



Trattoria
ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE MEDITERRANE KÜCHE

Weihnachtskarte

Focacce

FOCACCIA GENUSS

6,00 €

Focaccia mit Meersalzflocken und Rosmarin

FOCACCIA MOLAROSSA

7,00 €

Focaccia mit "Mola Rossa" Olivenöl, Tomatensauce, Rosmarin, Knoblauch und "Diavolicchio calabrese"

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 geraspeltem Parmigiano

INSALATA ORTOLANA

13,50 €

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

PANE CARASAO CON LANGHERINO E VERDURE

14,50 €

Sardisches Fladenbrot mit gegrilltem mediterranem Gemüse, gratiniertem Langherino-Käse und Traubenmost

CALAMARETTI E POLIPO

16,50 €

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus auf Salat und kleinen Tomaten

INSALATA DI MARE

16,50 €

Meeresfrüchtesalat mit Gemüse-Brunoise und Paprika

ZUPPA DI CECI

12,50 €

Kichererbsensuppe mit Guanciale-Speck und Croutons



Paste

PASTA ALLA NORMA

13,50 €

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

RAVIOLI DI RICOTTA

16,50 €

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

PASTA CASARECCIA CON RAGÙ DI CINGHIALE

16,50 €

Hausgemachte kurze Nudeln mit Wildschweinragout und Pecorino-Käse

PASTA DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

19,50 €

Traditionell in Bronzeformen hergestellte LINGUINE mit frischen Edelfischen, kleinen Tomaten, Muscheln und Garnelen

Pesci & Carni

MERLUZZO ALLA GRIGLIA

27,50 €

Gegrilltes Atlantik-Kabeljaufilet mit Zitronensauce, frischem Gemüse und Kartoffelpüree

CODA DI ROSPO ALLA MEDITERRANEA

29,50 €

Gegrillter Baby-Seeteufel mit Tomaten, Oliven, Kapern, frischem Gemüse und Kartoffelpüree

GUANCE DI FASSONE

29,00 €

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch mit frischen Pilzen und Kräuterpolenta

GRAIN FED BEEF

35,50 €

Gegrilltes Entrecôte vom argentinischen Weiderind auf Taleggio-Käsecreme mit Blumenkohl, Kräuterpolenta und gehobelte schwarze Trüffel

SPALLA DI AGNELLO

25,50 €

Geschmorte Lammschulter mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln