



Antipasti

Vorspeisen

Schlemmer Minis

Platten

Canapés

Sandwiches

Antipasti

Geschmackvoll arrangiert – Von der Vorspeise bis zum Dessert

Antipasti – Eine perfekte Eröffnung

Eine perfekte Eröffnung – köstlich und anregend, appetitlich und ästhetisch angerichtet. Eine Eröffnung mit großem Anreiz auf mehr. Saporito versteht es, ein verlockendes, einladendes Arrangement zu kreieren. Bei Salaten mit aromatischem Balsamicodressing, zartem Carpaccio oder frischem Lachs, kann kaum jemand widerstehen. So ist jede Vorspeise ein Genuss für sich und ein verheißungsvolles Entrée zu einem guten Essen.

Antipasti con Carne Vorspeisen mit Fleisch

Zampone Ripieno

gefüllte Schweinshaxe auf lauwarmen Linsen

Melanzane alla Parmiggiana

geschichtete Auberginen mit Ei und Schinken in Tomatensauce, mit Parmesankäse im Ofen überbacken

Lumache alle Erbe

Weinbergschnecken in Kräuter - Sahnesauce

Lumache alla Siciliana

Weinbergschnecken in Tomatensauce mit Schinken und Champignons, scharf zubereitet

Vitello al Tartufo

gebratene Kalbsscheiben in einer Trüffel - Creme

Antipasto Pizzarello

gebratene Roastbeefscheiben, angerichtet mit Olivenöl und Balsamicoessig

Prosciutto e Melone

Honigmelonenschiffchen mit original italienischem Parmaschinken

Affettato Misto

eine Auswahl bester italienischer Käse- und Wurstspezialitäten

Vitello Tonnato

hauchdünne Kalbsscheiben in einer Thunfisch - Kapernsauce

Carpaccio

hauchdünne Filetscheiben vom Rind mit frischem Rucolasalat in Olivenöl und Zitronensaft, verfeinert mit gehobelm Parmesankäse

Kreieren Sie aus 8 verschiedenen Antipasti
Ihre individuelle Vorspeisenauswahl.

Preis: € 9,50



Antipasti – Die Ouverture des Genusses

Genießen Sie auch unsere Vorspeisen mit Fisch – leicht bekömmlich und herrlich frisch. Nur die besten Zutaten werden in unseren Antipasti verarbeitet. Für Liebhaber der fleischlosen Küche empfehlen wir Ihnen unsere Vegetariani.

Antipasti Vegetariani Vegetarische Vorspeisen

Zucchine all' Aceto

Zucchini, mit Balsamicoessig abgelöscht

Melanzane alla Griglia

gegrillte Auberginen mit frischer Petersilie

Peperoni alla Siciliana

in Olivenöl gebratene Paprika

Funghi al Pinot

Champignons in einer delikaten Pinotsauce

Caprese

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum

Olive alle Erbe

schwarze und grüne Oliven, verfeinert mit Kräutern

Melanzane alla Caprese

Auberginenscheiben mit Mozzarella und Tomaten, im Ofen gegart und mit frischem Basilikum garniert

Verdure Impanate

verschiedene panierte Gemüsesorten nach einem sizilianischen Rezept

Bastoncini al Formaggio

frische Selleriestangen, mit einem würzigen Gorgonzola-Mascarpone-Dip verfeinert, mit frischen Kräutern

Pomarellini

frische Sherrytomaten mit Mini-Mozzarella, mit Basilikum und Olivenöl

Cocktail di Avocadi

geschnittene Avocado in einer delikaten Cocktailsauce

Antipasti con Pesce Vorspeisen mit Fisch

Zuppa di Pesce

Hummercremesuppe mit Krabben nach einer süditalienischen Art

Duetto di Pesce

Scampi und Lachs in einer Knoblauchsauce

Jacobsmuscheln alla Parisienne

Jacobsmuscheln, angebraten in Olivenöl mit frischem Knoblauch und verschiedenen Kräutern

Scampi con Lenticchie

gebratene Scampi auf warmen Linsen in einer leichten, pikanten Sauce

Puirpu Palermitanu

warmer Babypulpo auf Radicchiosalat, zubereitet mit Olivenöl und Zitronensaft

Scampi Zitti

gebratene Scampi in Knoblauchsauce

Antipasto Saporito

verschiedene gebratene Fischarten auf Rucolasalat serviert mit Olivenöl und Zitrone

Duetto di Pesce

Lachs- und Seeteufelcarpaccioöllchen mit Sellerie und Dill, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft

Insalata Frutti di Mare

Meeresfrüchtesalat nach Venezianischer Art

Gamberetti Marinati

in Zitronen-Öl marinierte Gamberetti

Crema di Salmone

eine delikate, hausgemachte Lachscreme auf geröstetem Brot

Salmone al Chardonnay

mit Chardonnay mariniertes Lachs

Lotte e Verdura

Seeteufelpastete mit frischem Gemüse

Insalata di Granchio

Krebsfleischsalat mit Sellerie und Petersilie

Carpaccio di Salmone

Lachscarpaccio mit fein geschnittenem Sellerie

Salmone e Rucola

gebeizter Lachs auf Rucolasalat, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft



Köstlichkeiten von Saporito – Die Quintessenz des Geschmacks

*Wir stehen Ihnen bei Ihren individuellen kulinarischen Fragen zur Verfügung.
Rufen Sie uns einfach an, denn wir haben für jeden Anlass eine Lösung parat.
Sie profitieren dabei in jedem Fall von unserem über 20-jährigen Erfahrungswert.
Bei uns bekommen Sie die ganze Vielfalt der Cucina Italiana, unverfälscht und
original. Sie haben eine konkrete Vorstellung –
wir kümmern uns um die Realisation.
Saporito – Ihre kulinarischen Wünsche sind unsere Motivation.*



Saporito food&catering

Im Lipperfeld 34a

46047 Oberhausen

Telefon 0208 / 62 54 10

Telefax 0208 / 62 54 160

www.sabatino-management.de

info@sabatino-management.de