

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 53.50

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 75.00

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 83.50

Menü 5

Rucola e Parmigiano
Rucolasalat mit Parmesansplitter

Piccata di pollo
Poulet-Piccata mit Tomatenspaghetti

Profiteroles mit Schoggisauce

CHF 53.50

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 60.50

Menü 8

Prosciutto e Mellone

Salmone alla Griglia

Lachssteak vom Grill mit Zitronen-Vinaigrette

dazu Butterreis und Gemüse

Panna Cotta

CHF 66.50

Menü 9

Gemischter Salat

Ragout di Vitello

Kalbsragout nach Grossmutter Art mit Tomatensauce

dazu Butternudeln und Gemüse

Crostata di Frutta

Früchte-Torte

CHF 52.50

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 78.00

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 77.50

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 71.50

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 77.50

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 81.50

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 104.50

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 84.50

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 65.50

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 71.50

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 116.50

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 (Saison)

CHF 110.50

Menü 22

Steaks auf dem Lavastein

Bitte keinen Pfeffer, Tabasco oder Peperoncini während dem Anbraten auf heißen Lavastein!!!

Gemischter Salat

a) Rinds-Entrecôte 69.50

oder

b) Rindsfilet 71.50

oder

c) Marinierte Pouletbrust 57.50

oder

Inkl. 3 Saucen (Barbecue, Cocktail und Knoblauch)

frisches Gemüse und Pommes frites

Dessert Symphonie (verschiedene Dessert auf einem Teller)