

De Sanctis – *Feines aus Italien*  
Rengoldshauserstr. 7

88662 Überlingen



*(E-Mail angeben, wenn Sie zu Weinproben eingeladen werden wollen)*

---

## **Antipasti** *(Vorspeisen)*

- Crostini mit Steinpilzcreme, rotem oder grünem Pesto
- Bruschetta
- Gebrillte Gemüse in Kräuter und Öl eingelegt mit Oliven
- San Daniele Schinken und Melone
- Zucchini – Parmesan – Omelett
- Omlett mediterran mit getrockneten Tomaten und Zwiebelsofritto
- Fritelle mit Artischocken oder Gorgonzola und glatter Peterle
- Carpaccio
- Vitello Tonnato (ab 25 Personen)
- Italienischer Aufschnitt
- Olive Ascolane (gefüllte Oliven) besondere Spezialität mit Thunfisch
- Arancine (gefüllte Reisbällchen) Sizilianischer Gaumenschmaus
- Cocktail - Tomate mit Mini - Mozzarella und Basilikum
- Burrata mit kräftigem, grünen Olivenöl, Basilikum und gemahlenem Pfeffer
- Fischplatte (Lachs, Forelle...)
- Pulpo und Sepia frittiert mit Zitrone auf Blattsalat
- Alice Marinate mit Limettensaft
- Meeresfrüchtesalat mit Zitrone, Coctailtomaten und glatter Petersilie
- Gemischter Blattsalat
- Insalata di Pollo alla Siciliana (Hühnchenbrustsalat mit Orange/Chicoree)
- Margherita Minipizza
- Käseplatte (auch als Magenschließer)
- Brot / kein Brot

De Sanctis – *Feines aus Italien*  
Rengoldshausenstr. 7

88662 Überlingen



---

## ***Primi Piatti (Hauptspeisen 1)***

### ***Gericht die warm angeliefert werden:***

- Kartoffel/Spargelsuppe (Saison)
- Hausgemachte Fischlasagne
- Lasagnevariationen
  - Bolognese
  - Spinat
  - versch. Gemüse
  - Lachs/Spinat
- Rigatoni al Forno
  1. Al Ragù (Fleisch/Tomatensoße)
  2. Quattro Formaggi

### ***Gericht die vor Ort gekocht werden:***

- Orecchiette ai Broccoli con Aglio e Olio
- Steinpilzrisotto(Saison) oder andere Risottovariationen je nach Saison
- Frische Teigwaren mit Trüffelbutter und Parmesan
- Hausgemachte frische Teigwaren mit versch. veg. Füllungen an Salbei-Butter und Parmesan oder frischer Tomatensoße
- Limettentagliatelle mit Lachsfiletstreifen an Zitronenthymian.

De Sanctis – *Feines aus Italien*  
Rengoldshausenstr. 7

88662 Überlingen



---

## **Secondi Piatti (Hauptspeisen 2)**

- Hühnchenunterkeule mit Rosmarin, Koriander an pikanter Orange – Limetten – Jus
- Hühnchenkeule klassisch italienisch mit Weißweinsud, rotem Pesto, Pecorino und Kräutern
- Osso Buco
- Rotbarben- oder Doradenfilet angebraten mit Limettensud auf Grillgemüse
- Feine Scaloppina - Involtini gefüllt mit Salciccia, Pinienkernen und Kräuter
- Sipplinger Lammkotelette und -Keule mit Kartoffeln / Cocktailtomaten und frischen Kräutern im Ofen
- Lamm mit Kräuterbutter geschmort
- Salti in bocca (**vor Ort kochen**)
- Scaloppina im Weißweinsud
- Kaninchen im Weißweinsud mit Frühlingszwiebeln und Tomaten
- Kaninchen geschmort alla Bruno
- Kaninchenrücken Involtini mit Salbei und San Daniele Schinken
- Kalbsrückenfilet in toskanischen Kräutern / Weinfond (**vor Ort kochen**)
- Roast Beef - Feigensenf und Zitronenthymian (**vor Ort kochen**)
- Melanzane alla Parmigiana – südital. Auberginenauflauf
- Gefüllte Auberginenschiffchen dazu auf Wunsch Ricottakräutercreme
- Warmer Calamaretti - Salat mit Zucchini/Karottengemüse

### **Gemüse**

1. Rosmarinkartoffeln oder Thymiankartoffel
2. Mediterranes Grill - Gemüse alla Hannes
3. Broccoli-Karotten-Gemüse mit Schalotten und Sonnenblumenkerne
4. Spinat mit Knoblauchöl und Parmesan
5. Thymianbohnen
6. Gratiniertes Mangold
7. Cima di Rapa (Wintersaison)
8. leicht scharfes Fenchelgemüse

## **Dolci (Nachspeisen)**

- Tiramisù
- Panna Cotta mit Erdbeermus (Saison)
- Minzcreme mit Obstsalat oder Monoportion mit Mangospiegel