

Für eine bessere Planung
bitten wir um vorherige
Absprache der ausgewählten
Speisen für unsere Küche.
Vielen Dank für Ihr
Verständnis!

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI
*
RISTORANTE & TRATTORIA

MUTTERTAG 10. Mai 2026

ANTIPASTI

ARANCINA SPINACINA

12,50 €

Arancina (Reisbällche) mit Ricotta-Käse und Spinat auf San Marzano-Tomatensauce mit Basilikum und Grana Padano Dop

LINGUA DI SUOCERA

14,50 €

Schwiegermutterzunge (Gebäck) mit Büffel-Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum

SPALLA COTTA DI GIANNARELLI CON CREMA DI BURRATA

19,50 €

Gekochte Schulter vom „Cinta Senesi“ Schwein mit Burrata-Creme, Zolfini-Bohnen (Schwefel-Bohnen) und Pecorino-Kekse

CARNE DI FASSONE

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

22,50 €

Dünngeschnittenes mariniertes Fleisch (Oberschale) mit Rucola und geraspelttem Parmigiano

INSALATA CON CALAMARETTINI RIPENI

23,50 €

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

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA RIPIENA

22,50 €

Selbstgemachte Ravioli „alla Norma“ gefüllt mit Tomaten, frittierte Auberginen, Basilikum und geraspelter salziger Ricotta-Käse

PASTA FRESCA CON RAGÙ

19,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA (Grano Russello) mit Fassone-Fleischragout, Salsiccia und Pecorino-Käse

GNOCCHETTI FRESCHI

SELBSTGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

GNOCCHETTI CON AGLIO ORSINO CON PESCE

24,50 €

Bärlauch-Gnocchi mit frischen Edelfischen, Muscheln, Wildfenchelpesto und kleinen Tomaten

GNOCCHETTI CACIO E PEPE CON TARTUFO

25,50 €

Gnocchi mit Schafskäsesauce, schwarzem Pfeffer und gehobelte schwarze Trüffel

PESCI E CARNI

PESCE SPADA

38,50 €

Schwertfisch „alla siciliana“ mit Kirschtomaten in Confit, frischem Gemüse und Petersilienkartoffelpüree

SCORFANO DELL'ATLANTICO

36,50 €

Gegrilltes Rotbarschfilet auf Erbsen-Graupenrisotto mit Artischocken, Gemüse-Brunoise und Zitronensauce

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

29,50 €

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

FILETTO DI FASSONE

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

48,50 €

Gegrilltes Filet vom Fassone-Fleisch auf Fonduta mit Taleggio-Käse, frischem Gemüse und Kräuterpolenta

DOLCI

FRAGOLE CON RICOTTA E SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE

17,50 €

FrISCHE Erdbeeren mit Topfenschäum garniert mit Pistazien und Halbgefrorenes mit Erdbeeren, Minzsauce und „Cioccolato di Modica“

TORTINO CALDO AL PISTACCHIO E SEMIFREDDO ALL'ARANCIO

18,50 €

Warmes Pistazien-Törtchen und Halbgefrorenes mit Orangen, garniert mit Johanniskekse und kandierten Orangenschalen

Für eine bessere Planung
bitten wir um vorherige
Absprache der ausgewählten
Speisen für unsere Küche.
Vielen Dank für Ihr
Verständnis!

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI
*
RISTORANTE & TRATTORIA

SPARGELKARTE

ANTIPASTI

BURRATA SFIZIOSA CON ASPARAGI

24,50 €

Burrata-Mozzarella mit Spargelsalat, Fenchelorangensalat und Menaica-Sardellen

SALMONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE E ASPARAGI

25,50 €

Mildgebeizter Wildlachs mit Kräutermarinade auf grünem und weißem Spargel in zerlassener Butter mit Eivinaigrette und Mandeln

PROSCIUTTO DI PARMA E ASPARAGI AL FORNO

25,50 €

Parmaschinken (18 Monate gereift) und weißer Spargel im Blätterteig

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA CON SALSICCIA E ASPARAGI

21,50 €

Selbstgemachte Paccheri mit Salsiccia und Spargel

I RIPIENI CON ASPARAGI

26,50 €

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Spargel und Kartoffeln auf Ei-Safrancreme und Parmigiano-Kekse

PASTA CON SALMONE E ASPARAGI

21,50 €

Selbstgemachte Maccheroncini mit frischem Lachs, Spargel und kleinen Tomaten

GNOCCHETTI FRESCHI

SELBSTGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

GNOCCHETTI CON ASPARAGI

23,50 €

Gnocchi auf Taleggio-Creme mit Spargel, Walnüsse und „Pancetta di Colonnata“

PASTA GRANI ANTICHI BIO SICILIANI

TRADITIONELL GETROCKNETE BRONZEGEPRESSTE NUDELN

LA CARBONARA CON ASPARAGI VERDI E GUANCIALE

22,50 €

Spaghettoni „alla Carbonara“ mit grünem Spargel, Pecorino und Guanciale di Colonnata vom „Cinta Senesi“ Schwein

PESCI

CODA DI ROSPO CON ASPARAGI

42,50 €

Gegrillter Seeteufel in Zitronensauce mit frischem Spargel und Petersilienkartoffelragout

CONCASSER DI PESCE CON ASPARAGI

39,50 €

Edelfisch-Concasser mit Spargelragout, Kirschtomaten in Confit, Zuckerschoten und Petersilienkartoffelragout

CARNI

SCHIENA DI VITELLO CON ASPARAGI

42,50 €

Gebatener Kalbsrücken mit Bärlauch-Brotkruste, frischem Spargel und Petersilienkartoffelragout

COTOLETTA IMPANATA CON ASPARAGI

34,50 €

Kalbsschnitzel mit frischem Spargel und Petersilienkartoffelragout