

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 MÄRZ

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 DI SONCINO CON VERGAZZATA

15,50 €

Feldsalat mit Speck vom „Colonnata“, Mandel und Croutons

VELLUTATA DI VERDURE CON LARDO

13,50 €

Gemüsecremesuppe mit Crostino und „Crema di Lardo di Colonnata“

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2

für 2 Pers. 27,00 €

Gemischte Köstlichkeiten....

„Alles Was Weg Muss“

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

BRUSCHETTA AL FORMAGGIO

13,50 €

Selbstgemachtes Bauernbrot
mit Gorgonzola, Rucola und Nusspesto

ARANCINA TRADIZIONALE

13,50 €

Arancina (Reisbällche) mit Hackfleisch
auf Tomatensauce mit Parmigiano und Basilikum

INSALATA CON CALAMARETTINI RIPENI

23,50 €

Garten-Wildkräutersalat mit Baby-Calamari gefüllt
mit Paniermehl, Pecorino-Käse und Sardellen

PROSCIUTTO CON GRANA

18,50 €

Parmaschinken (18 Monate gereift) mit Grana Padano DOP und Grissini

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA FRESCA ALL' AMATRICIANA

17,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA
mit Tomaten, „Guanciale di Colonnata“ und Pecorino
Knoblauch/Zwiebeln/Peperoncino
(pikant)

RIPIENI CON SALAMI

19,50 €

Selbstgemachte RAVIOLINI
gefüllt mit Salami und Gemüse in Buttersauce, Salbei und Parmigiano

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 CON CIME DI RAPE

21,50 €

Selbstgemachte GNOCCHI mit Wildbrokkoli,
Sardellen und „Pane atturratu“ (Semmelbrösel)

HAUPTGÄNGE

PESCE DEL GIORNO

(Tagespreis)

Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

SKREI ALLA MEDITERRANEA

34,50 €

Skrei-Kabeljaufilet mit Tomaten, Oliven, Kapern,
frischem Gemüse und Kartoffelpüree

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA

28,50 €

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln,
frischem Gemüse und Kartoffelpüree

SPALLA DI MANZO AL FORNO

29,50 €

Gebraten Rinderschulter
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SCALOPPINA DI VITELLO AI FUNGHI

29,50 €

Medaillons vom Kalbsrücken mit frischen Pilzen
und Rosmarinkartoffeln

SPEZZATINO DI VITELLO

25,50 €

Kalbsfleisch-Eintopf
mit frischem Gemüse und Polenta

DESSERT

TORTA AL MIELE

11,50 €

Selbstgemachte Honigkuchen mit Quark
und Mascarponeschaum

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO DI MODICA IGP

16,50 €

Halbgefrorenes mit Schokoladen und Orangensauce

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