

## Menüvorschläge ab 10 Personen

Ristorante da Vito, Luzernerstrasse 31, 4800 Zofingen, 062 772 22 33  
ristorante@davito.ch | www.davito.ch

---

### Menü 1

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsbraten im Ofen gebraten mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

CHF 49.50

---

### Menü 2

Gemischter Salat

\*\*\*

Fiochi di Pere al Gorgonzola  
mit Birnen gefüllte Teigtaschen an Gorgonzolacrèmesauce

\*\*\*

Kalbsbraten im Ofen gebraten mit Bratkartoffeln und Saisongemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

CHF 73.00

---

### Menü 3

Gemischter Salat

\*\*\*

Fagottini al Tartufo  
mit Ricotta und Trüffel gefüllte Teigtaschen (handgemachte)  
garniert mit Cherrytomaten, verfeinert an Thymianbutter

\*\*\*

Zürcher Geschnetzelttes mit Tagliatelle und Saisongemüse

\*\*\*

Mousse al Cioccolato (Mousse au Chocolat)

CHF 79.50

---

#### Menü 4

Gemischter Salat

\*\*\*

Triangoli ai Funghi Porcini  
Mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen (handgemacht)  
an Cherrytomaten, Basilikum und Olivenöl

\*\*\*

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ dazu Trockenreis

\*\*\*

Millefoglie all`italiana

CHF 83.00

---

#### Menü 5

Rucola e Parmigiano  
Rucolasalat mit Parmesansplitter

\*\*\*

Piccata di pollo  
Poulet-Piccata mit Tomatenspaghetti

\*\*\*

Profiteroles mit Schoggisauce

CHF 50.50

---

#### Menü 6

Ravioli ricotta e spinaci  
mit Ricotta gefüllte Teigtaschen an Tomaten-Rahmsauce

\*\*\*

Salmone alla Tirreno  
Lachssteak mit Kapern, Oliven und Sardellen  
dazu Salzkartoffeln und Spinat

\*\*\*

Mousse al Cioccolato (Mousse au Chocolat)

CHF 69.50

---

#### Menü 7

Penne al Pomodoro

\*\*\*

Scalopina di maiale alla Valdostana  
Schweinsschnitzel mit Käse und Schinken überbacken  
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Caramelcrème

CHF 59.50

---

## Menü 8

Prosciutto e Mellone

\*\*\*

Salmone alla Griglia

Lachssteak vom Grill mit Zitronen-Vinaigrette

dazu Butterreis und Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta

CHF 61.50

---

## Menü 9

Gemischter Salat

\*\*\*

Ragout di Vitello

Kalbsragout nach Grossmutter Art mit Tomatensauce

dazu Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Crostata di Frutta

Früchte-Torte

CHF 48.50

---

## Menü 10

Caprese di Bufala e Pomodoro

\*\*\*

Tortellini in Brodo

\*\*\*

Strascchetti di manzo al Balsamico

Rindsfilet-Streifen an Balsamicosauce

dazu Risotto und Tomaten-Zucchini

\*\*\*

Cassata Siciliana al Maraschino

CHF 74.00

---

## Menü 11

Blattsalat mit Brotcroutons

\*\*\*

Garganelli alla Romana

Hausgemachte Teigwaren mit Schinken

an Pernod und Tomaten-Rahmsauce

\*\*\*

Branzino alla Griglia con salsa di Limone

Meerwolf-Filet vom Grill an Zitronensauce

dazu Salzkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Caramelcrème

CHF 79.50

---

## Menü 12

Eisbergsalat mit Vinaigrette-Sauce und Sherrytomaten  
\*\*\*

Crema di porro con pancetta croccante  
Lauchcrèmesuppe mit Speck  
\*\*\*

Ossobuco di Vitello alla milanese  
Kalbshaxe mit Safran-Risotto nach Mailänderart  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Portowein

CHF 63.00

---

## Menü 13

Antipasto misto  
Gemischter italienischer Aufschnitteller nach Art des Hauses  
\*\*\*

Gnocchi di Patate al Gorgonzola  
\*\*\*

Arrosto di Vitello  
Kalbsbraten im Ofen gebraten  
dazu Croquetten, Spinat und Karotten  
\*\*\*

Mousse al Cioccolato (Mousse au Chocolat)

CHF 74.00

---

## Menü 14

Cannelloni in forno  
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni im Ofen überbacken  
\*\*\*

Formentino con Funghi e Croûtons  
Nüsslisalat mit Champignons und Croûtons  
\*\*\*

Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Nudeln  
und grüne Bohnen  
\*\*\*

Frittelle di mele con vaniglia  
Frittierte Apfelchüechli mit Vanilleglacé

CHF 82.00

---

## Menü 15

Fiochi di Pere al Gorgonzola  
mit Birnen gefüllte Teigtaschen an Gorgonzolacrèmesauce  
\*\*\*

Insalata di Chicorée e Salmone  
Chicoréesalat mit Lachs  
\*\*\*

Sorbetto alla Prugna con Prosecco  
Zwetschgensorbet mit Prosecco  
\*\*\*

Bistecca di Vitello a Ventaglio  
Kalbssteak an Steinpilzsauce dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet  
\*\*\*

Dessert Symphonie  
(mit Tiramisù, Panna Cotta und Profiterolles)

CHF 102.50

---

## Menü 16 (bis 15 Persone)

Antipasto misto  
Gemischter italienischer Aufschnittteller nach Art des Hauses  
\*\*\*

Zuppa di pomodoro  
Tomatencremesuppe  
\*\*\*

Filetto di manzo su pietra  
Rindsfilet auf Lava-Stein dazu 3 Saucen  
(Barbecue, Cocktail und Knoblauch)  
frisches Gemüse und Pommes frites  
\*\*\*

Dessert Symphonie  
(mit Tiramisù, Panna Cotta und Zwetschgensorbet)

CHF 80.50

---

## Menü 17

Formentino  
Nüsslisalat mit Ei  
\*\*\*

Filetto di manzo ai Funghi Porcini  
Rindsfilet an Steinpilzsauce  
dazu  
Risotto und frisches Gemüse  
\*\*\*

Mousse al Cioccolato (Mousse au Chocolat)

CHF 62.50

---

## Menü 18

Formentino  
Nüsslisalat mit Speck  
und Brot-Croûtons  
\* \* \*

Tortellini in brodo  
Bouillon mit Tortellini  
\* \* \*

Scaloppine di vitello  
Kalbschnitzel an Zitronensauce  
dazu  
Risotto und frisches Gemüse  
\* \* \*

Panna Cotta ai frutti di bosco  
mit Waldbeeren

CHF 68.50

---

## Menü 19

Nüsslisalat mit Ei  
\*\*\*

Kalbs-Velutè mit Kalbsfleisch-Stückli  
\*\*\*

Melone mit Parmaschinken  
\*\*\*

Riesencrevetten vom Grill mit Trockenreis, leicht pikant  
\*\*\*

Lammnierstück mit Honig- Nuss- Sauce  
dazu Bratkartoffeln mit Peperoni und Zwiebeln  
\*\*\*

Millefoglie all`italiana  
Cremeschnitte

CHF 111.00

---

## Menü 20

Eisbergsalat mit Vinaigrette-Sauce und Sherrytomaten  
\*\*\*

Fagottini al Tartufo  
mit Ricotta und Trüffel gefüllte Teigtaschen (handgemachte)  
garniert mit Cherrytomaten, verfeinert an Thymianbutter  
\*\*\*

Crevettencocktail mit Sauce Calypso  
\*\*\*

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune  
\*\*\*

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“  
dazu Reis und Saisongemüse  
\*\*\*

Frische Feigen mit Vanilleglace (Saidon)

CHF 109.00

---

## Menü 22

### Steaks auf dem Lavastein

Bitte keinen Pfeffer während dem Anbraten auf heissen Lavastein !!!

#### Gemischter Salat

\*\*\*

a) Rinds-Entrecôte 64.50

oder

b) Rindsfilet 67.50

oder

c) Marinierte Pouletbrust 53.50

oder

Inkl. 3 Saucen (Barbecue, Cocktail und Knoblauch)

frisches Gemüse und Pommes frites

\*\*\*

Dessert Symphonie (verschiedene Dessert auf ein Teller)