

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI
— * —
RISTORANTE & TRATTORIA

Valentinsmenü ♥

am 14. Februar. 2026

PANE FRESCO ARTIGIANALE & OLIO MOLAROSSA SALLEMI COMISO

IL SALUTO

Amuse Bouche

*

CARNE DI FASSONE PREPARATA IN DUE MODI

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

Mariniertes & Tartar Fassone-Fleisch (Oberschale) mit Wachtelei,
Hülsenfrüchtetrüffelcreme, Garten-Wildkräutersalat und Pecorino-Kekse

*

FETTUCCINE AL LIMONE UN PO' PICCANTI CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI AL DRAGONCELLO

TRADITIONELL HERGESTELLTE IN BRONZEFORMEN

Selbstgemachte Zitronen-Bandnudeln mit „Radicchio tardivo di Treviso IGP“
und argentinisches Rotgarnelen-Tartar in Estragon-Essence
garniert mit „Muddica atturrata“
(Geröstete Semmelbrösel)

*

IL REGALO

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

*

PESCE

DAS EDLE VOM SKREI

Gebackener Skrei Loins in Folie gegart
mit Selleriewurzelpuree, Kirschtomaten in Confit, knusprige Kartoffeln
und „Cecino rosa di Reggello“ (Kichererbsen) mariniert mit Petersilienölvinaigrette

*oder

INVOLTINI DI VITELLO RIPIENI CON PANCETTA AROMATICA

KLASSISCHE KALBSROULADE

Kalbsrückenröllchen gefüllt mit „Vergazzata di Colonnata“ (Bauchspeck), Rosmarin und Zucchini
auf Fonduta mit Taleggio-Käse, Schwarzkohl und Polenta

*

CUORE DI CASSATA CON RICOTTA DOLCE E GELATO AL LIMONE E MENTUCCIA

ZWEIERLEI DESSERT

Cassata mal anders mit Süß-Ricotta und „Cioccolato di Modica IGP“ (leicht pikant)
Geeiste Zitronen-Praline mit Minze und kandierten Orangenschalen

VALENTINSMENÜ ♥

95 € pro Person

Vier-Gänge Menü (Inkl. Überraschungszwischengang) mit *Auswahl.

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