

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich für das SAITTAVINI als Ort für Ihre Veranstaltung interessieren.

In diesen Menüvorschlägen finden Sie besondere Empfehlungen unseres Küchenchefs, die Ihnen als Anregung bei der Wahl Ihres persönlichen Menüs helfen sollen.

Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl der Weine beratend zur Seite.

Damit wir für einen reibungslosen Ablauf garantieren können, möchten wir Sie bitten, ein einheitliches Menü für Sie und Ihre Gäste zu wählen.

Selbstverständlich können Sie das SAITTAVINI auch exklusiv buchen. Finden Sie gemeinsam mit uns einen der zehn zur Verfügung stehenden Termine (bitte beachten Sie, dass eine Exklusivbuchung nur bei einem Mindestumsatz von 10.000 € möglich ist).

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Ihr



Michelangelo Saitta

Menü-Vorschläge Herbst Winter 2011

Menü 1

Entenleber in Vino Santo an winterlichen Blattsalaten

Taglierini, Safransauce, Gamberoni

Schaukelbraten vom Black Angus Beef in Rotwein

Crème Brûlée von der Espressobohne, brennend serviert

€ 59,00 ab 10 Personen

Menü 2

Kalbscarpaccio, Schwarze Trüffel, Wachtelei, Salat

Auszug von Steinpilzen, Tortellini

Entenbrust in Orangensauce mit dreierlei Pfeffer

Semifreddo von der Limette an Kompott von Zitrusfrüchten

€ 64,50 ab 10 Personen

Menü 3

*Mausohrsalat mit Lardo di Colonnata, Kartoffeldressing,
geröstete Pinienkerne*

Hummersuppe

Rinderfilet, Barolosauce, schwarze Trüffel

Schokoladenkuchen, Saittas Vanillecremeeis, Gallianoschaum

€ 72,00 ab 10 Personen

Menü 4

Tatar von der Jacobsmuschel auf Apfel-Fenchelduft

Gnocchi in Salbeicreme mit San Daniele Segel

Sorbet von wilder Minze

Kalbsfilet im Colonnatamantel, Morchelsauce

Dessertvariation

€ 82,50 ab 10 Personen

Gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammenstellen:

Vorspeisen

<i>Antipasto Misto</i>	€ 11,50
<i>Vittelo Tonnato</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan</i>	€ 12,50
<i>Marinierter Thunfisch im Sesammantel an Salatbouquet</i>	€ 16,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, schwarzen Trüffeln</i>	€ 15,50
<i>½ Bretonischer Hummer, Mango, Chili, Hummermayonnaise</i>	Tagespreis

Suppen

<i>Minestrone</i>	€ 8,50
<i>Auszug von Steinpilzen, Wachtelei</i>	€ 9,50
<i>Hummersuppe mit Champagner</i>	€ 10,50

Zwischengerichte

<i>Cavatelli, Rinderfiletspitzen, Tomaten, Rucola</i>	€ 14,50
<i>Törtchen Taglierini, schwarze Trüffeln</i>	€ 14,50
<i>Risotto, Paprika, Lammfilet</i>	€ 15,50
<i>Triangoli, Schwertfisch, Jacobsmuscheln</i>	€ 16,50

Fleischgerichte

<i>Schaufelbraten vom Rind in Rotweinsauce</i>	€ 19,50
<i>Entenbrust dreierlei Pfeffer, Orangensauce</i>	€ 22,50
<i>Rinderfilet, Barolosauce, schwarze Trüffel</i>	€ 26,50
<i>Lammcarrée, frische, Kräuter</i>	€ 24,00
<i>Kalbsfilet, Steinpilzesauce</i>	€ 26,50

Zu allen Hauptgerichten reichen wir saisonales Gemüse und Sättigungsbeilagen.

Fischgerichte

<i>Filet vom Wolfsbarsch, Kräuterpesto</i>	€ 24,50
<i>Seeteufel, Balsamico</i>	€ 26,50
<i>Wilde Gamberoni, Olivenöl, Chili, Knoblauch</i>	€ 27,50
<i>Filet vom Steinbutt, Safranristto, Kräutertomaten</i>	Tagespreis

Vegetarische Gerichte

<i>Fritatta, Kartoffeln, Zucchini</i>	€ 15,50
<i>Gemüsestrudel, Tomaten-Basilikum Sugo</i>	€ 17,50

Dessert

<i>Cassata Siciliana</i>	€ 8,50
<i>Schokoladenkuchen, Vanilleeis, Gallianoschaum</i>	€ 8,50
<i>Crème Brûlée von der Espressobohne</i>	€ 8,50
<i>Limettensemifreddo, Früchte</i>	€ 8,50
<i>Dessertvariation</i>	€ 11,00