



ABENDPROGRAMM

Theaterrestaurant **ANTIPASTO**

GEMISCHTER SALAT

12

GRÜNER SALAT

8

ZUCHINI-SALAT AUF GRILLIERTEN KÜRBIS

16

PINSA BRUSCHETTA : 1 PERS. / 2 PERS.

9/16

ARANCINE DELL THEATRO: NACH WAHL

ARANCINO SPINAT UND BECHAMEL

ARANCINO MORTADELLA UND MOZZARELLA

ARANCINO HACKFLEISCH UND ERBSEN

9

RUCOLASALAT ALLA SIRIA

MIT ZITRONENVINAIGRETTE, CHERRYTOMATEN, PARMESANSPLITTER,

BUFALA / BURRATA VERFEINERT MIT ROTE-BEETE-MINZCREME

16/18

GIANNI`S RINDSTARTAR MIT SALATBOUQUET UND TOAST

KL. / GR.

26/32

PINSA BABA GANOUSH

PINSABROT, MIT LEICHT PIKANTER AUBERGINENCREME

12

FRITTO MISTO DELLA SICILIA: PRO PERSON

MILCHKROKETTEN, KARTOFFELKROKETTEN, PANELLA AUS KICHERERBSEN,

ARANCINO AUS FLEISCH, PIZZETTE

11

UND WENN SIE DER MEINUNG SIND, DASS DAS LEBEN EIN THEATER IST:

DANN SUCHEN SIE SICH DIE BESTE ROLLE AUS!



ABENDPROGRAMM

Theaterrestaurant

PASTA



TAGLIATELLE DOLCE AL "PURPLE RAIN"

TAGLIATELLE AN LEICHTER SÜSSER RICOTTAMOUSSE, GHUANCIALE VERFEINERT
MIT LILA-ROTKOHLCREME

24

RAVIOLI ALLA BRUSCHETTA DELLA GASTRO VIBEZ

RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND PETERSILIE AN BUTTER UND SALBEI
VERFEINERT MIT MARINIERTEN TOMATENWÜRFEL UND BURRATACREME

26

LIEBLINGSRAVIOLI VON QUASIMODO

RAVIOLIKRÄNZE GEFÜLLT MIT HIRSCH UND FEIGEN AN KÜRBIS-THYMIANSAUCE
GARNIERT MIT PREISELBEEREN-CREME

29

LIEBLINGSRAVIOLI VON ESMERALDA

VEGETARISCHE RAVIOLIKRÄNZE GEFÜLLT MIT BURRATA UND STEINPILZE AN
STEINPILZREDUKTION DEKORIERT MIT PIKANTER AUBERGINENMOUSE

28

GNOCCHI MIT DEM DUFT DER LIEBE

KARTOFFELGNOCCHI AN GORGONZOLACREME
MIT NÜSSEN, ROSMARIN UND ROTWEINBIRNEN

25

STROZZAPRETI DER VEGANEN ELFE

STROZZAPRETI AN SELLERIE-PESTO, MIT GETR. TOMATEN UND NUSSSTAUB

22

RISOTTO EDLE LACHS DER ZAREN

VODKA-RISOTTO MIT LACHS UND CONFI-CHERRYTOMATEN

26

TAGLIATELLE VOM SCHARFEN ITALIENIER

TAGLIATELLE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN, PEPERONCINI, KNOBLAUCH,
CHERRYTOMATEN, KALBSSTREIFEN UND EINEM HAUCH RAHM

28



ABENDPROGRAMM

Theaterrestaurant

HAUPTGÄNGE

EWALD`S BEKANNTES HIRSCHGULASCH

SERVIERT MIT GRILLIERTEN KÜRBIS UND KARTOFFEL-PARMESANBÄLLCHEN

36

SCALLOPINE AI PORCINI

KALBSSCHNITZEL AN STEINPILZCREME SERVIERT MIT GEMÜSE UND BUTTERNUDELN

42

MEDITERRAN DORADE

DORADENFILET MIT CHERRYTOMATEN, KAPERN, OLIVEN AN KRÄUTERÖL
SERVIERT MIT ROSMARINKARTOFFELN

38

DER LACHS IN SIZILIEN

2 LACHSTRANCHE MIT KRÄUTER-ÖL
SERVIERT MIT ORANGEN-BUTTERNUDELN UND SAISON-GRILLGEMÜSE

36

TAGLIATA DELLA VIBEZ

TRANCHIERTE 220GR. RINDSENTRECOTE AUF RUCOLABETT
DEKORIERT MIT FRÈHLINGSZWIEBELN IM SPECKMANTEL
SERVIERT MIT ZITRONEN-BUTTERNUDELN

49

DESSERT

TIRAMISU IN DER TASSE

11

TRIS DI PANNA COTTA

9

CHEESECAKE NEU INSZENIERT

9

BUTTERKEKS-RICOTTA AN SCHOKKI UND ZITRUSFRÜCHTEN

11

HAPPY END