

# Unsere Menüvorschläge

## **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 Erdbeersöße

**39,00 €**

## **Menü „Puglia“**

### **Tris di Antipasti**

Vorspeisen-Trilogie (Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat und Caprese)

\*\*\*

### **Tagliatelle con Gamberi e Broccoli**

Bandnudeln mit Garnelen und Brokkoli

\*\*\*

### **Profiteroles al Cioccolato**

Windbeutel gefüllt mit Sahne umhüllt mit Schokoladencreme

**39,00 €**

## **Menü „Sicilia“**

### **Bruschetta al Pomodoro**

Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel garniert mit Olivenöl und Knoblauch

\*\*\*

### **Bavettine al Salmone e Spinaci**

Feine 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

**46,00 €**

## Menü „Toscana“

### **Insalata di Mare**

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat

\*\*\*

### **Entrecote alla Griglia**

Argentinisches Entrecote vom Grill dazu Kartoffeln und Spinat

\*\*\*

### **Soufflé al Pistacchio**

Pistazien-Soufflé mit Vanilleeis

52,00 €

## 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**

Dorado-Royal-Filets mit Kartoffeln, Kapern und schwarzen Oliven an Weißweinsauce

aus dem Backofen dazu Gemüse

\*\*\*

### **Semifreddo al Limone**

Zitronensorbet

55,00 €

## 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

\*\*\*

### **Tiramisú**

In Kaffee getauchte Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme

57,00 €

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.

Infos: Die Menüs können wir vegetarisch oder glutenfrei anpassen!!!



# CAVALLINO

R I S T O R A N T E



Ristorante Cavallino, Weimarstr.35, 70176 Stuttgart, Tel.:0711/616275, [www.cavallino-stuttgart.de](http://www.cavallino-stuttgart.de)