

Silvester Dinner 2023

*Honig-Gratinierter Fetakäse
mit Feldsalat und Granatapfel Vinaigrette*

*Ravioli gefüllt mit Ricotta und Trüffel
an Parmesanschaum*

*Kalbskrone mit Rosmarinkartoffeln
und Rahmwirsing oder
Zanderfilet mit Kürbisrisotto*

*Auf Wunsch
auch vegetarisch*

*Hausgemachte Dessertvariation
mit Tiramisu, Schoko-Bananenkuchen, Mousse au
Chocolate, Vanilleeis und frischen Früchten*

Getränke und Wein inklusive

119,-€ p.P.

**BEGINN 19:30
EMPFANGS DRINK**

**BEZAUBERNDEN FEUERWERK
MIT EINEM PROSECCO
UM 24:00 UHR**



*www.alcamino.eu
Herrenstraße 3
79539 Lorrach
07621/9403850*



International Musio Show

Von Italienischen Klassikern
bis zur feinsten internationalen Musik



danilo  **vizzini**

Vorspeisen

Tomatensuppe 7,9

Bruschetta (4 Stück)

Tomaten, Knoblauch, frische Petersilie, Basilikum, Oregano und Parmesan 8,9

Champignon Bruschetta

Mit Frischkäse und gebratenen Champignons 8,9

Antipasti- Platte

Parmaschinken, Melone, Tomaten, Mozzarella, grüne Peperoni, Oliven mit Stein, Salami 1 Pers. 17,9
Fetakäse, Mortadella, Camembert und italienischem Weißbrot 2 Pers. 28,9
4 Pers. 54,9

Gamberoni al Forno

6 gebratene Garnelen (ohne Kopf und Schale) mit Tomaten, Oliven mit Stein, Knoblauch und überbacken mit Mozzarella 16,9

Vitello Tonnato

Vom Kalbsrücken mit Thunfischcrème und Kapern 17,9

Buffala Fritta

Frittierte Büffelmozzarella auf Tomatensauce mit Basilikum und Parmesan 14,9

Salate

Insalata Verde

Grüner Salat mit Gurken 5,9

Insalata Msta

Mx-Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais und Karotten 7,5

Caprese mit Büffelmozzarella

frische Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Basilikum hausgemachtes Italienisches Dressing 14,9

Insalata Italia

Mx-Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven mit Stein, Artischocken, gekochtes Ei, Thunfisch, Mozzarella, Schinken und Paprika 13,9

Nüssli Salat (Saisonal)

Feldsalat mit gekochtem Ei, Speck und Kräutercroutons 8,9

Al- Camino Salat

Mx- Salat mit Walnüssen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Sesam und Putenbruststreifen 14,9

Alle Salate werden mit Italienischem Weißbrot und Dressing nach Wahl Serviert:

-Italienisches Dressing

-Französisches Dressing

Pizzen

Alle Pizzen mit San Marzano Tomaten und Italienischem fior di latte Mozzarella

Margherita Oregano	10,9
Napoli Sandellen, Kapern, Oregano	12,5
Funghi frische Champignons, Oregano	10,9
Salami Salami, Oregano	11,9
Prosciutto Schinken, Oregano	11,9
Peperoncini Peperoniwurst, Oregano	11,9
Prosciutto & Funghi frische Champignons, Schinken, Oregano	12,9
Primavera Schinken, Salami, Zwiebel, Oregano	13,5
Gamberetti Shrimps, Knoblauch, Rucola, Oregano	14,9
Marinara Meeresfrüchte, Venusmuscheln, Mesmuscheln, Knoblauch, Oregano	14,9
Tonno e Cipolla Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	12,5
Calzone Schinken, frische Champignons, Salami, Oregano	13,5
Quattro Formaggi 4 verschiedene Käsesorten, Oregano	13,5
Quattro Stagioni Schinken, frische Champignons, frische Paprika, Artischocken, Oregano	13,9
Vegeteriana frische Champignons, Broccoli, frische Paprika, Zwiebeln, Spinat, Oregano	11,9
Larione (Mahlweise mit Bresada anstatt Parma) frische Tomaten, Mascarpone, Parmaschinken, Knoblauch, Basilikum, Oregano	16,5
Pistacchio & Mortadella Mit Büffelmozzarella, Pistazien, italienischem Mortadella und Oregano	16,9

Pasta

Spaghetti Chitarra, Tagliatelle, Penne nach Wahl: „Napoli“ oder All'Arrabiata	11,5
Spaghetti Chitarra, Tagliatelle, Penne nach Wahl: „Carbonara“, „Bolognese“, „Quattro Formaggi	12,5
Spaghetti Aglio e Olio Mit frischen Knoblauchzehen, scharfen Peperoni, und Cherrytomaten an Olivenöl	13,5
Tagliatelle al Salmone In Aurorasauce mit Lachs	14,9
Ravioli Ricotta Spinaci mit Buttersalbei	14,9
Pastaröllchen gefüllt mit Italienischem Mortadella und Ricotta an Bolognesesauce und Käse überbacken	15,5
Ravioli di Manzo (gefüllt mit Rindfleisch „alla Boscaiola“) An Butter, Pinienkerne, Cherrytomaten, frischen Kräutern	16,5
Ravioli Porcini Gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen an Gorgonzola und Birne	15,9
Ravioli Amalfi Gefüllt mit Amalfi-Zitronen und Ricotta an Butter und Steinpilzen	16,9
Paccheri Frutti di Mare Mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Basilikum, Meeresfrüchten, Garnelen, Oktopus, Miesmuscheln und Weißwein	17,9
Ravioli Gemüse An Cherrytomaten und Basilikumpesto	15,9



Fleischgerichte

Wenerschnitzel vom Kalb	23,9
Cordon Bleu vom Kalb	26,9
Putengeschnetzeltes mit Champignons	21,9
Saltimboca „alla Romana“ vom Kalbsrücken	26,9
Rib Eye Steak auf hausgemachtem Kalbsjus	38,9
Rinderfilet auf hausgemachtem Kalbsjus	41,9

(Auf Wunsch servieren wir unser Rindfleisch auf heißem Stein)

Fischgerichte

Lachsfilet	25,9
Wolfsbarsch	27,9
Calamari vom Grill	33,9
Fischvariation	32,9

Beilagen

- Steakhousepommes
- Kroketten
- Risotto
- Gegrilltes Gemüse

Dessert

Miles Variation (kleine gemischte Desertplatte)	12,9
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,5
Miles hausgemachtes Tiramisu	7,5
Hausgemachter Schokobananenkuchen	6,9

Für unsere kleinen Gäste

Pastagerichte wahlweise mit Spaghetti oder Penne

Napoli (Tomatensauce)	7,9
Bolognese (Rinderhackfleisch)	7,5
Carbonara (Sahne, Speck und Ei)	7,5
Portion Pommes	6,5
Steinpilzrisotto	10,5