

# Trattoria

## ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

### ANTIPASTI

#### ANTIPASTO MISTO

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 geraspelttem Parmigiano

#### CALAMARETTI E POLIPO

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus  
auf Salat und kleinen Tomaten

#### MANZO COTTO MA TONNATO

Grain Fed-Roastbeef-Carpaccio  
und Thunfischtartar mit Avocado,  
süßsauren Zwiebeln, Thunfischcreme,  
Eivinaigrette und Fruchtkapern

#### ARANCE E FINOCCHI

Washington Navel-Orangensalat  
mit Fenchel, Menaica-Sardellen,  
Parmigiano und gebratenen  
Lauchzwiebeln

#### INSALATA ORTOLANA

Gemischter Salat mit Fenchel,  
gebratenen frischen Pilzen, kleinen  
Tomaten und geraspeltten Äpfeln

### SUPPE

#### ZUPPA DI CECI

Kichererbsensuppe mit  
Guanciale-Speck und kurzen Nudeln

#### CREMA DI ZUCCA

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit  
gebratenen Jakobsmuscheln,  
„Crostino mit Lardo di Colonnata“  
und Wachtelei

#### ZUPPETTA DI RADICI

Petersilienwurzelcremesuppe  
mit kleinen Agnolotti gefüllt mit  
„Fassone“ Fleisch, Trüffelkäse-Praline  
und gehobelte schwarze Trüffel

### FOCACCE

#### FOCACCIA GENUSS

...mit Meersalzflöckchen und Rosmarin

#### FOCACCIA MOLAROSSA

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

#### FOCACCIA MOLAVERDE

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

### CARNI

#### GUANCE DI FASSONE

Geschmorte Bäckchen  
von Fassone-Fleisch mit frischem  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

#### ANCA DI AGNELLO

Gebratene Lammhüfte  
mit frischem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

#### COSCIA DI CINGHIALE

Geschmorte Wildschweinkeule  
mit frischem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

#### SCHIENA DI VITELLO

Gebratener Kalbsrücken  
mit frischen Pilzen, Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

#### URIEN-LOZA

##### CARNES ARGENTINAS

Gegrillte Grain Fed-Ribeye-Steak  
(Entrecote)  
mit Blumenkohlcreme,  
Rosenkohlblätter  
und Rosmarinkartoffeln

### PESCI

#### IL PESCE DEL GIORNO

Fisch des Tages  
Bitte Fragen Sie unser  
Servicepersonal.  
Preis richtet sich nach  
dem jeweiligen Angebot.

### PASTE

#### RAVIOLI FRESCHI DI RICOTTA

(GRANO RUSSELLO)

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

#### PASTA FRESCA CON LA NDUJA

(GRANO RUSSELLO)

Selbstgemachte FUSILLI  
mit „Nduja\*“ Calabrese“,  
Tomatensauce, Zwiebeln und  
geriebenem Scamorza-Käse (pikant)  
*\*Nduja Calabrese: ist eine Wurst, eine Art weiche  
Salami, die aus dem Fett des Schweins und einer  
guten Menge an Kalabrische Chili hergestellt wird.*

#### PASTA FRESCA CON RAGÙ

(GRANO RUSSELLO)

Selbstgemachte MACCHERONCINI  
mit Wildschweinragout  
und Pecorino-Käse

#### PASTA FRESCA CON FUNGHI

(GRANO RUSSELLO)

Selbstgemachte FETTUCCINE  
mit Safran, Taleggio-Käse,  
Waldpilzen und Salsiccia

#### PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

#### AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO oder

#### mit BLACK-TIGER-GARNELEN

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

#### PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

#### CON VONGOLE E CALAMARETTI SPILLO

Traditionell in Bronzeformen  
hergestellte PENNONI  
mit Pistazienpesto, Venusmuscheln,  
Baby-Calamari und Paniermehl  
mit Zitronenessenz (leicht pikant)

#### PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

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