



Flying Dinner Menüs

November – Dezember

Beim Flying Dinner oder Lunch geniessen Ihre Gäste verschiedene kleine Köstlichkeiten und unterhalten sich in lockerer Atmosphäre.

Die liebevoll kreierte Gänge werden Ihnen von unserem professionellen Serviceteam nacheinander serviert.

Für Ihren Anlass hat unser Küchenchef verschiedene Menüs kreierte, aus welchen Sie sich selbst Ihr Menü zusammenstellen können.

Gerne gehen wir auch auf ihre Wünsche ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
info@labottegadimario.ch oder +41 44 227 19 12



Nüschelerstrasse 6, 8001 Zürich · www.labottegadimario.ch

Menù I

68

POLLO TONNATO Kapern · Thunfischsauce

STECKRÜBENCRÈMESUPPE Salami Gran Reserva

ARTISCHOCKENSALAT karamellisierter Ziegenkäse

CREPINETTE VOM STUBENKÜKEN Pilze · Randen · Kartoffelmousseline · Barolojus

FARINA BONA MOUSSE Uva Americana Trauben

Menù II

76

GRATINIERTE FEIGE

Blauschimmelkäse · karamellierte Nüsse · Tessiner Bergblütenhonig

PILZCONSOMMÉ Alpkräuter

KONFIERTER LACHS Rahmsauerkraut

RINDSSCHMORBRATEN Rosenkohl · Polenta

ZWETSCHGEN CRUMBLE Portweinschaum

Menù III

82

BÜFFELMILCH RICOTTA Artischocke · Zwetschge · Rohschinken der Alp Piora

LINSENSUPPE knuspriger Pancetta

STUNDENEI Spinat · weisser Trüffel · Kartoffelmousseline

RINDSFILET TRANCHE Valle Maggia Pfeffer · Rande · Fregola Sarda · Rosmarinjus

CANTUCCINI MOUSSE Merlotfeigen

Weitere Gerichte

RINDSTATAR Rosmarin Focaccia	12
HAUSGEMACHTE GNOCCHETTI Federkohl · Jersey Blue Käse	14
HAUSGEMACHTE KALBFLEISCH RAVIOLI Butter · Salbei	14
FREGOLA SARDA Rande · Baumnuss · Ricotta	14
KALBSHAXEN RAGOUT gebackene Polenta	16
REHSGESCHNETZELTES Spätzli · Rotkohl · Wildrahmsauce	18
MINI FILET WELLINGTON US Rindsfilet · Marktgemüse · Rotweinjus	18
BRATAPFEL TIRAMISÙ	8
KÄSE AUSWAHL Nüsse · Trauben · Chutney	12

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.