

*Ambiente Italiano*  
**ALTE OBERFÖRSTEREI**  
\*  
RISTORANTE & TRATTORIA

**Sommerempfehlung**

**Insalata Aromatica € 13,50**

Garten-Wildkräutersalat mit gebratenen frischen Pilzen,  
Cocktailtomaten, Trüffelkäse und geraspelten roten Äpfeln

**Fantasia di Tonno crudo € 22**

Dreierlei vom Yellowfin-Thunfisch mit Sesamkruste, Sojasauce und Tartar mit Zitronenschaum

**Capesante / Gamberoni con Finocchi e Crema di Avocado € 19,50**

Gebratene Jakobsmuscheln oder gegrillte argentinische Garnelen  
mit Fenchelsalat, Avocado-creme und Limelone

**Manzo cucinato con Finferli e Sbrisolona di Formaggio € 18,50**

Roastbeef-Carpaccio mit Pfifferlingen und Parmigiano-Törtchen & Kekse

**Prosciutto di Norcia IGP con Melone e Formaggio € 15,50**

Norcia-Schinken (Umbrien, 24 Monate)  
mit Cantalupo Melonen und geraspeltem Parmigiano

**Fusilli alla Norma € 12,50**

Spiralnudeln mit frittierten Auberginen, Tomaten, Basilikum und geraspeltem salzigen Ricotta-Käse

**Fettuccine con Finferli e Salsiccia € 16,50**

Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen, Salsiccia und Pinienkernen

**Pasta lunga con Pesto al Finocchietto, Vongole e Calamaretti Spillo € 16,50**

Spaghetti mit Venusmuscheln, Baby-Calamari, Wildfenchel-Pesto  
und geröstetes Paniermehl mit Zitronenessenz

**Pasta ripiena di Carne di Fassone con Tartufo nero € 19**

Hausgemachte kleine Ravioli gefüllt mit „Fassona“ Fleisch  
in Trüffelbuttersauce, Salbei und gehobelte schwarze Trüffel

**Pizza con Prosciutto di Norcia IGP e Finferli € 17,50**

Pizza mit Norcia-Schinken (Umbrien, 24 Monate), Pfifferlingen und geraspeltem Parmigiano

**Salsiccia grigliata con Insalatina e Patate € 16,50**

Gegrillte italienische Würste mit Salat und Schwenkkartoffeln

**Schiena di Vitello con Finferli e Patate € 32,50**

Gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln

**Bistecca di Manzo con Finferli e Patate € 32,50**

Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln

**Filetto di Manzo con Crema di Robiola e Tartufo nero € 38,50**

Gegrilltes Rinderfilet auf Fonduta mit Robiola-Käse mit Pfifferlingen,  
Kräuterpolenta und gehobelte schwarze Trüffel