



KREATIVE KÜCHE

alla Giacomo



**WIR BRINGEN DAS
RESTAURANT ZU IHNEN**

SPEISENKARTE

Antipasti

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	€ 1,20
Aubergine vom Grill gratiniert aus der Pfanne mit Salbei-Röllchen	€ 1,40
Zucchini Taler-Schiffchen mit Ricotta-Schinken-Füllung aus der Pfanne mit Cherry-Tomaten und Kapern	€ 1,40
Paprika aus dem Ofen mit Knoblauch-Öl, aus der Pfanne mit Zwiebeln in Weißwein, geschmort Röllchen mit Gorgonzola	€ 1,40
Pilzpfanne Champignon, Austernpilze und Kräuterseidling in Knoblauch	€ 2,50
Champignon im Ganzen mit Knoblauch und Rosmarin	€ 1,50
Parma mit Melone	€ 2,00
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern ^{b,c,d,8}	€ 2,00
Roastbeef mit Tomaten und Zwiebeln	€ 2,00
Perlhuhnsalat mit Kartoffeln, Kichererbsen, getrockneten Tomaten, Essig, Öl ^{d,i,j,3} Mit Orangenfilet oder Mango Streifen	€ 2,50
Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Parmesanstreifen ^c	€ 2,50
Kürbis-Carpaccio auf Rucola mit Schafskäse und Walnuss ^{c,h,i}	€ 2,00
Hähnchenbrust-Salat mit Pinienkernen und Avocado ^h	€ 2,50
Fisch-Salat Traditionale ^d	€ 2,50

Oktopus-Salat mit Fenchel in Limonen-Knoblauch-Marinade _d	€ 2,50
Crevetten in Limetten-Öl mit Sellerie _{d,e}	€ 2,00
Gebeizter Lachs nach eigener Rezeptur mit Honig-Senf-Dip _{ij}	€ 2,50
Flusskrebse in Honig-Senf _{b,c,e,i,1,2}	€ 3,00
Gambas in Knoblauch-Olivenöl gebraten mit Chili _e	€ 2,50
Sardellenfilets sauer mariniert _{f,2}	€ 2,00
Bohnen-Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln _{d,f,i}	€ 1,50
Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern u. Bohnen _{d,i}	€ 1,40
Eingelegte Oliven, Tomaten und Zwiebeln _{j,2}	€ 2,50

Wir empfehlen für eine Vorspeise eine Auswahl von 5–7 Portionen

Die Portionsgröße beträgt im Schnitt ca. 30 g.

**Wir stellen Ihnen gerne ein traditionelles Vorspeisen-Buffer zusammen
mit 8 verschiedene Antipasti**

€ 12,50 / 9,50

Bei einer Anzahl von mindestens 40 Personen sind Brot, Oliven und Dip inklusive

Fingerfood nach Absprache



Suppen

Tomatencremesuppe _j	€ 3,00
Minestrone _{d,2}	€ 3,50
Kichererbsen-Suppe mit Rosmarin	€ 3,50
Pastinaken-Creme mit Zucchiniestreifen und getrockneten Tomaten _j	€ 3,50
Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch _j	€ 3,50
Kartoffelsuppe mit Curry	€ 3,00
Süßkartoffelcreme mit geräuchertem Lachs _{f,j}	€ 4,00
Bauernsuppe mit Aubergine, Paprika, Zucchini, Bohnen, Kartoffel und Kalbsfleisch _d	€ 5,50
Fischsuppe a la Giacomo _{d,e,f}	€ 8,00
Hummer-Suppe _{d,e}	Tages-Preis

Saison Suppen

Linsensuppe mit Kartoffel-Salami-Calabrese _{d,j}	€ 3,50
Toskana Bohnen-Mixsuppe mit Parma-Streifen _{h,2}	€ 4,00
Kürbiscreme mit Ingwer und Curry	€ 3,50
Feigenkaktus-Suppe alla Siciliana	€ 4,00



Salate und Grill Beilagen

Bunter Salat der Saison mit 2 verschiedenen Dressings Balsamico Vinaigrette, Joghurt Dressing, Senfdressing, Orangendressing, Granatapfelcreme, Kartoffeldressing, Honig-Senf, Essig und Öl mit Kräutern <small>b,c,d,i,2,6,8</small>	€ 2,00
Rucola mit Birnen-Scheiben, Beeren und Ziegenkäse mit 2 Dressings <small>b,c,d,i,2,6,8</small>	€ 2,50
Penne-Salat mit Mozzarella, Cherry-Tomaten, Rucola, Oliven und Pinienkernen <small>c,h</small>	€ 3,00
Sizilianischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und grünen Bohnen <small>d,i</small>	€ 2,00
Cocktail-Tomaten mit Mozzarella-Perlen, Avocado, Nüssen und Zwiebeln <small>c,h</small>	€ 5,50
Flusskrebse in Honig-Senf <small>b,c,d,e,i,2,8</small>	€ 3,50
Crevetten in Limetten-Creme <small>b,c,e,i,2,3,8</small>	€ 3,50
Fisch-Salat, Oktopus, Seppia und Crevetten mit Sellerie in Zitronen-Öl <small>d</small>	€ 4,00
Sauer eingelegte Sardellen <small>f,j</small>	€ 3,50
Eingelegte Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken <small>j,2</small>	€ 2,50
Variationen von luftgetrocknetem Schinken, Salami und Käse-Spezialitäten <small>j,7,8</small>	€ 4,50
Lachs-Carpaccio auf Blattsalaten in Zitronen-Marinade <small>f</small>	
Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Parmesansplitter <small>7</small>	€ 3,50

Die Portionsgröße beträgt im Schnitt ca. 40 g.

Nudeln

Spaghetti AOP mit Speck, Rucola und Parmesansplitter <small>a,j,7</small>	€ 8,50 / 6,50
Tagliatelle mit Pilzen, Schinken und Erbsen <small>a,j,7</small>	€ 8,50 / 6,50
Penne mit Auberginen-Würfel, Pinienkerne und Schafkäse <small>a,h</small>	€ 10,50 / 8,50
Penne mit Arg. Rumpsteak-Streifen, Zucchini in Currysauce <small>a,c</small>	€ 13,50 / 10,50
Maccheroni in Rucola-Pesto mit Flusskrebse und Cherry Tomaten <small>a,e</small>	€ 11,50 / 9,50
Maccheroni mit Perlhuhn in Cognac-Pfeffersauce <small>a,c,i,2,3</small>	€ 13,50 / 9,50
Lasagne Traditionale <small>a,j</small>	€ 8,50 / 6,50
Lasagne Vegetarisch <small>a,j</small>	€ 8,50 / 6,50
Lasagne Lachs <small>a,f,j</small>	€ 10,50 / 8,50
Rigatoni Kaninchen-Ragout mit Wildfenchel-Samen <small>a,j</small>	€ 12,50 / 9,50
Rigatoni Kalbs-Ragout alla Genovese <small>a,j</small>	€ 12,50 / 9,50
Linguini Marinara nach Fischers Art <small>a,d,f</small>	€ 13,50 / 10,50
Farfalle mit Lachs in Kräuter-Sauce <small>a,d,f</small>	€ 11,50 / 9,50
Fiocchi mit Birnen-Käse-Füllung in Mascarpone Creme <small>a,c,8</small>	€ 11,50 / 9,50
Panzerotti mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in Tomatensauce <small>a,b,c,j</small>	€ 11,50 / 9,50
Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbeibutter <small>a,b</small>	€ 11,50 / 9,50
Tagliarini mit halbem Hummer in eigener Sauce <small>a,b,d,e,</small>	Tages-Preis

Wir erweitern unsere Karte jeweils durch saisonale Angebote!

Risotto

Rotwein-Risotto mit Salsiccia und Artischocken _j	€ 13,50 / 10,50
Risotto Rucola mit Crevetten und Raddichio _e	€ 12,50 / 10,50
Risotto verde _h	€ 11,50 / 9,50
Risotto mit Pilzen der Saison	Tages-Preis
Risotto mit Trüffel und Steinpilzen	Tages-Preis



Fleisch

Scaloppine vom Schweinfilet in Zitronen-Sauce	€ 16,50 / € 12,50
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce <small>a,c,i,2,3</small>	€ 16,50 / € 12,50
Saltimbocca alla Romana vom Kalbsrücken <small>j</small>	€ 18,50 / € 14,50
Involtini vom Rumpsteak in Balsamico-Sauce <small>7</small>	€ 19,50 / € 15,50
Kaninchen alla Ischietana in pikanter Sauce <small>d</small>	€ 18,50 / € 4,50
Perlhuhnbrust auf getrüffeltem Wirsing <small>2,6</small>	€ 17,50
Perlhuhnbrust und Keule auf Parmesan-Kartoffelpüree <small>c,7</small>	€ 19,50
Das Beste von Rind und Kalb	€ 24,40

Fisch

Zander in Orangenpfeffer-Sauce <small>c,f</small>	€ 18,50 / € 14,50
Lachs mit Kartoffelkruste an Prosecco-Senfsauce <small>c,f,i</small>	€ 17,50 / € 13,50
Dorade Filet alla Mediterrania	€ 17,50 / € 12,50
Fisch-Duett gebraten mit Kräutern	€ 19,50 / € 15,50

Tages Preise

Steinbutt in Weißwein gedünstet mit Gemüsejulienne <small>d</small>	
Seeteufel-Medaillons in Hummersauce <small>c,e</small>	
Jakobsmuscheln gebraten in Zitronen-Öl <small>e</small>	
Hummer gedünstet serviert mit zerlassener Butter und eigener Sauce <small>e</small>	

Zu allen Hauptspeisen servieren wir passende Beilagen nach Absprache
Wir erweitern unsere Karte jeweils nach saisonalen Angeboten



Dessert

Tiramisu <small>b,c</small>	€ 5,00 / € 3,00
Himbeer Tiramisu <small>b,c</small>	€ 6,00 / € 4,00
Croccantino <small>b,c,h,8</small>	€ 5,00 / € 3,00
Panna Cotta <small>c</small>	€ 5,00 / € 3,00
Creme Caramel <small>b,c</small>	€ 5,00 / € 3,00
Schoko-Mousse Hell oder Dunkel <small>b,c</small>	€ 4,50 / € 2,50
Beeren Mousse <small>b,c</small>	€ 5,50 / € 3,50
Mango Mascarpone Mousse <small>b,c</small>	€ 5,50 / € 3,50
Baileys Mousse <small>c</small>	€ 6,00 / € 4,00
Karamellierte Erdbeeren auf Mascarpone Creme <small>c</small>	€ 6,00 / € 4,00
Warme Mango-Streifen auf Mascarpone Creme <small>c</small>	€ 5,50 / € 3,50
Pasticcini alla Crema, 5 Stück <small>a,b,c,1,2,6</small>	€ 6,00

Eis und Torten auf Anfrage



MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Pasta e Amore

Panzerotti mit Ricotta-Lachs-Füllung in Aurorasauce

Caramelle mit Ricotta-Spinat-Füllung in Gorgonzola-Creme

Raviolacci mit Ricotta-Steinpilz-Füllung in Tomaten Ragout mit Lauchzwiebeln

Fagotti al Tartufo in Salbeibutter mit Parmesan

€ 12,50



Menü 2

Zucchinicreme mit Speck

Tortellini in Bechamel-Sauce mit Schinken und Erbsen

Fusilli in Tomatensauce mit Auberginenwürfel und Schafskäse

Baileys Mousse

€ 14,50



Menü 3

Vitello Tonnato

Landhuhnbrust aus der Eifel auf Gemüse-Ratatouille mit Basilikum-Kartoffeln

Cappuccino Panna Cotta mit Orangen-Caramel

€ 20,00



Zu allen Hauptgängen servieren wir
Kartoffeln und Gemüse nach Absprache



Menü 1

Vegane Vorspeisen-Variation

Tortelli Vegani gefüllt mit schwarzen Oliven, Kapern und Tofu
in Zucchini-Ragout mit Cherrytomaten

Obstsalat mit Bourbon-Vanille Kokosmilch-Creme

€ 23,50

Menü 5

Rucola Salat auf Birnen-Carpaccio mit Parmesan-Splitter und Himbeeren

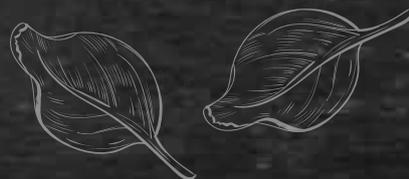
Süßkartoffelsuppe mit Curry und Zucchini-Streifen

Penne mit Pilze der Saison in Parmesancreme

Maccheroni mit Rucola-Pesto, Pinienkernen und Cherrytomaten

Obstsalat mit Maraschino Vanille-Sauce

€ 24,50



Menü 6

Suppe der Saison

z.B. Pastinakencreme mit Zucchini-Streifen, Bärlauch Creme mit Lachsstreifen, Spargelsuppe

Penne Arrabiata mit mediterranen Kräutern und schwarzen Oliven

Schweinefilet in Pfeffersauce

Lachssteak in Dill-Weißweinsauce

Panna Cotta mit Erdbeersauce

€ 25,00

Als Buffet oder aus der Food Trailer Küche!
Wir stellen Ihr Menü auch nach Ihren Wünschen zusammen!

Menü 7

Italienisches Vorspeisen Bufett

Vitello Tonnato, Zucchinitaler, Paprika aus der Pfanne mit Zwiebeln, Kräuterpilze, Auberginenröllchen gratiniert, Zwiebeln Boretane in Balsamico, gegrilltes Gemüse mit Bruschetta Tomaten und Rucola, Tomaten-Mozarella, Zucchini mediterane Art mit Kapern und getrockneten Tomaten

Kalbsröllchen gefüllt mit Taleggio-Spinat in Balsamicosauce
Zanderfilet in Orangen-Pfeffer-Sauce

Duett von Beeren und Schoko-Mousse

€ 25,00

Menü 8

Salat-Bufett

Fischsalat, Tomaten-Mozarella, Parmaschinken mit Melone, Italienischer Kartoffelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern in Essig-Marinade, Variationen von gemischten Salaten mit 2 verschiedenen Dressings, zur Auswahl Balsamico Vinegrette, Senf-, Orangen-, Himbeer-Honig- oder Kartoffeldressing

Tris di Pasta

Fiocchi mit Birnen-Taleggio-Füllung in Gorgonzola-Sauce

Penne in Tomatensauce mit Auberginenwürfeln, Pinienkernen und Büffelmozzarella

Farfalle mit Lachs und Kräutern in Hummer-Sahne

Duett vom Tiramisu und Beeren Mousse

€ 25,50

Menü 9

Mozzarella auf Auberginen Ragout



Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce

Bunter Salat mit Auberginen, Zucchini, Artischocken,
Oliven und getrockneten Tomaten zwei Dressings nach Wahl

Käse-Platte mit Früchten

€ 25,50

Zu allen Hauptgängen servieren wir
Kartoffeln und Gemüse nach Absprache

Menü 10

Vegetarische Vorspeisen Kompositionen

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und in Olivenöl geschwenktem Gemüse der Saison

Dessert-Variationen

Mango-Mascarpone, Tiramisu, Crocantino

€ 26,50



Menü 11

Hummer Suppe mit Crevetten

Das Beste vom Rind und Kalb

Barolo-Sauce/Kräuter-Creme

Zabaglione Creme mit Beeren

€ 34,50



Menü 12

Gegrillter Chicorée an warmen Ziegenkäse mit Orangen-Caramel und Beeren garniert

Tagliolini Steinpilz-Trüffel in Parmesan Nest

Kalbsfilet Metallions im Crêpe mit Champagner Creme

Seezungen Röllchen gefüllt mit Zucchini und Gambas
in Sahne-Safran Fond

Composition von Süßen Köstlichkeiten

€ 42,50

Als Buffet oder aus der Food Trailer Küche!
Wir stellen Ihr Menü auch nach Ihren Wünschen zusammen!

GANZ NACH IHREM MOTTO

Wir finden das passende für Ihren Anlass!

Pasta bis Basta

Von der Hand in den Mund

Aus dem Wald: Wild & Pilze

Römer Buffet

Rund um die Kartoffel

Rund um dem Hummer

Rund um den Trüffel

Menù degustazione

Champagner & Trüffel

Frisch vom Feld (vegetarisch)



ALLERGENE

- a. Glutenhaltige Getreide
- b. Eier
- c. Milch
- d. Sellerie
- e. Krebstiere
- f. Fische
- g. Sojabohnen
- h. Schalenfrüchte
- i. Senf
- j. Schwefeldioxid & Sulfide

ZUSATZSTOFFE

- 1. Farbstoffe
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschwärzt
- 5. Süßungsmittel
- 6. Geschmacksverstärker
- 7. Phosphat
- 8. Stabilisatoren



UNSER SERVICE

Lieferung
Anlieferung & Abholung, nach Entfernung und Aufwand
Personal

Koch/Köchin
Servicekraft
Spüler/Küchenhilfe
Brot, Oliven und Dip

pro Stunde € 40,-
pro Stunde € 25,-
pro Stunde € 20,-
pro Person € 1,50,-

Bei einer Anzahl von mindestens 40 Personen sind Brot, Oliven und Dip inklusive

Wir stellen Ihnen gerne ein traditionelles Menü zusammen.
Nutzen Sie meine 30-jährige Kocherfahrung

PASTA, VINO E AMORE

Altbewährt!

Giacomo Fratantonio ist gebürtiger Italiener mit der Leidenschaft zum Kochen. Er erlernte das Kochen von der Pike auf in diversen namhaften Restaurants. Danach selbstständig, eröffnete er 1998 mit seiner Familie die beliebte „Trattoria da Giacomo“ in Düsseldorf-Gerresheim und bot dort seinen Gästen eine erlesene, kreative Küche an.

Ab sofort überregional!

Ob ausgefallene Pasta, exklusive Fisch- oder Fleischgerichte, auf Wunsch begleitende Weine, wir lassen keine Wünsche offen. Wir liefern alles frisch zubereitet oder auf Wunsch in unserer Cucina mobile zu Ihnen. Für Ihre Veranstaltungen besprechen wir gerne vorab die Menüvorschläge.

Appetit?

Gerne sind wir für Sie da, rufen Sie an oder schreiben Sie uns:

Giacomo Fratantonio
Am Rosenbaum 8, 40882 Ratingen
02102 - 875 757 0 | 0176 - 210 262 68
info@cucina-mobile.com

www.cucina-mobile.com