Mario's
Little Italy

Catering Menu

Tauchen Sie ein in das Herz der italienischen Küche mit unserem sorgfältig zusammengestellten Menü, das exklusiv bei Little Italy Catering erhältlich ist.

Jedes Gericht ist ein Fest der reichen Aromen und der zeitlosen Traditionen, geprägt von authentischen Zutaten, die direkt aus den sonnenverwöhnten Böden Italiens stammen.

Anti Pasti

Bruschetta
Geröstete Brotscheiben, die traditionell mit einer Mischung aus gewürfelten Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und manchmal Mozzarella belegt werden.

Carpaccio
Dünn geschnittene Scheiben von rohem Rindfleisch, die mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und manchmal Parmesankäse oder Rucola garniert werden.

Caprese
Eine einfache, aber köstliche Kombination aus frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum, beträufelt mit Olivenöl und Balsamico-Essig.

Marinierte Artischocken
Artischockenherzen, die in einer Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Kräutern eingelegt und serviert werden.

Oliven und eingelegte Gemüse
Eine Auswahl an grünen und schwarzen Oliven zusammen mit verschiedenen in Essig oder Öl eingelegten Gemüsen wie Paprika, Zwiebeln und Pilzen.

Primi Piatti

Tagliatelle al Tartufo
Feine Bandnudeln serviert in einer delikaten Sauce aus schwarzem oder weissem Trüffel, verfeinert mit einem Hauch von Knoblauch, Olivenöl und manchmal einem Schuss Sahne. Dieses Gericht ist bekannt für sein reiches Aroma und seine exquisite Textur.

Risotto ai Funghi Porcini
Ein cremiges Risotto, zubereitet mit aromatischen Porcini-Pilzen, einer kräftigen Brühe, feinem Parmesan und einem Schuss Weisswein, das seine tiefen und erdigen Geschmacksnoten entfaltet.

Ravioli di Aragosta
Feinste Ravioli, gefüllt mit zartem Hummerfleisch, serviert in einer leichten, sahnigen Sauce, die oft mit einem Hauch von Tomate und frischen Kräutern angereichert wird. Dieses Gericht ist ein Fest für die Sinne und wird häufig bei besonderen Anlässen angeboten.

Pappardelle al Cinghiale
Breite Nudelbänder, serviert mit einem herzhaften Ragù aus Wildschweinfleisch, langsam gekocht in einer reichen Tomatensauce mit Rotwein und Kräutern. Dieses rustikale, tiefgründige Gericht spiegelt die kulinarischen Traditionen der toskanischen Jagdgebiete wider.

Gnocchi alla Sorrentina
Weiche, hausgemachte Gnocchi, überbacken mit Mozzarella und einer frischen Tomatensauce, garniert mit frischem Basilikum. Dieses Gericht aus der Region Kampanien ist sowohl herzhaft als auch tröstend, ein echter Genuss für Liebhaber italienischer Küche.

Secondi Piatti

Ossobuco alla Milanese

Ein klassisches Gericht aus Mailand, das aus geschmorten Kalbshaxenscheiben besteht, die in einer reichhaltigen Tomaten-Wein-Sauce mit einem Hauch von Zitronenschale und Kräutern gekocht werden. Serviert wird es oft mit cremigem Risotto alla Milanese, welches mit Safran verfeinert ist.

Saltimbocca alla Romana

Feine Kalbsschnitzel, belegt mit würzigem Prosciutto und frischem Salbei, in Butter und Weisswein gebraten. Dieses Gericht ist für seinen verführerischen Duft und seinen harmonischen Geschmack bekannt und wird häufig mit einem leichten, knackigen Salat oder gedünstetem Gemüse serviert.

Branzino al Forno con Erbe

Im Ofen gebackener Wolfsbarsch, aromatisiert mit einer Mischung aus frischen Kräutern, Zitrone und Olivenöl. Dieses feine Fischgericht zeichnet sich durch seine zarte Textur und seinen frischen, meeresfrüchtigen Geschmack aus, der durch die Kräuter wunderbar hervorgehoben wird.

Filetto di Manzo al Barolo

Zartes Rinderfilet, sanft in einer Sauce aus Barolo-Rotwein, Schalotten und Thymian geschmort. Dieses opulente Gericht ist ein Paradebeispiel für die Verwendung hochwertiger Zutaten in der italienischen Küche und bietet ein unvergleichlich tiefes Aroma.

Secondi Piatti

Agnello Scottadito

Lammkoteletts, mariniert in einer Mischung aus Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl, anschliessend gegrillt bis sie aussen knusprig und innen zart rosa sind. „Scottadito“ bedeutet wörtlich „fingerverbrennend“, ein Hinweis darauf, dass diese Koteletts traditionell heiss und mit den Fingern gegessen werden.

Contorni

Insalata di Rucola e Parmigiano

Ein frischer Rucola-Salat mit hauchdünn gehobeltem Parmesankäse, beträufelt mit einem Zitronen-Olivenöl-Dressing. Dieser Salat bringt eine pikante und gleichzeitig erfrischende Note auf den Teller, die besonders gut zu reichhaltigen Fleischgerichten passt.

Caponata Siciliana

Eine traditionelle sizilianische Beilage aus Auberginen, die mit Tomaten, Kapern, Oliven und Sellerie gekocht und mit einem süss-sauren Dressing verfeinert wird. Caponata bietet eine köstliche Kombination aus verschiedenen Texturen und Aromen, die sie zum perfekten Begleiter für Fisch- und Fleischgerichte macht.

Patate al Forno con Rosmarino e Aglio

Im Ofen geröstete Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch. Diese einfach zuzubereitende, aber aromatisch komplexe Beilage harmoniert besonders gut mit Braten oder gegrilltem Fleisch.

Fagiolini in Umido

Langsam in Tomatensauce geschmorte grüne Bohnen, verfeinert mit Knoblauch und frischen Kräutern. Diese Beilage ist nicht nur gesund, sondern auch geschmacksintensiv und fügt sich nahtlos in ein gehobenes Menü ein.

Funghi Trifolati

In Olivenöl, Knoblauch und Petersilie sautierte Pilze. Dieser einfache, aber exquisite Contorno ist eine klassische Beilage, die den natürlichen Geschmack der Pilze hervorhebt und ideal zu sowohl Fleisch- als auch Pastagerichten passt.

Dolci

Tiramisù al Mascarpone e Caffè

Eine luxuriöse Variante des klassischen italienischen Desserts, bestehend aus abwechselnden Schichten von in Espresso getränkten Löffelbiskuits und einer cremigen Mischung aus Mascarpone, Eiern und Zucker, garniert mit einer feinen Schicht Kakaopulver. Dieses Dessert ist ein echter Klassiker, der in einer gehobenen Version besonders beeindruckend wirkt.

Panna Cotta con Coulis di Frutti di Bosco

Eine samtige Panna Cotta, serviert mit einem frischen Coulis aus gemischten Beeren. Die sanfte Süsse der Panna Cotta harmoniert perfekt mit der Säure der Beeren, was dieses Dessert zu einem eleganten Abschluss eines jeden Essens macht.

Torta Caprese al Cioccolato e Mandorle

Ein reichhaltiger und feuchter Schokoladenkuchen, hergestellt mit gemahlenen Mandeln statt Mehl, was ihm eine wunderbar nussige Textur verleiht. Serviert mit einem Klecks leicht geschlagener Sahne oder einem Tupfer Vanillegelato, ist dieser Kuchen ein Traum für Schokoladenliebhaber.

Cannoli Siciliani

Feinste, knusprige Teigröllchen, gefüllt mit einer süssen Ricotta-Creme, verfeinert mit Pistazien, Schokoladenstücken und kandierten Früchten. Cannoli bieten ein authentisch sizilianisches Geschmackserlebnis und sind ein festlicher Genuss.

Dolci

Semifreddo al Torrone

Ein halbgefrorenes Dessert mit Nougat (Torrone), angereichert mit gehackten Nüssen und getränkt in einem Amaretto-Sirup. Semifreddo al Torrone ist eine erfrischende und zugleich reichhaltige Wahl, die das italienische Flair wunderbar einfängt.

Weine

Barolo

Oft als „der König der Weine und Wein der Könige“ bezeichnet, stammt dieser kräftige Rotwein aus dem Piemont. Barolo wird aus der Nebbiolo-Traube hergestellt und ist bekannt für seine tiefe Farbe, komplexe Aromen von Kirschen, Leder und Trüffel sowie seine Langlebigkeit. Er passt hervorragend zu rotem Fleisch und reifem Käse.

Brunello di Montalcino

Ein weiterer hochgeschätzter Rotwein, der aus Sangiovese-Trauben in der Toskana hergestellt wird. Brunello hat eine intensive rubinrote Farbe und bietet Aromen von Brombeeren, Schokolade und Gewürzen. Dieser Wein ist ideal zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und scharfem Käse.

Amarone della Valpolicella

Ein unverwechselbarer Rotwein aus Venetien, hergestellt aus getrockneten Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben, was ihm einen reichen, vollmundigen Geschmack mit Noten von getrockneten Früchten, Tabak und Gewürzen verleiht. Amarone ist ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten und gereiften Käsesorten.

Weine

Franciacorta

Italiens Antwort auf Champagner, ein hervorragender Schaumwein aus der Lombardei, hergestellt nach der traditionellen Methode der Flaschengärung. Mit seinem feinen Perlen und Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Brioche ist Franciacorta perfekt als Aperitif oder zu Meeresfrüchten.

Tignanello

Ein Super-Tuscan aus der Toskana, der für seine innovative Mischung aus traditionellen Sangiovese-Trauben mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bekannt ist. Dieser Wein zeichnet sich durch seine Struktur, Tiefe und Aromen von reifen Früchten, Tabak und Gewürzen aus. Tignanello ist eine ausgezeichnete Wahl für gehobene Anlässe und passt gut zu rotem Fleisch, Pastagerichten und gereiften Käsesorten.

Aperitivi

Negroni

Ein klassischer italienischer Cocktail, hergestellt aus einer ausgewogenen Mischung aus Gin, rotem Wermut und Campari. Dieser Cocktail wird traditionell auf Eis serviert und mit einer Orangenscheibe garniert. Negroni bietet einen perfekt bitter-süssen Geschmack, der den Appetit anregt.

Aperol Spritz

Beliebt für seine leuchtend orange Farbe und erfrischenden Geschmack, besteht dieser beliebte Aperitivo aus Aperol, Prosecco und einem Spritzer Soda. Er wird oft mit einer Scheibe Orange und einer Olive serviert. Der Aperol Spritz ist leicht und spritzig, ideal für den Beginn eines sommerlichen Abendessens.

Bellini

Ein weiterer schaumiger Cocktail, der aus Prosecco und frischem Pfirsichpüree hergestellt wird. Ursprünglich aus Venedig stammend, ist der Bellini besonders beliebt für Brunch oder frühe Abendveranstaltungen. Seine süsse und erfrischende Note macht ihn zu einem Favoriten bei Aperitivo-Liebhabern.

Americano

Ein weiterer klassischer Aperitivo, der aus Campari, süssem rotem Wermut und einem Schuss Sodawasser besteht. Der Americano wird mit einer Zitronen- oder Orangenscheibe serviert und bietet eine erfrischende, leicht bittere Note, die wunderbar den Gaumen vorbereitet.

Aperitivi

Martini

Obwohl oft als Cocktail nach dem Abendessen gedacht, kann ein klassischer Gin oder Wodka Martini auch ein hervorragender Aperitivo sein. Serviert mit einem Hauch von trockenem Wermut und einer Olive oder Zitronenzeste, ist der Martini das Symbol für Cocktail-Eleganz und passt hervorragend zu einem gehobenen Anlass.

Digestivi

Grappa
Ein kräftiger, aus Traubentrester destillierter Schnaps, der in vielen Varianten angeboten wird, von klarem bis zu in Holzfässern gereiftem Grappa, der reichere, komplexere Noten aufweist. Grappa ist ein klassischer Digestivo, der den Gaumen reinigt und die Verdauung unterstützt.

Amaretto
Ein süsser, mandelbasierter Likör aus Italien, der oft nach dem Essen genossen wird. Seine süsse, leicht bittere Mandelnote macht ihn zu einem perfekten Abschluss eines gehobenen Essens, ideal zum Sippen oder als Begleiter zu einem Espresso.

Limoncello
Ein süditalienischer Zitronenlikör, der traditionell hausgemacht wird, indem Zitronenschalen in Alkohol eingelegt und später mit Zuckerwasser versetzt werden. Limoncello wird gut gekühlt serviert und bietet einen frischen, zitrusartigen Abschluss des Mahls.

Sambuca
Ein starker, anisbasierter Likör, der oft flambiert und mit drei Kaffeebohnen serviert wird – symbolisch für Gesundheit, Glück und Wohlstand. Sambuca hat einen unverwechselbaren, leicht süssen Geschmack, der besonders nach einem üppigen Essen angenehm ist.

Digestivi

Fernet

Ein bitterer, aromatischer Kräuterlikör, der aus einer Vielzahl von Kräutern und Gewürzen hergestellt wird. Er ist bekannt für seine verdauungsfördernden Eigenschaften und wird oft als Abschluss eines schweren Mahls gereicht. Fernet kann pur oder auf Eis genossen werden und ist ein Favorit für Liebhaber von bitteren Digestivi.

Vini Spumanti

Franciacorta

Aus der Lombardei stammend, wird dieser Schaumwein nach der traditionellen Methode (Méthode Champenoise) hergestellt und hat oft einen komplexen, raffinierten Geschmack. Er wird aus Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco hergestellt und reift mindestens 18 Monate auf der Hefe, was ihm eine besondere Tiefe und Textur verleiht.

Trentodoc

Dieser Schaumwein aus der Region Trentino wird ebenfalls nach der traditionellen Methode hergestellt. Trentodoc ist bekannt für seine knackige Säure und elegante Fruchtigkeit, oft mit Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und frisch gebackenem Brot. Er ist ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten.

Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene

Aus Venetien kommend, ist dieser Prosecco von höherer Qualität als sein allgemeiner Cousin. Er wird in den Hügeln zwischen den Städten Conegliano und Valdobbiadene produziert, wo die Bedingungen ideal für die Erzeugung ausdrucksvoller Weine sind. Dieser Prosecco ist feinperlig und oft fruchtig mit einem Hauch von floralen Noten.

Pasti Spumante

Ein süsser oder halbtrockener Schaumwein aus der Region Piemont, hergestellt aus der Moscato-Traube. Asti ist bekannt für seine leichten, blumigen und fruchtigen Aromen, die ihn zu einem beliebten Dessertwein machen. Trotz seiner Süsse bewahrt er eine erfrischende Säure.

Vini Spumanti

Lambrusco di Sorbara

Dieser leicht sprudelnde Rotwein aus der Region Emilia-Romagna ist bekannt für seine leuchtend rote Farbe und sein lebhaftes, fruchtiges Profil. Lambrusco kann trocken oder leicht süsslich sein und bietet oft Aromen von roten Beeren und Blumen. Er passt hervorragend zu einer Vielzahl von Speisen, darunter italienische Wurstwaren und Käse.