

TRATTORIA  
DA GIACOMO  
FINGERFOOD



**Spieße** (Preis pro Stück 2,50€)

- Antipasti-Spieß mit gebratenem Gemüse
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto
- Knuspriger Zucchini-Röllchen-Spieß mit getrockneter Tomaten-Frischkäse Füllung
- Paprika-Röllchen mit Crème-fraîche-Kräuter Füllung
- Zucchini-Röllchen-Spieß mit Tomatenen-Hackfleisch Füllung und Jogurt-Haube
- Auberginen-Röllchen-Spieß mit einer Mozzarella-Rucola-Farce Füllung
- Gebratener Mozzarella-Spieß im Parmaschinken-Mantel an frittiertem Basilikum
- Gefüllter Champignon mit Zucchini-Ricotta am Spieß
- Parmaschinken-Honigmelonen Spieß
- Tortellini-Spieß in Basilikumpesto mit Cherrytomate und Mozzarella
- Datteln im Speckmantel am Spieß
- Polpette di Zucchine (frittierte Zucchini-Käse Bällchen)
- Polpette della Nonna (frittierte Hackfleischbällchen)

**Spieße** (Preis pro Stück 3,00€)

- Gebratener Gambas im Zucchini-Mantel
- Gambas im knusprigen Orangen-Chili Mantel
- Zucchini-Röllchen-Spieß mit gebeitztem Lachs
- Hänchen-Garnelen-Spieß mit Curry-Kruste
- Zucchini-Schiffchen-Spieß mit Trüffel-Butter Kruste
- Thunfisch-Spieß (halb-roh gebraten) mit Sesam-Inwer Kruste
- Rosa gebratene Roastbeef-Röllchen mit Koriander-Zironen-Quark Füllung
- Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
- Karamellierter Ziegenkäse-Spieß mit flambierten Feigen

TRATTORIA  
DA GIACOMO  
FINGERFOOD

**Canapés**

(Preis pro Stück 2,50€)



- Parmaschinken, Honigmelone auf Pumpernickel
- Vitello Tonnato auf Ciabatta
- Gorgonzolacreme an karamellisierter Birne auf Crostini
- Ziegenkäsetaler mit Honig-Kruste und Röstkernen auf Pumpernickel
- Tranchen der Barbarie-Entenbrust auf Mangochutney und Walnuss auf Crostini
- Rosa gebratenes Roastbeef-Carpaccio mit Trüffelcreme, Rucolasalat und Parmesan auf Crostini
- Herzhafter Landschinken mit Trüffelaioli, Rucolasalat und Parmesan auf Crostini
- Gorgonzola mit Walnuss und Weintraube auf Apfel-Carpaccio und Ciabatta
- Milder San Daniele Schinken mit Melone auf Crostini
- Räucherlachs mit Zitronen-Crème-Fraîche auf Crostini
- Lachstartar mit Keta-Kaviar auf Crostini
- Oliven-Frischkäsecreme auf Crostini
- Tranchen von der Perlhuhnbrust mit Weintrauben auf Crostini
- Tallegio-Käse an reifer Birne an Orangen-Karamell auf Pumpernickel
- Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeermark auf Pumpernickel
- Kräutercreme und italienische Salami auf Crostini
- Tomatencreme und italienischer Landschinken auf Crostini
- Schweinefilet mit Apfelscheiben und Mandelblätter auf Crostini
- Hähnchenbrustfilet mit flambierter Feige auf Crostini
- Räucherlachs auf Gurkencapaccio und Frischkäsecreme auf Pumpernickel
- Crème fraîche mit Keta-Kaviar auf Crostini

TRATTORIA  
DA GIACOMO  
FINGERFOOD

**Mini Dish** (Preis pro Stück € 3.00)  
inklusive kleiner Gabel



- Mediteraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Roten Zwiebeln, Kichererbsen und Sellerie
- Gambas auf Balsamico-Beluga-Linsen mit Cherrytomaten
- Reissalat mit Zitronen-Dill-Vinaigrette und Räucherlachs
- Lachstartar mit Zitronen-Crème Fraîche, dazu Crostini
- Fussili-Salat mit Zuckerschote, Gurke, Garnele und Rucola-Pesto
- Farfalle mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola und Schafskäse
- Gebeizter Lachs auf Wildkräutersalat in Zitronenöl
- Süsskartoffelcarpaccio mit Flusskrebse in Pommery-Senfsauce
- Möhrensalat mit Honig-Senf-Vinaigrette und Paprika
- Tomatensalat a la Bruschetta, dazu Crostini
- Bresaola mit Rucola und Parmesansplitter
- Kalbstafelspitz Carpaccio mit Bruschetta-Tomaten
- Farfalle-Salat mit Pesto Rosso, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse
- Büffel-Mozzarella Caprese mit Basilikum
- Büffel-Mozzarella auf Balsamico-Auberginen mit Cherrytomaten
- Thunfischsalat mit Bohnen und roten Zwiebeln
- Flusskrebse in Orangen-Senfsauce
- Gambas auf Chicorée in Zitronen-Schnittlauch Creme
- Gambas auf Orangen-Chili Spiegel
- Mehlierter Oktopus auf karamellisierten Zwiebelbeet
- Zucchini Taler mit Rucola-Mousse
- Zucchini Taler an gebeiztem Lachs
- Champignons in Balsamicosauce
- Lachs mit Zitronenpfeffer auf Bohnencassoulet
- Vitello Tonato im Mini-Dish
- Ziegenkäsetaler auf Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen
- Kichererbsen-Salat mit Jakobsmuschel oder Garnele