
Z I P P E L H A U S M E N Ü

CASTEL COSIMO MENÜ

16.August bis 2.Oktober 2010

Mousse di tonno

Mousse vom Thunfisch mit
Limonenöl und Wildkräutersalat

Pasta Ai Funghi

Hausgemachte Pasta mit Pilzen der Saison,
geschmolzenen Ofentomaten, frischer Blattpetersilie
und gehobeltem Parmesan

Zuppa Ri Pisci A Catanisi

Leicht tomatisierte Fischsuppe
mit Edelfischen und Safranfenchel

Spada in Umido

Schwertfisch mit Aromaten im Ofen gegart,
fruchtigem Tomatensugo und grünen Oliven

Agnello con lattuga e Vernaccia

Geschmorte Lammnüsschen
und Kopfsalat mit kleinen Rosmarinkartoffeln

Semifreddo al caffè

Halbgefrorenes vom Kaffee
mit Schokoladen und Vanillesauce

Inkl. 6 italienischer Inselweine

Wasser und Kaffee

55,- Euro p.P.