

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI
*
RISTORANTE & TRATTORIA

B U S I N E S S L U N C H

Liebe Gäste,

Genießen Sie unsere leichten mediterranen Gerichte in unserem lichtdurchfluteten Wintergarten mit Blick auf den Main.

Wählen Sie zwischen **3 oder 4 *Gängen-Menü**.

***Entspricht in etwa 50% der normalen Portionen- einfach nur für Ihren Genuss!!!**

***(Menüportion bis 8 Personen und nur bis 13:30 Uhr möglich).**

Außerdem können Sie alle Gerichte zum jeweiligen Preis als normale Portion einzeln bestellen.

3 Gänge-Menü € 32

mit Vorspeisen, Hauptgang und Dessert

3 Gänge-Menü ohne Dessert € 35

mit Vorspeisen, Nudeln und Hauptgang

4 Gänge-Menü € 39

mit Vorspeisen, Nudeln, Hauptgang und Dessert

Ein Glas Wein bei Menü Bestellung bekommen Sie dazu.



PASTA FRESCA

Traditionell in Bronzeformen hergestellte...

Einfach genießen!

BUSINESS LUNCH IM FEBRUAR

Liebe Gäste, wählen Sie zwischen einem 3 oder 4 *Gänge-Menü - *entspricht in etwa 50% der normalen Portionen- einfach nur für Ihren Genuss!!!
*(Menüportion bis 8 Personen und bis 13:30 Uhr möglich). Außerdem können Sie alle Gerichte zum jeweiligen Preis als normale Portion einzeln bestellen.
Ein Tageswein wird pro Person nur bei Menü Bestellung serviert aber keine Ersatzgetränke.

VORSPEISEN

INSALATA AROMATICA 15,50 €

Garten-Wildkräutersalat mit gebratenen Austernpilzen, Cocktailtomaten, Trüffelkäse und geraspelteten rote Äpfeln

TRIPPA CON ZOLFINI 18,50 €

Kalbskutteln-Suppe mit Zolfini-Bohnen und Crostino mit Lardo di Colonnata

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2 für 2 Pers. 26,00 €

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

BRUSCHETTE MISTE 13,50 €

Selbstgemachtes Bauernbrot mit „Lardo di Colonnata“ und Walnusspesto, mit Pilzen und Ziegenkäse / mit Lachs und Crème Fraîche

ARANCINA IN CARROZZA 12,50 €

Arancina (Reisbällche) mit Mozzarella, Basilikumpesto auf Bio-Tomatensauce

MORTADELLA E BURRATA 15,50 €

Mortadella mit Burrata-Mozzarella, Pistazien und Rucola

LATTUGA CON POLIPETTI 18,50 €

Romanasalat mit Tintenfisch und Paprika

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA FRESCA CON SUGO ALLE VERDURE 16,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA mit Gemüsesauce und Parmigiano

PASTA FRESCA CON LA 'NDUJA CALABRESE 16,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA mit „Nduja* Calabrese“, Tomatensauce, Zwiebeln und geriebenem geräucherter Scamorza-Käse (pikant)

PASTA FRESCA CON PESCE 22,50 €

Selbstgemachte PASTA LUNGA mit frischen Edelfischen und kleinen Tomaten

LASAGNETTA DI CARNE O DI VERDURE 16,50 €

Selbstgemachte LASAGNE mit Hackfleischragout oder mit frischem Gemüse

PASTA DI GRAGNANO CON RICOTTA SALATA 15,50 €

Traditionell in Bronzeformen hergestellte SPAGHETTI mit frischem Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und geriebenem salzigen Ricotta-Käse (pikant)

GNOCCHI FRESCHI AL PESTO DI NOCI 18,50 €

Selbstgemachte GNOCCHI mit Walnusspesto und Fonduta mit Gorgonzola

HAUPTGÄNGE

PESCE DEL GIORNO (Tagespreis)

Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

SKREI AL LIMONE 34,50 €

Gegrilltes Skrei-Kabeljaufilet mit Zitronensauce, frischem Gemüse und Kartoffelpüree

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 27,50 €

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, frischem Gemüse und Kartoffelpüree

URIEN-LOZA CARNES ARGENTINAS 34,50 €

Gegrillter Tagliata (Rinderrücken), alla Pizzaiola' mit Tomaten, Kapern, Oliven, frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SCALOPPE DI VITELLO ALLA VALDOSTANA 28,50 €

Medaillons vom Kalbsrücken mit Schinken und Mozzarella überbacken, frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

FILETTO DI MAIALE DUROC 34,50 €

Gegrilltes Filet vom Duroc Schwein in Brotkräuterkruste mit frischen Pilzen und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 13,50 €

Selbstgemachtes Tiramisù mit Pistaziencreme und Johannisbrotkekse

SEMIFREDDO AI FIHI 13,50 €

Halbegefrorenes mit Feigen und Preiselbeersauce

FORMAGGI MISTI 15,50 €

Gemischter Käse mit Obst-Kompott

3 Gänge-Menü
€ 32

mit Vorspeisen,
Hauptgang und Dessert

3 Gänge-Menü ohne Dessert
€ 35

mit Vorspeisen,
Nudeln und Hauptgang

4 Gänge-Menü
€ 39

mit Vorspeisen, Nudeln,
Hauptgang und Dessert