

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 AUGUST

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 BOSCAIOLA CON FUNGHI

16,50 €

Gemischte Salate der Saison mit gebratenen frischen Pilzen,
Pinienkernen und geraspelttem Grana Padano DOP

ZUPPA DI LEGUMI CON GUANCIALE

16,50 €

Hülsenfrüchtesuppe mit Guanciale-Speck und Croutons

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2

für 2 Pers. 27,00 €

Gemischte Köstlichkeiten....

„Alles Was Weg Muss“

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

BRUSCHETTE CAPRESE

13,50 €

Selbstgemachtes Bauernbrot
mit Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum

ARANCINA TRADIZIONALE

12,50 €

Arancina (Reisbällche) mit Hackfleisch
auf Tomatensauce und Basilikum

PROSCIUTTO E MELONE

17,50 €

Parmaschinken (18 Monate gereift) mit Cantalupo-Melonen
und Burrata-Creme

SARDE IN SAOR CON MITILUGGHIA

16,50 €

Frittierte Sardinen mit Süßsauerer Zwiebeln eingelegten mit
Pinienkernen und Rosinen,
auf Mitilugghia siciliana (Art Focaccia)

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA FRESCA CON ZUCCHINI E MENTA

15,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA
mit Tomatensauce, Zucchini und Minze

RIPIENI CON SALAMI

17,50 €

Selbstgemachte RAVIOLINI
gefüllte mit Salami in Buttersauce und Salbei

PASTA FRESCA CON PESCE

24,50 €

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 IGP ALLA CALABRESE

16,50 €

Traditionell in Bronzeformen hergestellte SPAGHETTI
mit Bio-Kirschtomatensauce, Basilikum, Knoblauch,
Oliven „Taggiasche“ und Pecorino-Käse (pikant)

GNOCCHI FRESCHI ALLA PUTTANESCA

18,50 €

Selbstgemachte GNOCCHI verdi
mit pikanter Kirschtomatensauce, Sardellen, Oliven,
Basilikum, Kapern und Pecorino-Käse

HAUPTGÄNGE

PESCE DEL GIORNO

(Tagespreis)

Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA

27,50 €

Gegrillter Baby-Calamari mit frischem Gemüse
und Salzkartoffelragout

ROGNONI DI VITELLO

27,50 €

Gebratene Kalbsnieren mit
frischem Gemüse und Kartoffelpüree

FETTINA DI CARNE DI FASSONE

29,50 €

Paillard vom Fassone-Fleisch alla Pizzaiola mit Tomaten,
Kapern, Oliven, frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SCALOPPE DI VITELLO ALLA VALDOSTANA

29,50 €

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

SPALLA DI AGNELLO

33,50 €

Lammschulter mit frischem Gemüse und Kräuterpolenta

DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO

13,50 €

Obstsalat mit Zitroneneis und Joannisbrotkekse

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

16,50 €

Halbgefrorenes mit Cioccolato di Modica IGP
auf Orangensauce und Kakaokekse

FORMAGGI MISTI

16,50 €

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