

- Menü 1

*Sommersalat mit gegrillten Austernpilzen*

*season salad with grilled oyster mushrooms*

*Fris Pasta*

*three different kinds of pasta*

*Panna Cotta mit Früchten auf Himbeermousse 44,00 €*

*Italian cream with fruit on raspberry sauce*

Menü 2

*Tassilo Salat (gem. Blattsalate mit Mozzarella*

*Tomate, Funghi und Krabben*

*Season salad with Shrimps, mushrooms, mozzarella*

*Kalbsmedaillons mit Austernpilze vom Grill*

*Veal filet with grilled oyster mushrooms*

*Duette Mousse au chocolat-weiß und braun 44,00 €*

*Two mousse au chocolat with fruit*

Menü 3

*Glas Prosecco*

*Büffelmozzarella mit Tomaten*

*Bofato Mozzarella with tomatoes*

*Saltimbocca alla Romana mit Beilage*

*Veal scallops with ham and sage*

*Tirami Sú und Panna Cotta 44,00 €*

*Tirami sú and panna cotta*

Menü 4

*Vitello Tonnato*

*Cold veal with tuna fish sauce*

*Duette Pasta (Fortelli Gorgonzola und Tagliatelle Basilikumpesto)*

*Two different kinds of Pasta*

*Doradefilet in Gavi di Gavisofe auf Spinatbett und Safranreis*

*dourade filet with white wine sauce spinach and saffron rice*

*Fris Dolce mit Tirami sú, Profiterols und Schokotorte. 50,00 €*

*Three different kinds of deserts*

Menü 5

*Glas Prosecco*

*Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan*

*Beef carpaccio with rocket salad and parmiggiano*

*Fagottini al Gorgonzola*

*Fagottini with gorgonzola cheese sauce*

*Branzinofilet mit Proseccosoße und Beilage*

*Bass filet with herbs crust or prosecco sauce*

*Zitronensorbet (Lemon sorbet)*

*Kalbsfilet vom Grill mit Saison Pilzen*

*Veal filet grilled with saison mushrooms*

*Dolce Casa 79,50 €*

*Different kinds of deserts*

*Ristorante -Tassilo da Sebastiano*

*Balanstrasse. 34 - 81669.München*

*Tel. und Fax 089 / 485134*

*[www.tassilo-da-sebastiano.de](http://www.tassilo-da-sebastiano.de) Mail. [info@tassilodue.de](mailto:info@tassilodue.de)*

*Unsere Menüvorschläge für Betriebs-oder Familienfeiern !*

*Wir beraten Sie gern und stellen Ihnen Ihr Wunschmenü "zusammen".*