

*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 geraspeltem „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