

Trattoria

ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO

16,50 €

für 2 Pers. 32,00 € - für 4 Pers. 62,00 €

- Vitello Tonnato
mit Thunfischcreme und Kapern
- Wildlachs mit Crème Fraîche
und Lachskaviar
- Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem
Ziegenkäse
- Büffel-Mozzarella mit Tomaten
und Basilikum
- Rucolasalat mit geraspeltm
Parmigiano

COUSCOUS&MEER

16,50 €

- Couscousalat mit Meeresfrüchten,
Gemüse-Brunoise und Paprika

CALAMARETTI E POLIPO

16,50 €

- Gegrillte Baby-Calamari
und Oktopus auf Salat
und kleinen Tomaten

INSALATA DI FINOCCHI

12,50 €

- Fenchelorangensalat mit Sardellen
und gebratenen Lauchzwiebeln

INSALATA ORTOLANA

13,50 €

- Gemischter Salat der Saison mit
Fenchel, gebratenen frischen
Pilzen, kleinen Tomaten
und geraspeltm roten Äpfeln

SUPPE

ZUPPA DI CECI

12,50 €

- Kichererbsensuppe
mit Guanciale-Speck und kurzen
Nudeln

CREMA DI ZUCCA

19,50 €

- Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe mit
gebratenen Jakobsmuscheln,
„Crostino“ und Wachtelei

FOCACCE

FOCACCIA GENUSS

6,00 €

- Focaccia mit Meersalzflöcken
und Rosmarin

FOCACCIA MOLAROSSA

7,00 €

- Focaccia mit "Mola Rossa" Olivenöl,
Tomatensauce, Rosmarin,
Knoblauch und "Diavolicchio
calabrese" (Chili)

FOCACCIA MOLAVERDE

8,50 €

- Focaccia mit "Mola Verde"
Olivenöl, Büffel-Mozzarella,
Oliven und Basilikumpesto
(Pinienkerne-Pecorino)

CARNI

ROGNONI DI VITELLO

23,50 €

- Kalbsnieren mit Salbei, Knoblauch,
frischem Gemüse und
Kartoffelpüree

BRACIOLA DI MAIALE

26,50 €

- Gegrilltes Dry Aged
Schweinekotelett mit frischem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SPALLA DI AGNELLO

25,50 €

- Geschmorte Lammschulter mit
frischem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

TAGLIATA DI MANZO

29,50 €

- Tagliata vom argentinischen
Rinderrücken mit Rucola,
Parmigiano und Kirschtomaten

PESCI

IL PESCE DEL GIORNO

Fisch des Tages

- Bitte Fragen Sie unser
Servicepersonal.

Preis richtet sich nach dem
jeweiligen Angebot.

PASTE

RAVIOLI DI RICOTTA

13,50 €

- Selbstgemachte Ravioli gefüllt
mit Büffel-Ricotta-Käse,
Spinat und Tomatensauce

PASTA ALLA NORMA

13,50 €

- Hausgemachte kurze Nudeln
mit gewürfelten Tomaten,
frittierte Auberginen,
kleine Tomaten, Basilikum und
geraspeltes salziger Ricotta-Käse

PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

10,50 €

- mit BLACK-TIGER-GARNELEN
18,50 € (5 St.)

- Traditionell in Bronzeformen
hergestellte SPAGHETTI mit
frischem Vessalico-Knoblauch,
„Campagnolo“-Olivenöl
(Frantoio Sallemi Comiso)
und scharfen Peperoni

PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

ALL'AMATRICIANA

16,50 €

- Traditionell in Bronzeformen
hergestellte BUCATINI mit
Tomaten, Guanciale-Speck
und Pecorino
Knoblauch/Zwiebeln/Peperoncino

PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

ALLA SICILIANA

21,50 €

- Traditionell in Bronzeformen
hergestellte PENNONI mit
Schwertfisch, Auberginen,
Wildfenchel, Pistazienpesto
und Paniermehl mit Zitronenessenz

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

18,50 €

- Handgemachte
Hartweizengrieß-Nudeln (15 cm lang)
mit frischen Edelfischen,
Muscheln und Garnelen