



*Picchio Rosso*

RESTAURANT – BISTRO & PARTY – SERVICE  
Sabino & Daniele Di Renzo GbR  
IM BUSINESSPARK STUTTGART  
Zettachring 12, 70567 Stuttgart  
Tel. 0711/7156767 - Fax: 0711/4103517

## Stuzzichini

- ( 0 ) **APPETIZER**  
Pizzetten verschiedener Art - Bruschetta - Oliven

## Vorspeisen

- ( 01 ) **INSALATA FANTASTICA**  
Baby-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten und Parmesanhobeln auf Rucolasalat mit Olivenöl und Balsamicoessig
- ( 02 ) **VITELLO TONNATO E CAPRESE**  
Kalbrücken-Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern, kombiniert mit Mozzarella auf Tomaten und frischem Basilikum
- ( 03 ) **ASPARAGI ALLA PARMIGIANA**  
Grüner Spargel mit Parmesankäse gratiniert, dazu Parmaschinken auf Radicchio
- ( 04 ) **ANTIPASTO CASARECCIO**  
Auberginenröllchen mit Mozzarella gefüllt, auf frischer Kirschtomatensauce dazu gegrillte Zucchini filets
- ( 05 ) **INSALATA DI MARE MEDITERRANEA**  
Frischer Meeresfrüchtesalat auf Rucolabett nach Mediterraner Art
- ( 06 ) **BUFFET DI ANTIPASTI ALL'ITALIANA**
- Frisches Lachsfilet mit Zitronensauce
  - Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
  - Vitello tonnato
  - Gemüsepudding nach Toskanischer Art
  - Auberginenfilets in Proseccoteig gebacken mit Tomatensauce und Mozzarella gratiniert
  - Gegrillte Zucchini filets mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern
  - Gefüllte Kräuterflädle mit Pestosauce
  - Gratinierte Austernpilze
  - Peperonata nach Abruzzese Art
  - Bresaola, Artischocken-Herzen und eingelegte Tomaten auf Rucolabett
  - Salatvariationen nach Art des Hauses

## Paste

- ( 12 ) **PENNE ALL' ARRABBIATA**  
Nudeln in scharfer Tomatenknoblauchsauce, mit frischen Kräutern und gehobeltem Parmesankäse
- ( 13 ) **FARFALLE ALLE VONGOLE**  
Schmetterlingsnudeln mit frischen Venusmuscheln in Weißwein-Kräutersauce
- ( 14 ) **RIGATONI AI PORCINI**  
Nudeln mit frischen Steinpilzen in Sahne-Cognacsauce
- ( 15 ) **ORECCHIETTE BARESI**  
Hausgemachte Nudeln mit gebratenem Speck und Auberginenwürfeln
- ( 16 ) **SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA**  
Spaghetti mit frisch gehackten Kirschtomaten, Schafskäse und Basilikum auf Rucolabett
- ( 17 ) **PENNETTE AL PESTO DI RUCOLA E BASILICO**  
Nudeln mit Rucola-Basilikum-Pestosauce und gehobeltem Schafskäse
- ( 18 ) **ASSAGGINI DI PASTA**  
Zwei verschiedene Nudelsorten in zwei verschiedenen Saucen nach Wahl
- ( 19 ) **RIGATONI ALLA WODKA**  
Nudeln in Schinken-Sahne-Wodkasauce

## Pesci

- ( 23 ) **SALMONE ALLE LIMETTE**  
Frisches Lachsfilet in Limettensauce dazu Petersilienkartoffeln, grüne Bohnen und Buttermöhren
- ( 24 ) **CODA DI ROSPO AL PROSECCO**  
Seeteufel in Proseccosauce dazu grüner Spargel und Kartoffelgratin
- ( 25 ) **GAMBERONI INDIAVOLATI ALLA GRIGLIA**  
Riesengarnelen vom Grill, mit einer pikanten Tomatensauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Peperonata nach Abruzzese Art
- ( 26 ) **TROTA SALMONATA ALLE ERBE**  
Lachsforellenfilet aus dem Backofen mit Kräutersauce, dazu Juliennekartoffeln und frischer Brokkoli

## Carni

- ( 34 ) **SCALOPPINE AL VINO BIANCO**  
Kalbsmedaillon in Weißweinsauce, dazu gratinierter Fenchel und Kräuterkartoffeln
- ( 35 ) **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**  
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Marsalasaucе,  
dazu Auberginenfilets in Proseccoteig gebacken und Majorankartoffeln
- ( 36 ) **FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE**  
Schweinelendchen mit grüner Pfeffersauce, dazu Blattspinat,  
Buttermöhren und Kartoffelgratin
- ( 37 ) **FILETTO DI MANZO ALL`ACETO BALSAMICO**  
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Balsamicosauce auf Rucolabett,  
dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln
- ( 38 ) **PETTO DI TACCHINO ALLA TOSCANA**  
Putenbrustfilet in Ei-Hülle gebacken auf Champignon-Rahmsauce,  
dazu Gemüsevariation und Röstkartoffeln
- ( 39 ) **OSSOBUCO ALLA MILANESE**  
Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art, dazu gratinierter Lauch und Kräuterkartoffeln
- ( 40 ) **SCALOPPINE AI PORCINI**  
Kalbsmedaillons mit Steinpilzsauce, dazu Beilagen nach Wahl

*Selbstverständlich können die Beilagen, bei jedem Gericht,  
nach Wunsch geändert werden.*

## Dolci

- ( 45 ) **PANNA COTTA CON BACCHE DI BOSCO**  
Gestürzte Sahne-Creme mit Waldfrüchten garniert.
- ( 46 ) **TIRAMISU`**
- ( 47 ) **CELESTINE CON RICOTTA**  
Mini Crepes mit Ricotta Creme-Füllung und geriebenem Marzipan
- ( 48 ) **MOUSSE AL CIOCCOLATO**
- ( 49 ) **SEMIFREDDO AL CAFFE`**  
Espresso halbgefroren auf Haselnußschaum
- ( 50 ) **MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA**  
Frischer Obstsalat

- ( 51 ) **GELATO ALLA VANIGLIA CON LAMPONI FLAMBATI**  
Vanilleeis mit flambierten Himbeeren und gerösteten Mandelsplittern
- ( 52 ) **BIGNE' AL LIMONCELLO**  
Windbeuteln mit Zitronencreme-Füllung
- ( 53 ) **BUFFET DI DOLCI ALL`ITALIANA**  
Dessert Büffet nach italienischer Art (ab 35 Personen)
- ( 54 ) **FORMAGGIO MISTO**  
Auswahl verschiedener Käsesorten
- ( 55 ) **TRIS DI DOLCI**  
Kombination aus drei verschiedenen Dessertsorten

***Buon appetito!!!***