

*Ambiente Italiano*  
**ALTE OBERFÖRSTEREI**

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

ANTIPASTI

**ANTIPASTO MISTO ITALIANO**

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 geraspeltem Parmigiano

**TONNO CRUDO**  
KALTE VORSPEISEN

Dreierlei vom Super Sashimi-Thunfisch  
...kurzgebratener mit schwarzer Sesamkruste  
...marinierter mit Sojasauce  
...Tartar mit Zitronenschaum

**CALAMARETTI E POLIPO**

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus  
auf Wildkräutersalat und kleinen Tomaten

**BURRATA SFIZIOSA**

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

**INSALATA ORTOLANA**

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

**CARNE DI FASSONE MARINATA**  
PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

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

**ANTIPASTO RUSTICO PER 2**

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

**CROSTONI DI PANE CON CAPONATA E RICOTTA**

Selbstgemachtes Bauernbrot überbacken mit  
„Caponata siciliana“, salzigem Ricotta-Käse und Basilikum

FOCACCE

**FOCACCIA GENUSS**

...mit Meersalzflocken 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)

PASTA FRESCA

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

**PASTA RIPIENA DI CARNE DI FASSONE**

Selbstgemachte kleine RAVIOLI (Grano Russello)  
gefüllt mit „Fassone“ Fleisch und Salsiccia  
in Trüffelbuttersauce, 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 Fassone-Fleischragout, Salsiccia und Pecorino-Käse

**PASTA FRESCA AL TARTUFO**

Selbstgemachte PASTA LUNGA (Grano Russello)  
auf Trüffel-Fonduta-Käse  
mit Bio-Eigelb und gehobelte schwarze Trüffel

**RAVIOLONI DI RICOTTA**

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

**TORTELLI RIPIENI DI FUNGHI**

Selbstgemachte TORTELLI (Grano Russello) gefüllt  
mit frischen Pilzen und Kartoffeln auf Guanciale-Specksauce  
mit Pinienkernen und geräuchertem Scamorza-Käse

**PASTA FRESCA ALLA SICILIANA**

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

PASTA DI GRAGNANO IGP

TRADITIONELL GETROCKNETE BRONZEGEPRESSTE NUDELN

**PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**

mit BLACK-TIGER-GARNELEN

SPAGHETTI mit frischem Vessalico-Knoblauch,  
„Campagnolo“-Olivenöl und scharfen Peperoni

**PASTA CON PESCE**

LINGUINE mit frischen Edelfischen, Muscheln,  
Garnelen und kleinen Tomaten

GNOCCHETTI FRESCHI

SELBSTGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

**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)

*Ambiente Italiano*  
**ALTE OBERFÖRSTEREI**

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

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 frischen Pilzen,  
Gemüse und Kräuterpolenta

**SPALLA DI AGNELLO**

Geschmorte Lammschulter

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

**BRACIOLA DI MAIALE**

DRY AGED

Gegrilltes Schweinekotelett

mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA**

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

**FRACOSTA DI FASSONE**

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

Gegrilltes Fassone-Ribeye-Steak (Entrecôte)

mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**FILETTO DI FASSONE**

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

Gegrilltes Filet vom Fassone-Fleisch

in Kräuterkruste mit frischen Pilzen 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!!!

*Ristorante*  
**AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich  
von unserem Küchenchef  
mit einer Kombination verführerischer  
Speisen verwöhnen.

Vertrauen Sie der Erfahrung  
und dem Können von  
**Pedro Fernandes.**

Dieses Menü servieren  
wir nur tischweise.

Drei-Gänge-Menü	€ 65	mit Weinbegleitung (1 Glas 0,1l)	€ 84
Vier-Gänge-Menü	€ 79	(mit Nudeln)	€ 104
Fünf-Gänge-Menü	€ 89		€ 120
Sechs-Gänge-Menü	€ 99		€ 133
Sieben-Gänge-Menü	€ 109		€ 145

(Bei Menü-Wahl ohne Dessert berechnen wir einen Aufpreis von € 9)

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