

# La Mia

## WEIHNACHTSMENÜS 2019

### APERITIVO

glas prosecco vom fass € 3,50 / piestinger märzen 0,3l € 3,80  
hugo / aperolspritz / mangopunsch € 5,20  
dazu: maroni pro person € 3,50

### ANTIPASTI – VORSPEISEN (BITTE WÄHLEN SIE 1 GERICHT)

BURRATA - basilikum / oxsenherztomaten  
CARPACCIO DI MANZO - rucola / olivenöl / grana  
SALMONE - mariniertes lachsfilet / kräutersalate / anis-orangen  
oder

ANTIPASTI ALLA MIA - in die mitte der tische serviert „family style“ auf großen platten,  
jeder gast nimmt sich selbst wie von einem buffet, muss aber nicht aufstehen – sehr kommunikativ

### ZWISCHENGERICHTE

MINISTRONE – klare gemüsesuppe / basilikum / parmesan  
ZUPPA DI ZUCCA – kübiscremesuppe / kernöl / kerbel  
RISOTTO AI CARCIOFI – cremiges risotto / artischoken / getrocknete tomaten / pecorino  
LINGUINE NERO – scharze linguine / calamari / limette / thymian

### HAUPTSPEISEN

(BITTE WÄHLEN SIE 2 HAUPTGERICHTE, AUS DENEN IHRE GÄSTE VORORT WÄHLEN KÖNNEN!)

BRANZINO – wolfsbarschfilet / mediterranes gemüse / kräuterkartoffel  
RISOTTO CON GAMBERETTI - cremiges risotto / garnelen / safran / stracciatella / kerbel  
BRASATO DI MANZO - geschmorter rinderbraten / pilze / gebratene polenta  
SALTIMBOCCA DI POLLO - hüherfilet im prosciuttomantel / salbei / erdäpfelpüree  
FILETTO DI MANZO - rindsfilet rosa gebraten / gebratene erdfrüchte / portweinjus\*

### SÜSSES UND/ODER KÄSE (BITTE WÄHLEN SIE 1 DESSERT)

TIRAMISU – hausgemacht / waldbeeren  
PANNA COTTA – originale / caramelsauce  
SCHOKOLADENPROFITEROLES – schlagobers /erdbeeren  
SEMIFREDDO DI PAN DI ZENZERO – lebkuchenparfait /eingelegete sauerkirschen

**3 GÄNGE MIT SUPPE 32,00**

**3 GÄNGE MIT VORSPEISE 37,00**

**4 GÄNGE MIT SUPPE ALS ZWISCHENGERICHT 41,50**

**4 GÄNGE MIT PASTA/RISOTTO ALS ZWISCHENGERICHT 46,00**

*\*) Aufpreis filetto die manzo/rindsfilet 5,00*

GEDECK/COPERTO pro Person 2,80 – Stoffserviette, Weihnachtsschmuck, hausgemachtes Brot, Menükarten

KLEINES KÄSEBUFFET pro Person 5,00 – auf Platten auf die Tische eingestellt mit Honig, Nüssen & Oliven



# La Mia

## WEIHNACHTSBUFFETS 2019

### APERITIFO

glas prosecco vom fass € 3,50 / piestinger märzen 0,3l € 3,80  
hugo / aperolspritz / mangopunsch € 5,20  
dazu: maroni pro person € 3,50

bei den TISCHBUFFET VARIANTEN sind vorsepen und desserts immer gleich:  
gemischte antipasti platten, dazu hausgemachtes brot  
hausgemachtes tiramisu & panna cotta / schokoladen profiteroles / waldbeeren

### TISCHBUFFET VARIANTE I - 3 GÄNGE MIT PIZZA & PASTA

*pro Person 32,00*

PASTA & PIZZE bereits aufgeschnitten:

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE „LA MIA“ - kalbfleisch, tomaten, kräutern, parmesan  
RISOTTO AI CARCIOFI – cremiges risotto, artischoken, getrocknete tomaten, pecorino  
LINGUINE NERO – scharze linguine, calamari, limette, thymian

PARMA E OLIVE - mozzarella, tomaten, parma schinken, oliven  
MOZZARELLA DI BUFALA kirschtomaten, büffelmozzarella, basilikum  
VEGETARIANA mozzarella, kirschtomaten, zucchini, melanzani, paprika, oliven  
oder gerne auch ihre wahl von pizze aus unserer karte, vorweg ausgesucht

### TISCHBUFFET VARIANTE II - 3 GÄNGE MIT GRILLGERICHTEN

*serviert mit rosmarinkartoffeln, aioli und salaten  
pro Person 37,00*

CALAMARI CON AGLIO - tintenfischtuben mit knoblauch, limette  
GAMBERONI ALLA DIAVOLO - garnelen mit chilli  
BRANZINO - knuspriges wolfsbarschfilet mit baby blattspinat  
TAGLIATA DI MANZO rosa rindsfiletscheiben mit rucola, schmortomaten, parmesan & pinienkernen

### TISCHBUFFET VARIANTE III - 4 GÄNGE MIT PASTA & GRILLGERICHTEN

*pro Person 45,50*

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE „LA MIA“ - kalbfleisch, tomaten, kräutern, parmesan  
RISOTTO AI CARCIOFI – cremiges risotto, artischoken, getrocknete tomaten, pecorino  
LINGUINE NERO – scharze linguine, calamari, limette, thymian

===

CALAMARI CON AGLIO - tintenfischtuben mit knoblauch, limette  
GAMBERONI ALLA DIAVOLO - garnelen mit chilli  
BRANZINO - knuspriges wolfsbarschfilet mit baby blattspinat  
TAGLIATA DI MANZO rosa rindsfiletscheiben mit rucola, schmortomaten, parmesan & pinienkernen  
*serviert mit rosmarinkartoffeln, aioli und salaten*

GEDECK/COPERTO pro Person 2,80 – Stoffserviette, Weihnachtsschmuck, hausgemachtes Brot, Menükarten

KLEINES KÄSEBUFFET pro Person 5,00 – auf Platten auf die Tische eingestellt mit Honig, Nüssen & Oliven



# La Mia

## WEIHNACHTSWEINE 2019

bitte wählen sie je 1 sorte weiß- und 1 rotwein,  
die bei ihrem besuch zu den menüs oder dem buffet serviert werden.

### UNSERE VORSCHLÄGE:

PINOT GRIGIO BORGIO MOLINO DOC, COLLIO 23,50  
TARDO SAUVIGNON BLANC, VILLA SANDI, VALDOBBIADENE 25,00  
LA VIS CHARDONNAY DOC, DEL DIAOL, RITRATTI, TRENTINO 25,00  
CHIANTI BUCCIA NERA CHIANTI DOCG, TENUTA DI CAMPRIANO 23,50  
MERLOT IL PURO, TENUTA ASTORIA, TREVISO 27,00  
SYRAH VIRTUOSO CASA GIRELLI, SICILIA 29,00

*EURO/Flasche 0,75l*

weitere weine aus unserer großen auswahl finden sie auf [unserer website](#)

wir freuen uns auf ihre reservierung!

