiansauce

 \*\*\*\*\*
Goldbrassenfilet auf Blattspinat mit schwarzem Trüffel in Buttersauce

\*\*\*\*\*
Kalbsmedaillons in Zitronen-Buttersauce mit Kartoffeln und Gemüse

\*\*\*\*\*

Tiramisu Classico

4-Gänge mit Fisch 47,50€

4-Gänge mit Fleisch 51,50 €

5-Gänge (mit Fisch und Fleisch) 69,00€

Menü IX

Lachstatar mit feinem Gemüse in Zitronenvinaigrette
\*\*\*\*\*
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel in Buttersauce

\*\*\*\*\*
Zanderfilet mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in

Weißweinsauce dazu Spinat

\*\*\*\*\*

Rinderfilet im Speckmantel in Barolosauce mit Kartoffelpüree

\*\*\*\*\*

Erdbeeren mit Mascarponecreme

4-Gänge mit Fisch 54,50€

4-Gänge mit Fleisch 62,50 €

5-Gänge (mit Fisch und Fleisch) 82,00€

Menü X 79,50€

Duetto von Vitello Tonnato mit Ziegenkäse vom Grill im Speckmantel

 \*\*\*\*\*
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilze in Butter-Thymiansauce

 \*\*\*\*\*
Octupus vom Grill auf Kichererbsenpüree mit Kirschtomaten und Schnittlauch

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet

\*\*\*\*\*

Kalbsrouladen gefüllt mit Parmaschinken und Bel Paesekäse in einer Sauce aus Frühlingszwiebeln, Champignons und etwas Sahne

\*\*\*\*\*

Pistazie Tiramisu

Menü XI 77,50 €

Duett vom Vitello Tonnato & Ziegenkäse in Speckmantel vom Grill

\*\*\*\*\*
Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

\*\*\*\*\*
Seeteufelmedaillons in Safransauce mit feinem Gemüse

\*\*\*\*\*
Zitronensorbet
\*\*\*\*\*
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Pistazien in Whiskysauce dazu Spinat und Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Souffle‘ mit Crema di Mascarpone & Erdbeeren

Allgemeines

Die Menüvorschläge sind nur Anregungen unsererseits. Sie können auch Positionen der einzelnen Menüvorschläge auswechseln oder ergänzen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir bitten Sie, uns 5 Werktage vor der Vernanstaltung eine annähernde , 2 Werktage vor dem Essen die genaue Personenzahl mitzuteilen.

Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl. Wir bitten daher um Verständnis, dass wir die bestellten und eventuell nicht angenommenen Menüs berechnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Antica Trattoria Nuova Team