

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 OKTOBER

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 ORTOLANA CON FUNGHI

15,50 €

Gemischte Salate der Saison mit Fenchel, gebratenen frischen Pilzen, kleinen Tomaten und geraspelten roten Äpfeln

CREMA DI ZUCCA

13,50 €

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Wachtelei und Crostino mit „Lardo di Colonnata“

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2

für 2 Pers. 27,00 €

Gemischte Köstlichkeiten....

„Alles Was Weg Muss“

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

BRUSCHETTA CALABRESE

14,50 €

Selbstgemachtes Bauernbrot mit ,Nduja, Rucola und Grana Padano DOP

ARANCINA AL BURRO

12,50 €

Arancina (Reisbällche) mit Butter und Schinken auf Burrata-Creme

INSALATA DI FINOCCHI CON SALAME

15,50 €

Fenchelorangensalat mit gebratenen Salami und Lauchzwiebeln

PROSCIUTTO E FICHI DI COSENZA

18,50 €

Parmaschinken (18 Monate gereift) mit getrockneten Feigen und Grissini

3 Gänge-Menü

€ 32

mit Vorspeisen,
Hauptgang und Dessert

3 Gänge-Menü ohne Dessert

€ 35

mit Vorspeisen,
Nudeln und Hauptgang

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA FRESCA ALLA NORMA

18,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA mit gewürfelten Tomaten, frittierten Auberginen, Basilikum und geraspelter salziger Ricotta-Käse

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

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 CARBONARA

16,50 €

Traditionell in Bronzeformen hergestellte SPAGHETTI mit Guanciale-Speck, Ei und Pecorino-Käse

GNOCCHI FRESCHI CON GORGONZOLA E NOCI

18,50 €

Selbstgemachte GNOCCHI verdi mit Gorgonzolasauce und Walnüssen

4 Gänge-Menü

€ 39

mit Vorspeisen, Nudeln,
Hauptgang und Dessert

HAUPTGÄNGE

PESCE DEL GIORNO

(Tagespreis)

Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

SALMONE ALLO ZAFFERANO

32,50 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Safransauce, frischem Gemüse und Kartoffelpüree

FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA

28,50 €

Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

TRINCI DI CARNE DI FASSONE

29,50 €

Tagliata vom Fassone-Fleisch mit 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

CREMA CATALANA

13,50 €

Crema Catalana mit Obst

SEMIFREDDO AL FICHI

16,50 €

Halbgefrorenes mit Feigen garniert mit kandierten Orangenschalen und Cioccolato di Modica-Sauce

FORMAGGI MISTI

16,50 €

Gemischter Käse mit Obst-Kompott