

Tavolata italiana

Vorspeisen

Oliven, Oliventapenade, getrocknete-Tomaten-Peperoni-Dip

Grissini, Prosciutto di Parma

Hausgemachte **Focaccia**, gegrillte Antipasti, Pecorino

Burrata aus Apulien, Seeländer Tomaten, Basilikum

Carpaccio di orata, Zitrusvinaigrette, Frühlingslauch

Vitello tonnato 2.0

Weiderind-Cannelloni, Parmesanmousse, Boretanazwiebel



thiemo^s

EVENTS & CATERING

www.thiemoevents.ch

Hauptgänge

Branzino in Meersalz

Pulpo aglio, olio, peperoncino

Involtini vom Weiderind

Stinco di Vitello

Melanzane alla Parmigiana

Caponata

Zucchini Piccata

Hausgemachte **Pasta**, Crema di pistacchio

Risotto allo zafferano

Fregola sarda



thiemo's

EVENTS & CATERING

www.thiemoevents.ch

Desserts

Jolly Melone-Carpaccio

Minz-Zitronen-Joghurtsauce, karamellierte Baumnüsse

Himbeer-Tiramisù

Semifreddo Gianduia

Cantucci & Amaretti

Gorgonzola DOP

Rhabarberchutney, Früchtebrot

