

*Ambiente Italiano*  
**ALTE OBERFÖRSTEREI**

R I S T O R A N T E & T R A T T O R I A

**OSTERMENÜ**

2025

**PANE FRESCO ARTIGIANALE & OLIO MOLAVERDE SALLEMI COMISO**



**IL SALUTO**

Amuse Bouche



**CAPESANTE CON CREMA DI ZOLFINI**

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zolfini-Bohnencreme, glasierte Mini-Karotten, Zitronenschaum und geröstete Brotscheiben mit Lardo di Colonnata



**PASTA RIPIENA**

Selbstgemachte Tortelli gefüllt mit Wolfsbarschragout, Kirschtomaten in Confit, Schnittlauch und Pecorino-Käse



**SCALOPPA DI CODA DI ROSPO AL GUANCIALE**

Seeteufel-Medaillons mit Guanciale-Speck, frischem Spargel, Eivinaigrette und Bärlauchpüree

oder

**MAIALINO CON FUNGHI**

Delikatesse von Juvenil-Ferkel

RÜCKEN & KEULE

mit Shiitake-Pilzen, Gewürzkartoffelgratin auf Saubohnen - und Erbsencreme



**RAVIOLO FRITTO RIPIENO E GELATO AGLI AGRUMI**

Frittierte Raviolo gefüllt mit Topfenvanillecreme auf grüner Tomaten-Marmelade und geeiste Zitrusfrüchte-Praline mit Minzsauce

**VIER-GÄNGE-OSTERMENÜ MIT AUSWAHL 89 €**

Selbstverständlich können bei Bestellung Sonder-Änderungswünsche vorgenommen werden.  
(Vegetarisch / Vegan / Glutenfrei / Allergene & Zusatzstoffe)