

LA STRADA RISTORANTE

Ein wunderschöne Guten Tag und herzlich willkommen!

Vorab bedanken wir uns für Ihr Interesse am **Restaurant La Strada** und hoffen natürlich, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen werden. Die folgenden Seiten werden Ihnen einen ersten Überblick verschaffen, über verschiedene Möglichkeiten von Köstlichkeiten, die unsere Küche verlassen könnten.

Die Vorschläge erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Selbstverständlich können wir auch Saucen, Beilagen etc. auswechseln.

Sollten Sie nachstehend Ihr Wunschmenu nicht finden, zögern Sie nicht uns anzurufen.

Wir werden gemeinsam einen perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmten Anlass erarbeiten.

Die nachfolgenden Preise der einzelnen Gerichte beziehen sich auf ein 3-Gang Menu.

Bei 4 oder 5 Gängen erfolgt aufgrund der Portionengrösse bei den jeweiligen Gängen eine Korrektur nach unten.

Wir legen viel Wert **auf die saisongerechte Auswahl sowie eine optimal Frische unserer Produkte**. So dass sich je nach Jahreszeit, Wetter und Temperaturen gewisse Änderungen ergeben können.

Hier noch einige Punkte, die Sie bei der Planung Ihrer Festivität beachten sollten:

Reservation:

- Provisorische Reservationen werden während **14 Tage aufrechterhalten**.
- SAMSTAG UND SONNTAG MITTAG AUCH MÖGLICH AB 25 PERSON

Menubesprechung:

- Zur Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie vorgängig mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Parkplätze:

- Die Parkplätze sind gebührenpflichtig. Feiertage, Samstag und Sonntag muss nichts bezahlen aber Montag bis Freitag am Mittagszeit es werden vermehrt Kontrollen durchgeführt und Bussen ausgestellt.

Rechnung:

- Die Rechnung wird Ihnen jeweils unmittelbar nach dem Anlass per Post zugestellt. Auf eine Anzahlung verzichten wir.

Nun liebe Gäste, greifen Sie zum Hörer, wählen Sie unsere Nummer und reservieren Sie Ihren Termin für Ihre persönliche Menubesprechung.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns im Restaurant La Strada begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Gastgeber Greggi G. Edilson und I. Felipe Mulato mit Team

SALAT UND VORSPEISEN

Grüner Salat 8.90

Gemischter Salat 9.80

Knackige Blattsalate mit Gorgonzoladressing 9.50

Blattsalate mit Knobli-Croutons,
Mozzarella-Perlen und Italian-Dressing 10.50

Tomatensalat mit Zwiebeln, Cherry-Tomaten,
Olivenöl, Basilikum 11.90

Kleine Caesar-Salat mit Poulet, Grana Padano,
Brotchips und Dattel-Tomaten 12.90

Blattsalat mit sautierten Saisonpilzen und
knusprigen Parmesanchips 12.90

Spinatsalat an Zitronen-Dressing mit Ei und Speck 14.50

Nüsslisalat mit Ei und Speck 14.50

Nüsslisalat-Bouquet mit Rauchlachs 14.90

Frischer Büffel-Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Olivenöl und Basilikum 16.90

Bresaola mit Rucola, Parmesan und Sautierten Saisonpilzen 17.50

Hausmariniert Graved – Lachs mit Blattsalaten an
einem Honig-Senfdressing 17.50

Antipastiteller mit grillierten Zucchetti,
Auberginen, getrockneten Tomaten, Parmesan, Salami und Oliven 18.50

5 Gemischte Crostini am Toskanische Art 18.50

Herrlicher Thunfisch-Carpaccio mit einem
Fenchel-Gurken-Salat an Zitronen-Dressing 18.50

Frischer Büffel-Mozzarella auf grilliertem Saisongemüse 18.90

Kleine Rindscarpaccio mit Artischocken und Grana 18.90

Pulpocarpaccio mit Artischocken 18.90

SUPPEN

Feine Tomatencremesuppe mit Rahm und Basilikum 9.50

Tomaten-Gazpacho mit Knoblauch und Olivenöl 9.50

Kartoffel-Lauchcremesuppe 9.50

Kurbiscremesuppe mit Amaretti 10.50

Grüner Broccolicremesuppe mit frittierten Rauchlachs Ravioli 11.50

Gemüsecremesuppe mit feinem Ratatouille 10.50

Steinpilzencremesuppe mit feinstem Trüffelöl (Saisonale Preis)

PASTA UND RISOTTI (kleine portion)

Fusilli mit Pistazien Pesto 13.50

Ricotta-Parmesan Ravioli mit Salbeibutter 15.50

Paccheri mit Tomatensauce und Burrata 15.50

Kürbis-Risotto mit Erbsen und Safran 15.50

Feine Zitronenravioli mit Gemüse Ragout 15.50

Klassiker dampfender Lasagna mit Bolognesesauce 15.50

Sämiger Risotto mit Broccoli und Provolone-Käse 15.50

Hausgemachte Lasagne con Auberginen und italienische Wurst 15.50

Hausgemacht würzige Perlhuhn-Ravioli mit Pecorino-Käse 16.50

Hausgemacht Brasato-Ravioli auf cremiger Parmesan-Sauce 16.50

Tagliatelle mit Lachs-Rahmsauce 16.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Gerichten.

SECONDI

Fischgerichte

Portionen: Vorspeise / Hauptgang

Gebratene Seeteufelmedaillons an Safransauce
mit Saisonalem Gemüse und Kartoffeltörchten 19.50 / 36.50

Schottischer Lachsfilets aus den Ofen mit Blattspinat
und Petersilie-Kartoffeln 17.50 / 34.50

Gebratenes Zanderfilet an Proseccoschaum
auf Venere Reis und Cherrytomaten 19.50 / 36.50

Zarte gebratene Doradenfilets auf Zitronenrisotto mit
Zucchini "trifolati" 17.50 / 31.50

Meeresfrüchte-Risotto 19.50 / 33.50

Fischteller vom Grill auf Saison Gemüse 21. / 44.

Selbstverständlich können die Fische auch ausgetauscht oder andere Fische verwendet werden.

Fleischgerichte

Saftiger Kalbsschulterbraten an Champignonrahmsauce,
hausgemachter Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse 28.50

Brasato Barolo
Saftiger Rindschmorbraten an kräftigem Barolo Jus,
Bramata Polenta und Saisongemüse 31.50

Rindsentrecote vom Grill mit kräftigem Jus, Gemüse und Bratkartoffeln 34.00

Kalbssteak am Stück im Niedrigtemperatur gegarte mit Kräuterjus,
hausgemachte Kartoffel-Gnocchi und Saisongemüse 42.50

Saftiges, rosa gebratenes Kalbs Rib Eye an kräftigem Rosmarin-Jus,
feine Kräuter-Bratkartoffeln und Saisongemüse 41.50

Am Stück gegartes Rindsfilet auf Kräftigem Jus,
Tagliatelle und Saisongemüse 48.50

Kalbshaxe glasiert an "Cremolato" Sauce
Bramata Polenta und Gemüse 31.50

A la Minute Fleischgerichte:

Feines Rinds Stroganoff, Sämiger Risotto und Saisongemüse 33.50

Saftiges Schweinssteak an Apfel-Rahmsauce,
dampfender Kartoffelgratin und Saisongemüse 29.50

Gebratene Maispouardenbrust mit Rosmarin gebraten,
serviert mit Parmesan Risotto 31.50

Lamm-Koteletten auf deftigem Knoblauchjus
Kartoffelkroketten und Saisongemüse 41.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Gerichten.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Erfrischendes Mangomousse mit frischen Früchten auf
roter Früchtesauce 10.50

Panna Cotta auf Mango-Sauce und Früchte 10.50

Hausgemachte Brownies mit Bananenglace 11.50

Luftiges Quarkmousse mit Beeren-Früchte-Sauce 11.50

Tobleroneparfait auf Rum-Vanillecreme 11.50

Gratiniertes Limettenparfait auf Passionsfruchtsauce 10.50

Frischer Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet 8.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Desserts.