

Trattoria

ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

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

CALAMARETTI E POLIPO

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus
auf Salat und kleinen Tomaten

INSALATA ORTOLANA

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

CARNE MARINATA

Mariniertes Fassone-Fleisch (Oberschale) mit mediterranem
Salat, Parmigiano-Kekse und geröstete Haselnüsse

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2

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

BURRATA SFIZIOSA

Burrata-Mozzarella mit Kirschtomaten,
Orangenfilet, Fenchel und Menaica-Sardellen

SUPPE

ZUPPA DI LEGUMI CON PASTA FRESCA

Hülsenfrüchtesuppe mit Guanciale-Speck und kurzen Nudeln

CREMA DI ZUCCA

Hokkaido-Kürbissuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln,
handgemachte Grissini mit Lardo di Colonnata“ und Wachtelei

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

Selbstgemachte kleine RAVIOLI (Grano Russello) gefüllt mit
„Fassone“ Fleisch (piemontesische Rinderrasse) 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 Wildschweineragout und Pecorino-Käse

RAVIOLONI DI RICOTTA

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

TORTELLI RIPIENI DI ZUCCA

Selbstgemachte TORTELLI (Grano Russello) gefüllt
mit Hokkaido-Kürbis und Kartoffeln auf Guanciale-Specksauce
mit Pinienkernen und geräucherter Scamorza-Käse

PASTA FRESCA ALLA SICILIANA

Selbstgemachte PACCHERI Farro Lungo (Lange Dinkel)
mit Schwertfisch, 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 „Campagnolo“-Olivenöl (Frantoio Sallemi Comiso)
frischem Vessalico-Knoblauch und scharfen Peperoni

GNOCCHETTI FRESCHI

Selbstgemachte GNOCCHI

ALLA PUTTANESCA

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

CACIO E PEPE CON TARTUFO

...mit Schafskäsesauce, schwarzem Pfeffer
und gehobelte schwarze Trüffel

ALLA NOSTRA MANIERA

...mit Kirschtomatensauce, Garnelen, Seeteufel
und Basilikum-Pesto (leicht pikant)

Trattoria ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

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

STINCO DI AGNELLO

Geschmorte Lammhaxe

mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

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

SCHIENA DI VITELLO

Gebratener Kalbsrücken mit frischen Pilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

FILETTO DI MAIALE

DUROC

Gegrilltes Filet vom Duroc Schwein in Brotkräuterkruste mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

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

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

Medaillons vom Kalbsrücken mit Parmaschinken, Salbei, frischem Gemüse 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!!!

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

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

