

Unsere Menüvorschläge

Menü „Liguria“

Insalata Mista

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln

Tronchetto Ricotta e Spinaci

Pasta-Rolle gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat in feiner Tomaten-Sahnesoße

Tiramisú

In Kaffee getauchte Löffelbisquit belegt mit Mascarpone-Creme

18,00 €

Menü „Emilia Romagna“

Antipasto Cavallino

Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Ravioli Porcini

Ravioli gefüllt mit Steinpilze in Butter-Salbei-Soße garniert mit Speck-Streifen

Panna Cotta

hausgemachter Sahne-Pudding mit Erdbeersoße

24,00 €

Menü „Puglia“

Tris di Antipasti

Vorspeisen-Trilogie (Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat und Caprese)

Orecchiette con Gamberetti e Zucchine

Hausgemachte kurze Nudeln mit Shrimps und Zucchini

Profiteroles al Cioccolato

Windbeutel gefüllt mit Sahne umhüllt mit Schokoladencreme

27,00 €

Menü „Toscana“

Insalata di Mare

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat

Entrecote alla Griglia

Argentinisches Entrecote vom Grill dazu Kartoffeln und Spinat

Soufflé al Cioccolato

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis

35,00 €

Menü „Sicilia“

Bruschetta al Pomodoro

Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel garniert mit Olivenöl und Knoblauch

Bavettine al Salmone e Spinaci

Dünne Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Tomaten-Sahnesoße

Scaloppina al Marsala

Kalbsmedaillons an feiner Marsala-Soße dazu Gemüse

Tartufo Nero

Zabaione Creme-Parfait mit Gianduia und Kakao

34,00 €

Menü „Piemonte“

Carpaccio di Manzo

Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse

Fagotti con Formaggio e Pera

Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Safran-Sahnesoße

garniert mit Grana Padano Käse

Filetti D'Orata al Vino Bianco

Dorade-Royal-Filets mit Kartoffeln, Kapern und schwarzen Oliven in Weißweinssoße

aus dem Backofen dazu Salat

Semifreddo al Torroncino

Haselnuss Mousse-Parfait

43,00 €

Menü „Campania“

A´Scamorzella

Geräucherte Büffel-Scamorza umhüllt mit Speck aus dem Backofen auf
Rucola-Bett

Bavettine “Anema e Mare”

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in Weißweinsauce

Gamberoni alle Erbe Aromatiche

Riesengarnelen an feiner Kräutersauce dazu Salat

Tartufo al Limoncello

Halbgefrorenes aus Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör
Bedeckt mit Limonenbaiser-Stückchen

45,00 €

Liebe Gäste diese Menüs,
bieten wir für Geburtstage, Firmenfeiern, Familienfeiern, Gruppen etc.
ab 10 Personen an.

Wir können aber sehr gerne auch bei einem gemeinsamen Gespräch oder per
E-Mail ein Menü ganz nach Ihren Wünschen erstellen.



Ristorante Cavallino, Weimarstr.35, 70176 Stuttgart, Tel./Fax:0711/616275, www.cavallino-stuttgart.de

*aus Vorderschinkenteile zusammengesetzt mit Phosphat, **Konservierungsstoffe, ***Antioxidationsmittel,

****geschwärzt, ²Farbstoff, ³Coffeinhaltig, ^oChininhaltig, ^{oo}enthält eine Phenylalaninquelle