

— — —



FUOCO

CUCINA ITALIANA

MENÜVORSCHLÄGE

— — —





MENÜ FUOCO



Antipasto misto della casa
Gemischte Vorspeise des Hauses

Grigliata mista di mare con patate e spinaci
Gegrillter Fischteller mit Kartoffeln & Spinat

ODER

Tagliata di manzo rosa al rosmarino con patate e spinaci
Rinderbeiriedscheibe fein geschnitten mit frischem Rosmarin,
Kartoffeln & Spinat

Sinfonia del pasticcere
Kostproben aus unserer Konditorei



MENÜ 1

Vitello tonnato con capperi e olive

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce Kapern & Oliven

Strozzapreti fatti in casa alla bolognese

Hausgemachte Pasta mit Fleischsoße

Filetti di branzino alla mediterranea con coste di bieta aglio e olio

Wolfsbarschfilets auf Mediterrane Art mit Knoblauch & Chili

Mousse al cioccolato con ragu di lamponi

Schokoladenmousse mit Himbeerragoût



MENÜ 2

Carpaccio di salmone con maionese al basilico e uova di quaglia

Lachscarpaccio mit Basilikummayonnaise & Wachtelei

Pennette al sugo con pancetta, peperoncino, olive e grana

Pennette mit leichter Tomatensoße aus Speck, Chili, Oliven & Granakäse

Calamari saltati con aglio e rosmarino con patate e spinaci

Calamari in der Pfanne mit Knoblauch, Rosmarin und Kartoffeln und Spinat

Sinfonia del pasticcere

Kostproben aus unserer Conditorei



MENÜ 3

Antipasto di pesce
Fischvorspeise

Tubetti al sugo di cozze con cigliegine di pomodori e fagiolini
Kurze Pasta mit Miesmuscheln, Cherrytomaten & grünen Bohnen

Nodino di vitello burro e salvia con verdure all'extra vergine
Gegrilltes Kalbskotelett in Salbeibutter mit Gemüse

ODER

Variazione di pesce della casa con patate e spinaci
Fisch Variation nach Art des Hauses mit Kartoffeln & Spinat

Profiteroles al cioccolato ripieni alla crema
Schokoladenbrandteigkrapfen mit Creme gefüllt



MENÜ 4

Carpaccio di manzo con rucola e grana
Rindercarpaccio mit Rucola & Grana

Linguine alla vongole
Linguine mit Venusmuscheln in Weißweinsauce

Paillard di vitello su rucola con grana e pomodorini
Gegrilltes Kalbsrückensteack auf Rucola mit Grana und Kirschtomaten

Panna cotta con coulis di frutti di bosco
Vanille-Oberspudding mit Waldbeerensoße



VERDURE E PASSIONE



Minestrone di verdure dell'orto
Gartengemüsesuppe

Parmigiana di melanzane
Auberginenauflauf mit Mozzarella und Parmesan überbacken

ODER

Orecchiette alla parmigiana
Orecchiette mit "Parmigiana di melanzane" und frische Tomatensauce

ODER

Pinsa vegetariana
Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse der Saison

Tiramisù della casa
Tiramisù des Hauses



Menü Vegetarisch € 40 P.p.

3 Gang-Menü € 45 P.p.

4 Gang-Menü € 50 P.p.



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.

Ihr Fuoco Team



VIELEN DANK!

