Ristorante Il Vagabondo

CUCINA CASERECCIA · SEIT 1997 · HAMBURG-BAHRENFELD

Se mangiare è vivere, mangiare bene è vivere bene.

LA CUCINA

Aus unserer Küche

ANTIPASTI

Antipasti Festival
Mozzarella & Tomaten, Carpaccio, grüner Spargel, Scampi

Grüner Spargel
mit Abruzzen-Bauernschinken

Carpaccio di Manzo
hauchdünn, Rucola, Parmesan, Olivenöl

Gegrillte Scampi
auf frischem Salat

Baby-Calamari
mit italienischen Artischocken

PASTA & PRIMI

Tagliolini al Tartufo
frische Trüffelnudeln, fein & aromatisch

Spaghettini mit Scampi

Maccheroni all'Arrabbiata
scharf

Risotto ai Funghi Porcini
cremig, mit Steinpilzen

Gnocchi mit Trüffel

Crespelle
Ricotta & frischer Spinat

Lasagne della Casa
nach Hausrezept

SECONDI · FLEISCH

Tagliata di Manzo
gegrillte Färse, Rucola, Parmesan

Saltimbocca alla Romana
Kalb, Parmaschinken, Salbei

Filetto all'Italiana
Rinderfilet, scharf, mit Knoblauch

Tagliata al Balsamico
Entrecôte, Balsamico, Fleur de Sel

Kalbsrücken mit Trüffel

Milchspanferkel
aus dem Ofen, mit Linsen

Perlhuhnbrust
mit Steinpilzcreme

SECONDI · FISCH

Pesce al Sale
Fisch im Ganzen, im Salzmantel gegart

Dorade im Salzmantel

Zanderfilet mit Trüffel

Babysteinbutt
gebraten, mit Gemüse der Saison

DOLCI

Tiramisù della Casa
mit hausgemachten Mandelkeksen

Panna Cotta
mit Waldfrüchten

Profiteroles
mit Mascarponecreme

Mille Foglie
Mascarpone-Vanillecreme & Waldfrüchte

Mandel-Schokoladentorte
mit Bourbon-Vanilleeis

MENÙ PER GRUPPI

Menüs für Gruppen

Mehrgängige Menüs, frisch für Ihre Feier zusammengestellt. Gern beraten wir Sie persönlich und stellen Ihr Wunschmenü individuell zusammen.

MENÙ I — 84,50 €

- Antipasti Festival · Mozzarella & Tomaten, Carpaccio, grüner Spargel, Scampi
- ½ Tagliolini mit frischem Trüffel oder ½ Spaghettini mit Scampi
- Fleisch oder Fisch zur Wahl · Tagliata, Kalbsrücken mit Trüffel oder Babysteinbutt
- Profiteroles mit Mascarponecreme

MENÙ II — 54,50 €

- Antipasti Festival · Mozzarella & Tomaten, Carpaccio, grüner Spargel, Scampi
- Pasta Mista Speciale · Maccheroni all'Arrabbiata, Spaghetti Carolina, Trüffelnudeln, Crespelle, Lasagne
- Dessert Festival · Profiteroles, Tiramisù, Waldfrüchte

MENÙ III — 59,00 €

4-Gänge-Überraschungsmenü

- Vorspeise
- Nudeln
- Hauptgang · Fleisch oder Fisch zur Wahl
- Dessert

MENÙ IV — 46,50 €

- Gegrillte Scampi auf Salat
- ½ Crespelle mit Rucola & Pecorino
- Perlhuhnbrust mit Steinpilzcreme oder Zanderfilet mit Trüffel
- Mille Foglie · Mascarpone-Vanillecreme & Waldfrüchte

MENÙ V — 59,00 €

- Scampi all'Aglio · mit Knoblauch
- ½ Gnocchi mit Trüffel
- Tagliata al Balsamico · Entrecôte, Balsamico, Fleur de Sel
- Panna Cotta mit Waldfrüchten

MENÙ VI — 62,50 €

- Baby-Calamari mit italienischen Artischocken
- ½ Risotto mit Steinpilzen
- Milchspanferkel aus dem Ofen mit Linsen
- Tiramisù mit hausgemachten Mandelkeksen

MENÙ VII — 62,50 €

- Antipasto della Casa · kalte Vorspeisen
- ½ Maccheroni all'Arrabbiata · scharf
- Saltimbocca alla Romana · Kalb, Parmaschinken, Salbei
- Tiramisù mit hausgemachten Mandelkeksen

MENÙ VIII — 54,50 €

- Antipasto della Casa · kalte Vorspeisen
- ½ Crespelle · Ricotta & frischer Spinat
- Filetto all'Italiana · Rinderfilet, scharf, mit Knoblauch
- Panna Cotta mit Waldfruchtsoße

MENÙ IX — 55,50 €

- Grüner Spargel mit Abruzzen-Bauernschinken
- ½ Penne all'Arrabbiata
- Perlhuhnbrustfilet mit Steinpilzcreme
- Mandel-Schokoladentorte mit Bourbon-Vanilleeis

MENÙ X — 58,50 €

- Antipasto della Casa · kalte Vorspeisen
- ½ Spaghettini alla Carolina · scharf
- Dorade im Salzmantel
- Tiramisù

Ristorante Il Vagabondo

Bahrenfelder Straße 242 · 22765 Hamburg · Tel. 040 390 35 98 · riccardo@scacchia.de

Di–Fr 17–23 Uhr · Sa 16–24 Uhr · So 14–22 Uhr · Montag Ruhetag