

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI

*

RISTORANTE & TRATTORIA

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO

17,50 €

für 2 Pers. 34,00 € - für 4 Pers. 64,00 €

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

TONNO CRUDO

24,00 €

Dreierlei vom Yellowfin-Thunfisch
Sesamkruste / Sojasauce / Tartar
mit Zitronenschaum

CALAMARETTI E POLIPO

17,50 €

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus
auf Salat und kleinen Tomaten

**SARDE IN SAOR CON
MITILUGGHIA RAGUSANA**

16,50 €

Frittierte Sardinen mit Süßsaurer
Zwiebeln eingelegt
mit Pinienkernen und Rosinen,
dazu Mitilugghia (Art Focaccia)
mit Zitronen, Menaica-Sardellen
und Wildfenchel

INSALATA ORTOLANA

13,50 €

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

CRUDO DI CARNE

21,50 €

Rindertartar auf Thunfischcreme
mit Fruchtkapern,
salzigem-Parmigiano-Törtchen,
„Sbrisolona“-Kekse und Wachtelei

PETTO D'ANATRA

19,50 €

Entenbrust in sous-vide gegart
mit Garten-Wildkräutersalt,
Pinienkernen, Zitrusfrucht-Terrine,
Crostino mit „Lardo di Colonnata“
und Balsamico-Orangejus

FOCACCE

FOCACCIA GENUSS

6,50 €

...mit Meersalzflöckchen und Rosmarin

FOCACCIA MOLAROSSA

7,50 €

...mit „Mola Rossa“ Olivenöl,
Tomatensauce, Rosmarin, Knoblauch
und „Diavolicchio calabrese“ (Chili)

FOCACCIA MOLAVERDE

8,50 €

...mit „Mola Verde“ Olivenöl,
Büffel-Mozzarella, Oliven
und Basilikumpesto
(Pinienkerne-Pecorino)

CARNI

GUANCE DI FASSONE

29,50 €

Geschmorte Bäckchen
von Fassone-Fleisch mit frischem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

COSCIA DI AGNELLO

27,50 €

Geschmorte Lammkeule
mit frischem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

BRACIOLA DI MAIALE

27,50 €

Gegrilltes Dry Aged
Schweinekotelett mit frischem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SCHIENA DI VITELLO

33,50 €

Gebratener Kalbsrücken
mit frischen Pilzen, 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

**PASTA RIPIENA
DI CARNE DI FASSONE**

21,50 €

Hausgemachte AGNOLOTTI
gefüllt mit „Fassone“ Fleisch
in Trüffelbutter Sauce, Salbei
und gehobelte schwarze Trüffel

PASTA FRESCA ALLA NORMA

15,50 €

Selbstgemachte FUSILLI
mit gewürfelten Tomaten, frittierte
Auberginen, Knoblauch, Basilikum
und geraspelter salziger Ricotta-Käse

PASTA FRESCA CON RAGÙ

17,50 €

Selbstgemachte MACCHERONCINI
mit Wildschweineragout
und Pecorino-Käse

RAVIOLI DI RICOTTA

(GRANO RUSSELLO)

17,50 €

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

PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

11,50 €

mit BLACK-TIGER-GARNELEN
19,50 € (4 St.)

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

PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

ALLA SICILIANA

21,50 €

Traditionell in Bronzeformen
hergestellte PENNONI
mit Sardinen, Pinienkernen,
Wildfenchel-Pesto, Safran,
Passolina-Trauben
und Paniermehl mit Zitronenessenz

PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

19,50 €

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