

Menüvorschläge

„Kochen ist eine Kunst
und keineswegs die unbedeutendste.“

Luciano Pavarotti

Antica Trattoria Nuova

Braunstrasse 6 81545 München

Tel.: 089 / 6426666 Fax: 089 / 6428595

www.antica-trattoria-nuova.de

Menü 1 38,50 €

*Carpaccio von der roten Beete mit Artischockenfilets &
gerösteten Pinienkernen*

Fusilli mit Truthahnfilets, Zuckererbsen & Curry

Filets vom Lachs mit Flusskrebse auf Hummersauce

Semifreddo mit frischen Erdbeeren

Menü II 39,50 €

*Feld-Chicoréesalat mit Avocados, Cocktailtomaten, Kresse &
Senfdressing*

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten & Gambas

*Kalbsmedaillons mit Blattspinat & Mozzarella auf
Weissweinsauce*

Profiteroles mit Vanillemousse gefüllt & Schokoladensauce

Menü III 41,50 €

*Ziegenfrischkäse vom Grill mit Walnüssen & Trüffelhonig
auf Rucola ******

*Ravioli mit Blattspinat & Ricotta gefüllt auf Butter-
Salbeisauce*

*Filets vom Wolfbarsch mit Schalotten in Aceto-Balsamico
gebraten*

Panna Cotta mit heißer Schokolade

Menü IV 41,50 €

*Carpaccio vom Wildwasserlachs mit grünen Oliven &
Rucola*

Penne mit Auberginen, Zwiebeln & Tomaten

*Kalbsmedaillons mit Birne & Gorgonzola überbacken auf
Calvadosauce*

Panna Cotta mit heisser Himbeer

Menü V 42,50 €

*Flusskrebse ausgelöst auf Kartoffelcarpaccio & zerlassener
Butter*

*Spaghetti mit pikantem Ragout vom Ochsenchwanz &
geröstetem Parmesankäse*

*Orata tartufata - Goldbrasse filetiert auf Belugalinsen mit
Bianchetto Trüffeln & zerlassener Butter*

Crema di mascarpone mit Erdbeeren

Menü VI 43,50 €

*Feld-Chicoréesalat mit Avocados, Cocktailtomaten, Kresse &
Senfdressing*

*Rigatoni mit gebratenen Auberginen, eingelegten
Kirschtomaten, Basilikum & Büffelmozzarella*

*Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Pistazien in
Whiskysauce dazu Spinat und Bratkartoffeln*

Erdbeertorte

Menü VII 61,00 €

Tartar vom Wildwasserlachs mit Avocado

*frische schwarze Trüffel auf Kartoffelcarpaccio mit
zerlassener Butter*

*Gambas vom Grill an Blattspinat & gehobeltem
Parmesankäse*

Zitronen- Vodkasorbet

Kalbsmedaillons mit Apfel & Gänseleber auf Portweinsauce

*Crema di Mascarpone mit Zimt & Birne in Rotwein
eingelegt*

Menü VIII

*Duetto vom Vitello Tonnato mit Ziegenkäse vom Grill im
Speckmantel*

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilze in Butter-
Thymiansauce*

*Goldbrassenfilet auf Blattspinat mit schwarzem Trüffel in
Buttersauce*

*Kalbsmedaillons in Zitronen-Buttersauce mit Kartoffeln
und Gemüse*

Tiramisu Classico

4-Gänge mit Fisch 45,50€

4-Gänge mit Fleisch 43,00 €

5-Gänge (mit Fisch und Fleisch) 58,00€

Menü IX

Lachstatar mit feinem Gemüse in Zitronenvinaigrette

*Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel in
Buttersauce*

Zanderfilet mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in

Weißweinsauce dazu Spinat

*Rinderfilet im Speckmantel in Barolosauce mit
Kartoffelpüree*

Erdbeeren mit Mascarponecreme

4-Gänge mit Fisch 45,50€

4-Gänge mit Fleisch 46,50 €

5-Gänge (mit Fisch und Fleisch) 59,00€

Menü X 61€

*Duetto von Vitello Tonnato mit Ziegenkäse vom Grill im
Speckmantel*

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilze in Butter-
Thymiansauce*

*Octopus vom Grill auf Kichererbsenpüree mit
Kirschtomaten und Schnittlauch*

Zitronensorbet

*Kalbsrouladen gefüllt mit Parmaschinken und Bel
Paese Käse in einer Sauce aus Frühlingszwiebeln,
Champignons und etwas Sahne*

Pistazie Tiramisu

Menü XI 62 €

*Duett vom Vitello Tonnato & Ziegenkäse in Speckmantel
vom Grill*

*Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten und
Frühlingszwiebeln*

Seeteufelmedaillons in Safransauce mit feinem Gemüse

Zitronensorbet

*Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Pistazien in
Whiskysauce dazu Spinat und Bratkartoffeln*

*Schokoladen-Soufflé mit Crema di Mascarpone &
Erdbeeren*

Allgemeines

Die Menüvorschläge sind nur Anregungen unsererseits. Sie können auch Positionen der einzelnen Menüvorschläge austauschen oder ergänzen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir bitten Sie, uns 5 Werktage vor der Veranstaltung eine annähernde, 2 Werktage vor dem Essen die genaue Personenzahl mitzuteilen.

Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl. Wir bitten daher um Verständnis, dass wir die bestellten und eventuell nicht angenommenen Menüs berechnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Antica Trattoria Nuova Team

