

Feinstes Sardisch-mediterranes Fingerfood

Vegetaria aus Wald & Garten

Fritelle di patate

frittierte Kartoffel-Möhren-Puffer mit Ziegenkäse & schw. Oliven

Spiedino „Portopino“

gegrillter Gemüse-Spieß mit Paprika, Aubergine, Zucchini, ... & gerösteten Croutons

Cascà alle olive

tradit. Couscous-Salat mit Olivenpesto und Gemüse im Glas

Insalata „Portopino“

gegrillter Gemüse-Salat mit Romana & Crostini im Glas

Insalata „Pastore“

marinierte Cocktailtomaten an Ziegenkäse- Rucola im Glas

Tramezzini „Barbaricina“

mit Tomaten-Ziegenkäse-Füllung

Bruschette

geröstet, mit Oliven-Knoblauch- oder Tomaten-Basilico-Pesto

Dal forno - „arrosto“ Ofen-Spezialitäten

Tarta di verdura

saftige Ofen-Tarte mit mariniertem, gegrilltem Gemüse der Saison:

Auberginen, Artischocken, Fenchel, getr.Tomaten, Kürbis, Paprika, schw. Oliven, Zwiebeln, Zucchini,

Focaccia

Hefeteig-Blätter mit Oliven, Knoblauch & Rosmarin

Pizzette

Minipizzen mit Tomate/Mozzarella/Basilico oder Salbei/Thunfisch/Kapern - Pilzen/Rucola - Auberginen/Ziegenkäse

Funghi nel pane

Balsamico-Pilze im Blätterteigtäschchen

Taschette alla melanzana

Teigtaschen gefüllt mit pikant gewürzter Auberginen-Mousse

Bocconi alle olive

Blätterteigschnecken mit Rosmarin-Knoblauch-Olivenöl

Dal mare Fisch & Meer

Polpette „Carlofortina“

frittierte Fischbällchen (m. Knoblauch & Kräutern)

Involtini di salmone

Lachs-Spinat-Röllchen (mit Frischkäse)

Cestini ai gamberi al forno

marinierte Limonen- Garnele & Zucchini im gebackenen Teigkorbchen

Uova ripiene

Gefüllte Eier mit Sardellencreme

Sardine fritte al limone e basilico

Gebackene Sardinen an Limonen-Basilikum-Olivenöl

Cozze gratinate

Gratinierte Miesmuscheln mit Pecorino-Kräuter-Knoblauch-Füllung

Tramezzini „Carlofortina“

trad. Tramezzino-Brote mit Thunfisch-kapern-Salbei-Pesto

Con carne mit Fleisch

Tarta di cipolla allo speck

herzhafte Ofen-Tarte mit schwarzen Oliven, Zwiebeln & Speck

Ruolino di pollo al basilico

Wrap mit Basilico-Hähnchen

Tartine di pollo alla diavola

Tortelets gefüllt mit pikantem Paprikahühnchen & Couscous-Salat

Polpettine piccanti

saftige, würzige Hackfleischbällchen mit Kräuter-Knoblauch (Rind / Schwein o. gemischt)

Crostini di manzo piccanti

Teigtaschen mit Rindfleisch an Couscous & scharfem Pesto

Dolci Dessert & Gebäck

Ravioli dolci

süße tradit. Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Orange & Minze

Crème di mascarpone

Mascarpone-Quark-Creme mit Beerenfrüchten & Mandelsplittern

Budino al cioccolato e Amaretto

Schoko- Karamel -Flan mit Amaretto & Waldbeeren

Mousse di cioccolato alle mandorle

Schokomousse mit Mandeln & Waldfruchtpüree

Pannacotta alla vaniglia

Vanillepannacotta mit Früchten der Saison

* Waldbeeren oder Orangenfilets

Biscottini al cioccolato

hausg. Schoko-Nuß-Küchlein

Tartine alle mandorle

hausg. Mandel-Amaretto-Törtchen

Tartine di ricotta all'arancia

hausg. Orangen-Ricotta-Törtchen

 **Wir laden Sie ein auf einen kulinarischen Ausflug ans Mittelmeer**

 ... **mediterranes Lebensgefühl für die schönste Zeit des Tages**

 ... **entschleunigen mit Köstlichkeiten der italienischen Insel !!**

!! Unsere Speisen sind nach traditionellen Sardischen Rezepten saisonal & hausgemacht **

Sie werden ohne künstliche Geschmacksverstärker und chemische Konservierungsstoffe hergestellt.

Ein Angebot senden wir Ihnen gerne zu. Bitte geben Sie uns dazu die Angaben zu Personenanzahl und Budget.

** da wir ausschließlich saisonale Frischware verwenden, bitten wir Änderungen bei Lieferengpässen vorzubehalten. Alle Preise zzgl. Mwst.

Bestellen Sie Sardische Weine, Aperitivi, u.a. Getränke & unseren Buffet-Servier-Service für Ihre Veranstaltung einfach gleich mit dazu...