

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI
*
RISTORANTE & TRATTORIA

Muttertag 12. Mai 2024

PANE FRESCO ARTIGIANALE & OLIO CAMPAGNOLO SALLEMI COMISO

SALUTO

Herzensgruß aus der Küche

✓

BURRATA SFIZIOSA

Burrata-Mozzarella mit Puntarelle (Spargelchicorée), Orangenfilet, Fenchel und Menaica-Sardellen

oder

SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE

Mildgebeizter Wildlachs mit Kräutermarinade auf grünem und weißem Spargel in zerlassener Butter mit Eivinaigrette und Mandeln

oder

BATTUTA DI CARNE DI FASSONE

Tartar vom Fassone-Fleisch mit grünem und weißem Spargel auf „Fonduta“ mit Parmigiano und „Sbrisolona“

✓

GNOCCHETTI CACIO E PEPE

Selbstgemachte Gnocchi mit Pecorino-Käse, schwarzem Pfeffer und gehobelte schwarze Trüffel

oder

PASTA CON PESCE

Selbstgemachte Linguine mit Seeteufelragout, Guanciale-Speck und grünen Spargelspitzen

oder

PASTA CON RAGÙ DI CARNE

Selbstgemachte Paccheri mit Fleischragout (Fassone-Fleisch und Salsiccia) und Pecorino-Chips

✓

I RIPIENI CON ASPARAGI

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

oder

SPIGOLA

Gegrilltes Wildwolfsbarschfilet in Zitronensauce mit Saubohnencreme, Erbsen und Ofenkartoffeln

oder

CARNES ARGENTINAS

Gegrilltes Grain Fed-Ribeye-Steak (Entrecote) mit Artischocken-Barigoule und Nusskartoffeln

✓

FRAGOLE E RICOTTA

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

oder

TORTINO AL PISTACCHIO E GELATO ALLE ARANCE ROSSE

Warmes Pistazien-Törtchen und geeiste Blutorangen mit kandierten Orangenschalen

Drei-Gänge-Menü mit Auswahl 69 € / Vier-Gänge-Menü mit Auswahl 85 €

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