

REGINA MARGHERITA

Barbaro

IL GUSTO PER LA VITA





MENÜVORSCHLÄGE



Menü REGINA MARGHERITA

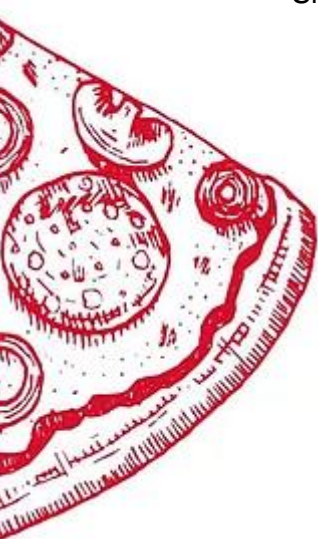
Antipasto misto della casa
Gemischte Vorspeise des Hauses
A variation of Italian starters

Grigliata mista di mare con patate e spinaci
Gegrillter Fischteller mit Kartoffeln & Spinat
Mixed fish varieties with potatoes and spinach

ODER

Tagliata di manzo rosa al'rosmarino con patate e spinaci
Rinderbeiriedscheibe fein geschnitten mit frischem Rosmarin, Kartoffeln & Spinat
Sliced piece of beef on rocket salad with grana cheese, potatoes and spinach

Sinfonia del pasticcere
Kostproben aus unserer Konditorei
Impressions from our pastry Chef



Menü 1

Vitello tonnato con capperi e olive
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce Kapern & Oliven
Roast veal with tuna sauce, capers and olives

Strozzapreti fatti in casa alla bolognese
Hausgemachte Pasta mit Fleischsoße
Homemade pasta with a Bolognese meat sauce

Filetti di branzino alla mediterranea con coste di bieta aglio, olio e peperoncino
Wolfsbarschfilets auf Mediterrane Art mit Knoblauch & Chili Mangold
Juicy filet of Mediterranean style sea bass with garlic-chilli leaf beet

Mousse al cioccolato con ragu di lamponi
Schokoladenmousse mit Himbeerragoût
Chocolate mousse with raspberries





Menü 2



Carpaccio di salmone con maionese al basilico e uova di quaglia

Lachscarpaccio mit Basilikummayonnaise & Wachtelei
Carpaccio from salmon with basil mayonnaise and egg of quail

Pennette al sugo con pancetta, peperoncino, olive e grana

Pennette mit leichter Tomatensoße aus Speck, Chili, Oliven & Granakäse
Pennette with Tomato sauce, ham, chilli, olives and grana cheese

Calamari saltati con aglio e rosmarino con patate e spinaci

Calamari in der Pfanne mit Knoblauch, Rosmarin und Kartoffeln und Spinat
Calamari roasted in garlic and rosemary with potatoes and spinach

Sinfonia del pasticcere

Kostproben aus unserer Conditorei
Impressions from our pastry Chef

Menü 3

Antipasto di pesce

Fischvorspeise
Mixed fish starters

Tubetti al sugo di cozze con cigliedine di pomodori e fagiolini

Kurze Pasta mit Miesmuscheln, Cherrytomaten & grünen Bohnen
Small Pasta with mussels, cherry tomatoes and green beans

Nodino di vitello burro e salvia con verdure all'extra vergine

Gegrilltes Kalbskotelett in Salbeibutter mit Gemüse
Grilled veal in sage butter and vegetables





ODER

Variazione di pesce della casa con patate e spinaci

Fisch Variation nach Art des Hauses mit Kartoffeln & Spinat
Mixed fish with potatoes and spinach

Profiteroles al cioccolato ripieni alla crema

Schokoladenbrandteigkrapfen mit Creme gefüllt
Warm choux pastries filled with vanilla cream and chocolate sauce





Menü 4

Carpaccio di manzo con rucola e grana

Rindercarpaccio mit Rucola & Grana
Beef Carpaccio with rocket salad and grana cheese

Tagliolini al nero di seppia con vongole e ciliegine di pomodori

Hausgemachte schwarze Tagliolini mit Venusmuscheln & Kirschtomaten
Homemade black tagliolini with clam shells and cherry tomatoes

Paillard di vitello su rucola con grana e pomodorini

Gegrilltes Kalbleisch auf Rucola mit Grana & Kirschtomaten
Roasted veal with rocket salad, grana cheese and cherry tomatoes

Panna cotta con coulis di frutti di bosco

Vanille-Oberspudding mit Waldbeerensoße
Panna cotta with forest berries

VERDURE E PASSIONE

Minestrone di verdure dell'orto

Gartengemüsesuppe
Classic Italian vegetable soup

Parmigiana di melanzane con coulis di pummarola

Gratinierter Melanzaniauflauf mit neapolitanischem Paradeiser-Coulis
Aubergine casserole with au gratin tomatoes essence

ODER

Maltagliati integrali con melanzani, pomodorini, ricotta e basilico

Hausgemachte Vollkornpasta mit Melanzani, Kirschtomaten, Italienischem Topfen & Basilikum
Homemade wholemeal pasta with aubergines, cherry tomatoes Italian curd cheese and basil


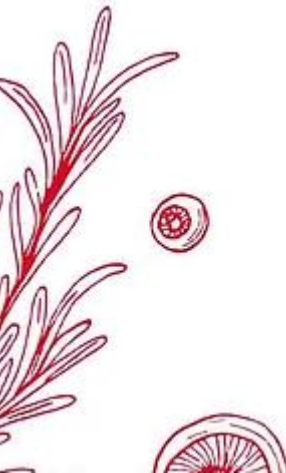
ODER

Pizza vegetariana

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Ricotta und gegrilltem Gemüse
Pizza with tomatoes, mozzarella cheese, curd cheese and grilled vegetables

Tiramisù della casa

Tiramisu des Hauses
The classic Regina Margherita Tiramisu



Bitte beachten Sie, dass es sich hier lediglich um Vorschläge handelt, welche in jeder gewünschten Art & Weise auf Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst und verändert werden können. Im harmonischen Zusammenspiel von Qualität und Originalität kreieren wir ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmte, maßgeschneiderte Veranstaltung & Menükarte. Die individuelle Auswahl der Speisen und Getränke, deren Präsentation und das außergewöhnliche Ambiente lassen Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

Menü Vegetarisch € 36 P.p. zuzüglich Coperto € 1,90

3 Gang-Menü € 40 P.p. zuzüglich Coperto € 1,90

4 Gang-Menü € 45 P.p. zuzüglich Coperto € 1,90

Barbaro

IL GUSTO PER LA VITA