

Ristorante und Pizzeria

ROMANA

vera italianità.....echt italienisch !



**Unterstadt 18/20, 8200 Schaffhausen
Tel.: 052 / 624 44 89, Fax: 052 / 624 44 78
E-mail: info@romana-schaffhausen.ch
www.romana-schaffhausen.ch**

alle Preise inkl. 8% MWST

Unsere Menu-Vorschläge: (ab 10 Personen)

Menu 1

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

*

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei an Weissweinsauce
serviert mit Safranrisotto und Gemüse

*

Hausgemachter Tiramisù

Fr. 40.--

Menu 2

FORMENTINA CON PANCETTA E UOVA
Nüsslisalat mit Speckcroûtons und Ei

*

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA PANNA E LIMONE
Kalbsschnitzel an feiner Zitronenrahmsauce
serviert mit Nudeln und Gemüse

*

Frischer Fruchtsalat

Fr. 40.--

Menu 3

INSALATA GIULIO CESARE
Grüner Salat mit Parmesansplittern und Croûtons

*

BOCCONCINI DI MAIALE RIPIENI AL PROSCIUTTO
E GORGONZOLA CON PORCINI
Schweinsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Gorgonzola
an Steinpilzrahmsauce
serviert mit Parmesanrisotto und Gemüse

*

Karamellchöpfli

Fr. 38.--

Menu 4

INSALATA „CAPRESE“
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

*

BISTECCA DI MANZO AL PEPE VERDE
Rindsentrecôte an grüner Pfefferrahmsauce
serviert mit Nudeln und Gemüse

*

Hausgemachte Profiteroles

Fr. 44.--

Menu 5

ANTIPASTO ALL'ITALIANA
Garnierter italienischer Aufschnitt-Teller

*

ARROSTO DI VITELLO ALLA ROMANA
Kalbsbraten an Weissweinsauce
serviert mit Kartoffelpurée und Gemüse

*

Mousse al cioccolato

Fr. 43.--

Menu 6

INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO
Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico-Essig

*

FILETTO DI MAIALE AI TRE FUNGHI
Schweinsfilet mit drei verschiedenen Pilzsorten
serviert mit Croquetten und Gemüse

*

Hausgemachte Panna Cotta mit warmen Waldbeeren

Fr. 49.--

Menu 7

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA AURORA
Crevetten-Cocktail garniert mit exotischen Früchten

*

FILETTI DI MANZO MIGNON AI FUNGHI PORCINI
Rindsfilets mignon mit Steinpilzen
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

*

Blutorangensorbet mit Campari

Fr. 48.--

Menu 8

PROSCIUTTO E MELONE
Rohschinken mit Melone

*

BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
serviert mit Pommes rissolées und Gemüse

*

Zitronenmousse

Fr. 45.--

Menu 9

INSALATA DI MARE
Meeresfrüchtesalat

*

PORTAFOGLIO DI VITELLO
Kalbscordonbleu
serviert mit Pommes frites und Gemüse

*

Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Eis

Fr. 51.50

Menu 10

INSALATA DI POLPO SU RUCOLA
Krakensalat auf Rucola-Beet

*

FILETTO DI SOGLIOLA ALLA FIORENTINA
Seezungenfilets mit Spinat und kleinen Crevetten an feiner Rahmsauce
serviert mit Wildreis und Gemüse

*

Zitronensorbet mit Vodka

Fr. 43.50

Menu 11

ANTIPASTO DI VERDURA MEDITERRANEA
Zucchetti, Auberginen und Peperoni vom Grill mit Olivenöl

*

PICCATA DI VITELLO ALLA MILANESE
Kalbsschnitzel im Ei-Käsemantel
serviert mit Spaghetti Napoli

*

DESSERT TRIS FATTI IN CASA
Tiramiù, Karamellchöpfli und Panna Cotta mit warmen Waldbeeren
(alle hausgemacht)

Fr. 48.50

Menu 12

INSALATA „CAPRESE“ DI BUFALA
Bufala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

*

BISTECCA DI VITELLO ALLE SPUGNOLE
Kalbssteak an feiner Morchel-Rahmsauce
serviert mit pommes croquettes und Gemüse

*

Torta della casa

Fr. 58.50

Menu 13

CARPACCIO DI BRESAOLA
Bündnerfleisch mit Parmesansplittern

*

FINISSIMA DI VITELLO ALLA GRIGLIA
Kalbspaillard vom Grill
serviert mit Lyonerkartoffeln und Gemüse

*

Melone mit Portwein

Fr. 51.--

Menu 14

FEGATO DI VITELLO SU INSALATA FORMENTINA ALL'ACETO BALSAMICO
Nüsslisalat mit Kalbsleberli an Balsamico-Essig

*

BISTECCA DI CAVALLO CON SALSA BEARNAISE
Pferdesteak mit Sauce Bearnaise
serviert mit pommes rissolées und Gemüse

*

Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 49.50

Menu 15

GAMBERETTI ALLA MEDITERRANEA, CALDI
Warme Crevetten mit Knoblauch und Kräuterbutter auf Salatbeet

*

FILETTO DI PANGASIO CON SALSA AL LIMONE E PANNA
Pangasiusfischfilets an Zitronenrahmsauce
serviert mit Trockenreis und Gemüse

*

Weisses Schokoladenmousse

Fr. 42.--

Menu 16

Fondue Bourguignonne à discrétion

Rindfleisch und Pferdefleisch
serviert mit 5 verschiedenen, hausgemachten Saucen,
Reis oder Pommes frites und gemischtem Salat

Fr. 49.50 pro Person

Menu 17

Fondue Chinoise à discrétion

Rindfleisch, Pferdefleisch und Truthanfleisch
serviert mit 5 verschiedenen, hausgemachten Saucen,
Gemüse, Reis oder Pommes frites und gemischtem Salat

Fr. 49.50 pro Person

Vegetarische Menus

Menu 18

MOZZARELLA E POMODORO
Mozzarella und Tomaten mit Basilikum

*

TRIS DI PASTA ROMANA
- Breite Nudeln mit Steinpilzen und
- Gnocchi mit Tomaten/Mozzarellafüllung an Pesto-Rahmsauce und
- Ravioli (Quark/Spinatfüllung) mit Butter und Salbei

*

Tiramisù mit Erdbeercème

Fr. 36.50

Menu 19

VERDURA ALLA GRIGLIA CON ACETO BALSAMICO
Gemüse vom Grill mit Balsamicoessig

*

PICCATA DI MOZZARELLA CON SALSA TARTARA
Mozzarella im Ei-Käsemantel mit Sauce Tartare
serviert mit Pommes frites und Gemüse

*

Panettone mit Limoncello (Zitronenliqueur) und Rahm

Fr. 32.--

Menu 20

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

*

RAGÙ DI VERDURE STROGANOFF
Gemüseragout Stroganoff
serviert mit Wildreis und Gemüse

*

Tiramisù

Fr. 29.50

Menu 21

INSALATA VERDE GIULIO CESARE
Grüner Salat mit Parmesansplittern und Croûtons

*

PICCATA DI VERDURE CON SPAGHETTI NAPOLI
Zucchetti und Auberginen im Ei-Käsemantel
serviert mit Spaghetti Napoli

*

TRIS DI DESSERT FATTI IN CASA
Tiramiù, Karamellchöpfli und Panna Cotta mit warmen Waldbeeren
(alle hausgemacht)

Fr. 35.50

Menu 22

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA
Steinpilze vom Grill

*

LASAGNE ALLE VERDURE
Gemüselasagne

*

„ÖPFELCHÜECHLI“
Apfelringe im Teig mit Vanillesauce und Zimt

Fr. 36.50

Menu 23

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

*

CANNELLONI DI MAGRO
Gratinierte Cannelloni mit Quark/Spinatfüllung

*

Mit Cappuccino-mousse gefüllte Bignés,
garniert mit exotischen Früchten

Fr. 29.--