

ARE

CUISINA ITALIANA
AZZURRO
RESTAURANT



Amuse-bouche

STARTERS

Beef Carpaccio with rocket salad and parmesan
Oven-roasted spinach lasagne with vegetables, gorgonzola
and mozzarella cheese
Oven-roasted spinach lasagne with vegetables ^v
Salumi misti: milano /prosciutto/ salami picante/ pomegranate /
basil leaves /dried fruits

SALADS

Black lentil salad with anchovy and herbs ^v
Caprese mozzarella Panzanella salad ^v

MAIN COURSES

Rib eye tagliata with olive oil pepper & parmesan
Sea bass with baked sweet potato purée and steamed vegetables
Bavette Carbonara
Gnocchi with 4 cheeses
Gnocchi with sun-dried tomato pesto and asparagus sauce ^v
Mushroom risotto with porcini mushrooms, parmesan and fresh butter ^v

PIZZA

Margarita ^v
Prosciutto with rocket
Pepperoni

KIDS MEAL

Spaghetti Bolognese / Napoli

DESSERTS

Tiramisu
Pannacotta biscuit and strawberry coulis

BEFORE



Amuse-Bouches

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan
Lasagne verdi aux épinards au four, aux légumes, gorgonzola et mozzarella
Lasagne verdi aux épinards au four, aux légumes ^v
Salumi Misti: milano/ prosciutto/ salame piccante/
grenade/ feuilles de basilic/ fruits secs

SALADES

Salade de lentilles noires aux anchois et aux herbes aromatiques ^v
Salade caprese a la mozzarella
Salade panzanella ^v

PLATS PRINCIPAUX

Tagliata d'entrecôte
Huile d'olive, poivre et parmesan
Bar avec purée de patate douce rôtie et légumes à la vapeur
Bavette à la carbonara
Gnocchi 4 fromages
Gnocchi au pesto de tomates séchées et aux asperges ^v
Risotto aux champignons avec champignons porcini, parmesan et beurre frais ^v

PIZZA

Margherita ^v
Prosciutto et roquette
Pepperoni

ENFANTS

Spaghetti à la bolognaise / à la napolitaine

DESSERTS

Tiramisu
Panacotta au biscuit et au coulis de fraise



Benvenuto dello Chef

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Lasagne agli spinaci (lasagne verdi) al forno
con verdure, gorgonzola e mozzarella

Lasagne agli spinaci (lasagne verdi) al forno con verdure ^v

Salumimisti: salame Milano, prosciutto, salame piccante, melagrana, foglie di
basilico, frutta essicata

INSALATE

Insalata di lenticchie nere con acciughe e piante aromatiche ^v

Caprese con mozzarella

Insalata panzanella ^v

PIATTI PRINCIPALI

Tagliata di manzo con olio d'oliva e parmigiano

Spigola con purè di zucca e verdure al vapore

Bavette alla carbonara

Gnocchi ai 4 formaggi

Gnocchi al pesto con pomodori secchi sott'olio e asparagi ^v

Risotto con funghi porcini, parmigiano e burro fresco ^v

PIZZE

Margherita ^v

Prosciutto e rucola

Peperoni

PIATTI PER BAMBINI

Spaghetti alla bolognese / alla napoletana

DOLCI

Tiramisù

Panna cotta su busquit joconde e coulis di fragole



Amuse bouche

VORSPEISEN

Carpaccio vom rinderfilet Rucola und parmesan
Spinat-lasagne mit gemüse Gorgonzola und mozzarella
Spinat-lasagne mit gemüse ^v
Salumi misti: salami milano/prosciutto/ scharfe salami/ granatapfel /
basilikumblätter /getrocknete fruchte

SALAT

Belugalinsen salat mit sardellen und kräutern ^v
Caprese mozzarella
Panzanella salat ^v

HAUPTGERICHTE

Tagliata vom rib eye steak mit olivenöl, pfeffer & parmesan
Seebarsch mit süßkartoffel püree und gedämpftes gemüse
Bavette carbonara
Vier käse gnocchi
Gnocchi mit tomatenpesto und spargel ^v
Pilzrisotto mit parmesan und frische butter ^v

PIZZA

Margarita ^v
Prosciutto mit rucola
Salami

KINDERMENÜ

Spaghetti Bolognese/ Napoli

DESSERT

Tiramisu
PanaCotta Biscuitgebäck und Erbeerencoulis