

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI
*
RISTORANTE & TRATTORIA

M I T T A G S K A R T E

IM DEZEMBER



MITTAGSKARTE IM DEZEMBER

VORSPEISEN

ANTIPASTO MISTO

19,50 €

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 geraspeltm Parmigiano

INSALATA ORTOLANA

14,50 €

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

FANTASIA DI TONNO CRUDO

27,00 €

Dreierlei vom Yellowfin-Thunfisch
mit Sesamkruste, Sojasauce und Zitronenschaum

CALAMARETTI E POLIPO

19,50 €

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus auf Salat und kleinen Tomaten

CARNE MARINATA

23,50 €

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

BURRATA SFIZIOSA

18,50 €

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

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2

für 2 Pers. 26,00 €

Gemischte Köstlichkeiten...

„Alles Was Weg Muss“

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

INSALATA DI MARE CON ARANCE E FINOCCHI

19,50 €

Frischer Meeresfrüchtesalat mit Fenchelorangensalat und Crostino mit Lardo di Colonnata

SUPPE

CREMA DI ZUCCA

22,50 €

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

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA FRESCA ALLA NORMA

16,50 €

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

I RIPIENI DI RICOTTA

19,50 €

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

PASTA FRESCA CON RAGÙ

18,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA (Grano Russello) mit Wildschweineragout und Pecorino-Käse

PASTA RIPIENA DI CARNE DI FASSONE

27,00 €

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

PASTA FRESCA ALLA SICILIANA

22,50 €

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

PASTA FRESCA CON PESCE

22,50 €

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

PASTA DI GRAGNANO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

12,50 €

mit BLACK-TIGER-GARNELEN

19,50 € (4 St.)

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

GNOCCHI FRESCHI

Selbstgemachte GNOCCHI

“CO CAPULIATU SICILIANU”

17,50 €

... mit getrockneten Tomaten in Olivenöl eingelegt, Knoblauch und Basilikum (leicht pikant)

CACIO E PEPE CON TARTUFO

23,50 €

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

HAUPTGÄNGE

PESCE DEL GIORNO

(Tagespreis)

Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

CODA DI ROSPO ALLA MEDITERRANEA

35,50 €

Gegrillter Baby-Seeteufel mit Tomaten, Oliven, Kapern, frischem Gemüse und Kartoffelpüree

MERLUZZO ALLA GRIGLIA

32,50 €

Gegrilltes Atlantik Kabeljaufilet mit Zitronensauce, frischem Gemüse und Kartoffelpüree

GUANCE DI FASSONE

34,50 €

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch (Rinderrasse) mit frischen Pilzen und Kräuterpolenta

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

29,50 €

Medaillons vom Kalbsrücken mit Parmaschinken, Salbei, frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

34,50 €

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

SCHIENA DI VITELLO

35,50 €

Gebratener Kalbsrücken mit frischen Pilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

STINCO DI AGNELLO

33,50 €

Geschmorte Lammhaxe mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

DOLCE AL PISTACCHIO E SEMIFREDDO

14,50 €

Pistaziencreme mit Johannisbrot-Kekse und Halbgefrorenes mit Krokant und Mangosauce

SEMIFREDDO AI FICHI

13,50 €

Halbgefrorenes mit Feigen und Schokosauce

FORMAGGI MISTI CON MARPELLATA DI FRUTTA

15,50 €

Käsevariation mit Obst-Kompott