

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI
*
RISTORANTE & TRATTORIA

Muttertag 14. Mai 2023

PANE FRESCO ARTIGIANALE & OLIO CAMPAGNOLO SALLEMI COMISO

SALUTO

Herzensgrüß aus der Küche

✓

PANE CARASAO

Gegrillter grüner und weißer Spargel mit sardischem Fladenbrot, überbacken Langherino-Käse und Feigen

oder

SALMONE MARINATO

Mildgebeizter Wildlachs mit grünem und weißem Spargel in zerlassene Butter mit Eivinaigrette und geröstete Mandeln

oder

CARNE SALADA

Marinierte Fassone-Fleisch-Oberschale mit grünem und weißem Spargel auf „Fonduta“ mit Parmigiano und „Sbrisolona“

✓

PASTA LUNGA

Selbstgemachte Bärlauch-Tagliatelle mit Austernpilzen und Taleggio-Käsesauce

oder

PASTA CORTA

Selbstgemachte Trece mit Pistazienpesto, Venusmuscheln, Baby-Calamari und „Muddica atturrata“ mit Zitronenessenz

oder

I RIPIENI DI CARNE

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout und Preiselbeeren auf Pecorino-Käseschaum und Haselnüssen

✓

I RIPIENI VEGETALI

Selbstgemachte -Tortelli gefüllt mit Spargel und Kartoffeln auf Ei-Safrancreme und Pistazien

oder

CODA DI ROSPO

Seeteufel in Sous-vide gegart mit Saubohnencreme, Erbsen und Ofenkartoffeln mit „Molagialla“ (Zitronenöl)

oder

DUETTO DI MAIALE

Filet und Bauch vom Havelländer Bio-Apfelschwein mit Kräuterseitling, Linsenragout, Kartoffelchips und Apfelmost

✓

DOLCE

Frische Erdbeeren mit Topfenschäum und geraspelttem „Cioccolato di Modica“ mit Pistazien

Halbgefrorenes mit Erdbeeren mit Minzesauce und „granella di Cantuccini“

Drei-Gänge-Menü mit Auswahl 69 € / Vier-Gänge-Menü mit Auswahl 79 €

Kinder-Menü 19 € (*Kinder von 6 bis 12 Jahre*) mit Vorspeisen, Hauptgang und Dessert