

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 MÄRZ

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 DI SONCINO CON GUANCIALE

15,50 €

Feldsalat mit gebratenem Guanciale-Speck,
Walnüsse und Croutons

MINISTRONE CON PASTA

13,50 €

Gemüsesuppe mit kurzem Nudeln

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2

für 2 Pers. 26,00 €

Gemischte Köstlichkeiten....

„Alles Was Weg Muss“

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

BRUSCHETTA CAMPANA

13,50 €

Selbstgemachtes Bauernbrot
mit Büffel-Mozzarella, frischen Tomaten
und Basilikum

ARANCINA MEDITERRANEA

12,50 €

Arancina (Reisbällche) mit frischem Gemüse
auf Fonduta mit Gorgonzola D.O.P.

GIRELLO TONNATO CON COTTURA CBT

18,50 €

Dünngeschnittene Rinder-Semerrolle bei niedriger Temperatur gegart
mit Rucolapesto und Parmigiano

SALMONE MARINATO

18,50 €

Marinierte Wildlachs mit Fenchelorangensalat
und Lauchzwiebeln

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA FRESCA CON SUGO ALLE OLIVE

16,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA
mit „Sugo alle Olive Taggiasche“ und Pecorino-Käse

PASTA FRESCA CON CIME DI RAPE

17,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA
mit Wildbrokkoli, kleinen Tomaten, Sardellen
und gerösteten Semmelbrösel

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 CACIO E PEPE

16,50 €

Traditionell in Bronzeformen hergestellte SPAGHETTI
mit Schafskäsesauce und schwarzem Pfeffer

GNOCCHI FRESCHI CON RAGÙ PIEMONTESE

19,50 €

Selbstgemachte GNOCCHI
mit Fassone-Fleischragout, Salsiccia und Pecorino-Käse

HAUPTGÄNGE

PESCE DEL GIORNO

(Tagespreis)

Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

ORATA ALLA MEDITERRANEA

32,50 €

Gegrilltes Goldbrassenfilet alla „mediterranea“ mit Tomaten,
Oliven, Kapern frischem Gemüse und Kartoffelpüree

STINCO DI AGNELLO

32,50 €

Lammhaxe-Ragout mir Ratatouille-Gemüse
und Kräuterpolenta

URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

34,50 €

Gegrillter Tagliata (Rinderrücken) mit Gorgonzolasauce,
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SCALOPPE DI VITELLO CON GUANCIALE

29,50 €

Medaillons vom Kalbsrücken mit Guanciale-Speck
und Rosmarin auf Orangensauce mit Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

MAIALINO AL FORNO

29,50 €

Gebratenes Spanferkel (Rücken & Bauch) mit Pfeffersauce,
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

...MMM...SÜSS!!!

12,50 €

Torte mit Crema Inglese und kandierten Orangenschalen

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO DI MODICA

13,50 €

Halbefrorenes mit Schokoladen und Minze
auf Pistaziencreme

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