

## ***Festeggiare con Famiglia e Amici***

Feste di famiglia, Comunione, Cresima, Compleanno... lasciatevi sorprendere dalle nostre idee per trascorrere una festa indimenticabile.

Con la sua cucina tradizionale e mediterranea di alta qualità, il bel giardino fresco e l'atmosfera familiare, il Ristorante Eremita – Einsiedler a Maia Alta è il posto ideale per festeggiare con famiglia e amici. Per i più piccini sono disponibili un parco giochi all'aperto e, per le giornate meno soleggiate, un'apposita camera giochi. Vi è inoltre a disposizione un grande parcheggio.

Qui potrete trovare un Menu adatto a tutti i gusti: l'attenta preparazione delle pietanze e la scelta di materie di prima qualità sono le parole d'ordine della nostra cucina. Anche gli ospiti vegetariani e vegani troveranno piatti a loro dedicati.

Contattateci per una consulenza: saremmo lieti di consigliare il Menu perfetto.

*Famiglia Cavagna e il team del Ristorante Eremita-Einsiedler*

## ***Familien – Feiern – Feste***

Familienfeiern, Kommunionen, Firmungen, Geburtstage, ... wir haben jede Menge Ideen, um Ihnen ein unvergessliches Fest zu bereiten.

Das Restaurant Eremita-Einsiedler in Obermais ist mit seiner gehobenen italienischen und traditionellen Küche, dem schattigen Gastgarten und der familiären Atmosphäre das ideale Lokal für Ihre Feste und Feiern. Die Kleinsten können sich auf dem Kinderspielplatz und an weniger sonnigen Tagen im Kinderspielzimmer austoben. Zudem ist ausreichend Parkplatz vorhanden.

Hier finden Sie eine phantasievolle Auswahl von Speisenvorschlägen. Die liebevolle Zubereitung mit hochwertigen lokalen Produkten ist unser Markenzeichen. Vegetarische und vegane Vorlieben erfüllen wir gerne.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und beraten Sie gerne!

*Familie Cavagna und das Service- und Küchenteam vom Restaurant Eremita-Einsiedler*

## **ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN**

<i>Tartare di manzo con pane tostato fatto in casa e burro all'aglio orsino</i>	<i>Rindstartar mit hausgemachtem getoasteten Brot und Bärlauchbutter</i>
<i>Verdure di stagione marinate con variazione di mozzarella di bufala (1 in pastella, 1 al prosciutto crudo, 1 al sesamo)</i>	<i>Buntes Grillgemüse mariniert mit Basilikumöl und Variation von der Bufala-Mozzarella (1 mit Rohschinken, 1 mit Sesam und 1 paniert)</i>
<i>Carpaccio di salmone con misticanza, pane al carbone vegetale, mayonese all'aglio e spugna di peperone rosso</i>	<i>Lachscarpaccio auf Feldsalat mit vegetarischem Kohlebrot, Knoblauchmayonnaise und weicher roter Paprika</i>
<i>Fagottino integrale ripieno di patate al rosmarino su salsa alle melanzane affumicate</i>	<i>Vollkorntasche gefüllt mit Kartoffeln und Rosmarin auf Auberginensauce</i>
<i>Battutine di vitello marinato allo scalogno caramellato, croccante allo Schüttelbrot e gel di acciughe</i>	<i>Marinierts Kalbspaillard mit karamelliesierten Perlzwiebeln, Schüttelbrotkrokant und Sardellengel</i>

## **PRIMI PIATTI – WARME VORSPEISEN**

<i>Gnocchi di patate alla pusterese al ragù di cervo, radicchio tardivo al vino rosso ed erbette</i>	<i>Hausgemachte Pusterer Kartoffelnocken mit Hirschragù und mit Radicchio, Rotwein und feinen Kräutern geschwenkt</i>
<i>Paccheri al nero di seppia con salmone, zucchini e salsa allo zafferano</i>	<i>Pacchero-Nudeln mit Lachs, Zucchinijulienne und Safransauce</i>
<i>Risotto all'aglio, olio e peperoncino con crudo di gamberi al lime</i>	<i>Risotto "aglio, olio e peperoncino" mit Garnelentartar und Limette</i>
<i>Ravioli alla carbonara con asparagi verdi e guanciale croccante</i>	<i>Ravioli „alla Carbonara“ mit grünem Spargel und knusprigem Bauchspeck</i>
<i>Maccheroncino al pomodoro con gel di basilico e schiuma al parmigiano</i>	<i>Maccheroncino-Nudeln mit Tomatensauce, Basilikumgel und Parmesanschaum</i>

## **SECONDI PIATTI – HAUPTGERICHTE**

<i>Entrecôte di manzo con crosta al parmigiano, composta di peperoni rossi, zucchine e patate al forno</i>	<i>Entrecôte vom Rind in der Parmesankruste gebraten, begleitet von roter Peperonimoustarde, Zucchini und Ofenkartoffeln</i>
<i>Filetto di rombo nero su purea di cavolfiori, spinacino ai pinoli e schiuma al pomodoro</i>	<i>Filet vom schwarzen Steinbutt auf Blumenkohlpüree, feiner Blattspinat mit Pinienkernen und Tomatenschaum</i>
<i>Pancia di maialino croccante con purea di mela al rafano, patata al rosmarino e juice di carne</i>	<i>Bauchspeck vom Spanferkel mit feiner Sauce, dazu Apfel-Meerrettich-Püree und Rosmarinkartoffeln</i>
<i>Sbrisolona salata con gamberi e polletto (tecnica di cottura a bassa temperatura), yoghurt e carote croccanti</i>	<i>„Sbrisolona“ mit Garnelen und Hühnchen (gegart bei niedriger Temperatur), dazu Joghurt-Sauce und krokante Karotten</i>
<i>Merluzzo poché gratinato al panettone con brokkoli e salsa alla pizzaiola</i>	<i>Pochierter Kabeljau, mit Panettone gratinierter, dazu Brokkoli und Pizzaiolasauce</i>
<i>Sella d'agnello rosé su crema di sedano rapa, carciofi alla vaniglia e riduzione al Lagrein</i>	<i>Rosa gebratener Lammrücken auf Sellerieknollencreme, Vanilleartischocken und Lagreinreduktion</i>

## **DESSERT**

<i>Trilogia di sorbetti: basilico e limone, fragola e frutto della passione</i>	<i>Dreierlei Sorbetkreation (Basilikum-Zitrone, Erdbeere und Passionsfrucht)</i>
<i>Mousse al cioccolato con ananas alla brace e caramello salato</i>	<i>Schokoladenmousse mit gegrillter Ananas und salzigem Karamel</i>
<i>Tiramisu scomposto ai frutti di bosco</i>	<i>Fantasievolle Tiramisú-Komposition mit Waldfrüchten</i>