

# Menüvorschläge 2022/23

„KOCHEN IST EINE KUNST  
UND KEINESWEGS DIE  
UNBEDEUTENDSTE.“  
LUCIANO PAVAROTTI

NUOVA

**ANTICA TRATTORIA**

LA PASSIONE SICILIANA

*Braunstrasse 6*

*81545 München*

*Tel.: 089 / 6426666*

*E-Mail: [info@antica-trattoria-nuova.com](mailto:info@antica-trattoria-nuova.com)*

*[www.antica-trattoria-nuova.de](http://www.antica-trattoria-nuova.de)*

MENÜ I 43,00 €

*Rucolasalat  
mit Cocktailtomaten und gehobeltem  
Parmesankäse*

\*\*\*\*\*

*Spaghetti mit  
hausgemachtem Basilikumpesto  
roten Zwiebeln & Burratacreme*

\*\*\*\*\*

*Piccata lombarda  
Kalbsmedaillons in Zitronen-Buttersauce*

\*\*\*\*\*

*Schokoladenmousse  
mit frischen Erdbeeren*

MENÜ II 49,50 €

*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 III 53,00 €

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

\*\*\*\*\*

*Spaghetti mit frischen  
Meeresfrüchten & Gambas*

\*\*\*\*\*

*Kalbsmedaillons  
mit Blattspinat & Mozzarella auf  
Weissweinsauce*

\*\*\*\*\*

*Profiteroles mit  
Vanillemousse gefüllt & Schokoladensauce*

MENÜ IV 49,50 €

*Ziegenfrischkäse vom Grill  
mit Walnüssen & Trüffelhonig  
auf Rucola*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta  
mit heisser Schokolade*

MENÜ V 52,00 €

*Carpaccio vom Wildwasserlachs  
mit grünen Oliven & Rucola*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Kalbsmedaillons  
mit Birne & Gorgonzola überbacken  
auf Calvadosauce*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta  
mit heisser Himbeer*

MENÜ VI 60,00 €

*Flusskrebse ausgelöst  
auf  
Kartoffelcarpaccio & zerlassener Butter*

\*\*\*\*\*

*Spaghetti mit pikantem Ragout  
vom Ochsenchwanz & geröstetem  
Parmesankäse*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Creme di mascarpone  
mit Erdbeeren*

MENÜ VII 51,00 €

*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 VIII 78,50 €

*Tartar vom Wildwasserlachs  
mit Avocado*

\*\*\*\*\*

*Frische schwarze Trüffel  
auf Kartoffelcarpaccio  
mit zerlassener Butter*

\*\*\*\*\*

*Garnelen vom  
Grill an Blattspinat & gehobeltem  
Parmesankäse*

\*\*\*\*\*

*Zitronen- Vodkasorbet*

\*\*\*\*\*

*Kalbsmedaillons  
mit Apfel & Gänseleber  
auf Portweinsauce*

\*\*\*\*\*

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

# MENÜ IX

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

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Ravioli gefüllt  
mit Steinpilzen  
in Butter-Thymiansauce*

\*\*\*\*\*

*Goldbrassenfilet auf Blattspinat  
mit schwarzem Trüffel in  
Buttersauce*

\*\*\*\*\*

*Kalbsmedaillons in Zitronen-Buttersauce  
dazu Spinat und Bratkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu Classico*

*4-Gänge mit Fisch 52,50€  
4-Gänge mit Fleisch 48,50 €  
5-Gänge (mit Fisch und Fleisch) 71,00€*

# M E N Ü X

*Lachstatar  
mit feinem Gemüse  
in Zitronenvinaigrette*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Tagliolini  
mit schwarzem Trüffel  
in Buttersauce*

\*\*\*\*\*

*Kabeljaufilet  
mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln  
in Weißweinsauce dazu Spinat*

\*\*\*\*\*

*Rinderfilet im Speckmantel  
in Barolosauce mit Kartoffelpüree*

\*\*\*\*\*

*Erdbeeren mit Mascarponecreme*

*4-Gänge mit Fisch 62.50€*

*4-Gänge mit Fleisch 75.00 €*

*5-Gänge (mit Fisch und Fleisch) 86,50€*

# MENÜ XI 80,50 €

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

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Ravioli gefüllt  
mit Steinpilzen  
in Butter-Thymiansauce*

\*\*\*\*\*

*Octopus vom Grill a  
uf 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 XII 77,50 €

*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*

*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*