

*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 JANUAR

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 SFIZIOSA** 15,50 €

Gemischter Salat mit Büffel-Mozzarella, Paprika, Oliven und Basilikum

### **ZUPPA DI LEGUMI** 14,50 €

Hülsenfrüchesuppe 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!

### **BRUSCHETTA AL TONNO** 14,50 €

Selbstgemachtes Bauernbrot  
 mit Thunfischcreme und Giarratana-Zwiebeln

### **ARANCINA IN CARROZZA** 12,50 €

Arancina (Reisbällche) mit Mozzarella  
 auf Tomatensauce und Basilikum

### **INSALATA DI FINOCCHI CON SALAME** 15,50 €

Fenchelorangensalat mit gebratenen Salami  
 und Lauchzwiebeln

### **INSALATA AROMATICA CON CALAMARETTI E POLPO** 23,50 €

Wildkräutersalat mit Baby-Calamari und Oktopus

**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 CON SUGO DI MAIALE** 18,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA  
 mit Fleisch-Tomatensauce und Ricotta-Käse

### **PASTA RIPIENA DI PESCE SPADA** 24,50 €

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Schwertfisch und Auberginen in  
 Buttersauce und Pistazien

### **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

### **GNOCCI FRESCI CON BIETOLA ROSSA** 21,50 €

Selbstgemachte GNOCCI mit roter Bete  
 auf Fonduta mit Gorgonzola und Walnüsse

## 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 Salzkartoffeln

### **FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA** 28,50 €

Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei  
 mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

### **TAGLIATA DI CARNE AL PEPE VERDE** 34,50 €

Tagliata vom Rinderrücken in Pfeffersauce  
 mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### **SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA** 29,50 €

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

### **PETTO D'ANATRA** 35,50 €

Gebratene weibliche Entenbrust mit Orangensauce  
 mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## DESSERT

### **TIRAMISÙ** 12,50 €

Selbstgemachtes Tiramisù

### **SEMIFREDDO AL CROCCANTE** 16,50 €

Halbfrorenes mit Krokant und Mangosauce

### **FORMAGGI MISTI** 16,50 €

Gemischter Käse mit Obst-Kompott