

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI

RISTORANTE & TRATTORIA

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

TONNO CRUDO

Dreierlei vom Yellowfin-Thunfisch
Sesamkruste / Sojasauce / Tartar mit Zitronenschaum

CALAMARETTI E POLIPO

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus
auf Salat und kleinen Tomaten

BURRATA SFIZIOSA

Burrata-Mozzarella mit grünem Spargelsalat,
Orangenfilet, Fenchel und Menaica-Sardellen

INSALATA ORTOLANA

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

CARNE DI FASSONE CRUDA E MARINATA

Mariniertes Fassone-Fleisch und Tartar mit mediterranem Salat,
Parmigiano-Kekse, Fruchtkapern und Wachtelei

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2

für 2 Pers. 26,00 € - für 4 Pers. 49,00 €

Gemischte Köstlichkeiten...
„Alles Was Weg Muss“
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

INSALATA DI MARE

Frischer Meeresfrüchtesalat mit Gemüse-Brunoise
und Cedri-Zitronen

FOCACCE

FOCACCIA GENUSS

...mit Meersalzflöckchen und Rosmarin

FOCACCIA MOLAROSSA

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

FOCACCIA MOLAGIALLA

...mit Mola Gialla Olivenöl, Zitronenscheiben,
Sardellen und Rosmarin

FOCACCIA MOLAVERDE

...mit Mola Verde Olivenöl, Büffel-Mozzarella,
Oliven und Basilikumpesto (Pinienkerne-Pecorino)

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

**PASTA RIPIENA
DI CARNE DI FASSONE**

Hausgemachte kleine RAVIOLI (Grano Russello)
gefüllt mit „Fassone“ Fleisch und Salsiccia
in Trüffelbittersauce, Salbei und gehobelte schwarze Trüffel

PASTA FRESCA ALLA NORMA

Selbstgemachte PASTA CORTA (Grano Russello)
mit gewürfelten Tomaten, frittierte Auberginen, Knoblauch,
Basilikum und geraspelter salziger Ricotta-Käse

PASTA FRESCA CON RAGÙ

Selbstgemachte PASTA CORTA (Grano Russello)
mit Fassone-Fleischragout, Salsiccia und Pecorino-Käse

RAVIOLONI DI RICOTTA

Selbstgemachte RAVIOLI (Grano Russello)
gefüllt mit Büffel-Ricotta-Käse,
Spinat und Tomatensauce

AGNOLOTTI VERDI RIPIENI DI SALAMINI

Hausgemachte kleine RAVIOLINI (Grano Russello)
gefüllt mit piemontesischer Salami und Kartoffeln
auf Fonduta mit Burrata und Parmigiano-Chips

PASTA FRESCA ALLA SICILIANA

Selbstgemachte PACCHERI (Lange Dinkel)
mit Sardinien, Pinienkernen, Wildfenchel-Pesto, Safran,
Passolina-Trauben und Paniermehl mit Zitronenessenz

PASTA FRESCA CON PESCE

Selbstgemachte PASTA LUNGA (Grano Russello)
mit frischen Edelfischen, Muscheln, Garnelen
und kleinen Tomaten

**PASTA DI GRAGNANO
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**

mit **BLACK-TIGER-GARNELEN**

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

GNOCCHETTI FRESCHI

Selbstgemachte GNOCCHI

ALLA PUTTANESCA

...mit pikanter Kirschtomatensauce, Sardellen, Oliven,
Basilikum, Kapern und Pecorino-Käse

ALLA CAMPANA

...überbacken mit Kirschtomatensauce,
Büffel-Mozzarella und Basilikum

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI

RISTORANTE & TRATTORIA

PESCI

IL PESCE DEL GIORNO

Fisch des Tages

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Preis richtet sich nach dem jeweiligen Angebot.

YELLOWFIN-THUNFISCH / SCHWERTFISCH
SEETEUFEL / WOLFSBARSCH / KABELJAU
STEINBUTT / GELBSCHWANZMAKRELE
DORADE ROYALE / ZACKENBARSCH / HEILBUTT

CARNI

GUANCE DI FASSONE

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

Geschmorte Bäckchen vom Fassone-Fleisch mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

COSTOLETTE DI AGNELLO

Lammkotelett in Kräuterkruste und Pecorino auf frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**URIEN-LOZA
CARNES ARGENTINAS**

Gegrillter Tagliata (Rinderrücken) mit Rucola und Parmigiano Reggiano di Montagna und Rosmarinkartoffeln

SCHIENA DI VITELLO

Gebatener Kalbsrücken mit frischen Pilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

BRACIOLA DI MAIALE

Gegrilltes Dry Aged Schweinekotelett mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**URIEN-LOZA
CARNES ARGENTINAS**

Gegrilltes Grain Fed-Ribeye-Steak (Entrecote) mit Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln

**FILETTO DI FASSONE
PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE**

Gegrilltes Filet vom Fassone-Fleisch in Kräuterkruste mit frischen Pilzen und Rosmarinkartoffeln

WENN SIE LUST HABEN, ETWAS ANDERES ZU ESSEN,
FRAGEN SIE UNS,
WIR SAGEN OFT JA,
HIER WIRD ALLES FRISCH ZUBEREITET
UND WIR KÖNNEN AUCH KOCHEN.

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS,
WENN ES ETWAS LÄNGER DAUERT, BESONDERS BEI
UNTERSCHIEDLICHEN BESTELLUNGEN AM TISCH.
VIELEN DANK!

ÜBERRASCHUNG

TUTTI INSIEME

Sie wissen nicht, was Sie essen möchten?

Kein Problem!!!

Wir servieren Ihnen ab 2 Personen kulinarische rustikale Köstlichkeiten zum Teilen am Tisch

Lassen Sie sich einfach überraschen!

Das „TUTTI INSIEME“

VORSPEISEN / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT

wird nur tischweise serviert.

Alles zum Freundschaftspreis!!!

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef mit einer Kombination verführerischer Speisen verwöhnen.

Vertrauen Sie der Erfahrung und dem Können von **Pedro Fernandes**.

Dieses Menü servieren wir nur tischweise.

Drei-Gänge-Menü	€ 65	mit Weinbegleitung (1 Glas 0,1l)	€ 79
Vier-Gänge-Menü	€ 79	(mit Nudeln)	€ 99
Fünf-Gänge-Menü	€ 89		€ 115
Sechs-Gänge-Menü	€ 99		€ 125
Sieben-Gänge-Menü	€ 109		€ 139

(Bei Menü-Wahl ohne Dessert berechnen wir einen Aufpreis von € 9)

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN BEI BESTELLUNG SONDER-ÄNDERUNGSWÜNSCHE VORGENOMMEN WERDEN.
VEGETARISCH / VEGAN / GLUTENFREI
ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE