

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
Paesekäse in einer Sauce aus Frühlingzwiebeln,
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-Souffle' mit Crema di Mascarpone &
Erdbeeren*

Allgemeines

Die Menüvorschläge sind nur Anregungen unsererseits. Sie können auch Positionen der einzelnen Menüvorschläge auswechseln 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

