

Trattoria
ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE MEDITERRANE KÜCHE

OSTERKARTE

2024

ANTIPASTI

INSALATA ORTOLANA

13,50 €

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

PANE CARASAO CON VERDURE E CAPRINO

15,50 €

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

INSALATA AROMATICA CON CALAMARETTI, POLIPO E AVOCADO

18,50 €

Garten-Wildkräutersalat mit gegrillten Baby-Calamari, Avocado und kleinen Tomaten

PASTE

PASTA FRESCA ALLA NORMA

16,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA mit gewürfelten Tomaten, frittierten Auberginen, Basilikum und geraspelter salziger Ricotta

PASTA FRESCA CON SALSICCIA

16,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA mit Salsiccia, frischen Pilzen und kleinen Tomaten

PESCI

CODA DI ROSPO

34,50 €

Seeteufel „alla Mediterranea“ mit Tomaten, Oliven, Kapern, frischem Gemüse und Petersilienkartoffelragout

MERLUZZO

34,50 €

Gegrilltes Atlantik-Kabeljaufilet mit angebratenen Venusmuscheln, Kirschtomaten in Confit, Zuckerschoten und Petersilienkartoffelpüree

CARNI

URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

39,50 €

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

COSCIA DI AGNELLO

27,50 €

Geschmorte Lammkeule in Kräuter-Rotweinsauce mit mediterranem Gemüse und Gewürzkartoffelgratin

Trattoria **ALTE OBERFÖRSTEREI**

TRADITIONELLE MEDITERRANE KÜCHE

OSTEREMPFEHLUNGEN

ANTIPASTO MISTO ITALIANO

18,50 €

für 2 Pers. 35,00 € - für 4 Pers. 68,00 €

Gemischter Vorspeisenteller:

Dünngeschnittene Kalbskugel mit Thunfischcreme

Wildlachs mit Crème Fraîche und Lachskaviar

Gegrilltes frisches Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse

Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

Rucolasalat mit geraspelttem Parmigiano-Käse



GNOCCHI FRESCHI ALLA CAMPANA

16,50 €

Selbstgemachte Kartoffel-GNOCCHI
mit Kirschtomatensauce und Mozzarella Überbacken



ORATA ALLA GRIGLIA

29,50 €

Gegrilltes Goldbrassefilet in Limettenkräutersauce mit
mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree



SCALOPPINA DI VITELLO AL GUANCIALE

28,50 €

Kalbsmedaillons mit Speck und Rosmarin auf Orangensauce mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln



BONET PIEMONTESE E SEMIFREDDO AL CROCCANTE

13,50 €

Schoko-Bonet mit Karamellorangensauce, kandierten Orangenschalen,
Mascarpone-schaum und Halbgefrorenes mit Krokant und Mangosauce