

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI

RISTORANTE & TRATTORIA

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO ITALIANO

21,50 €

für 2 Pers. 39,00 € - für 4 Pers. 76,00 €

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
Wildlachs mit Crème Fraîche und Lachskaviar
Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Rucolasalat mit geraspelttem Parmigiano

TONNO CRUDO

KALTE VORSPEISEN

32,50 €

Dreierlei vom Super Sashimi-Thunfisch
...kurzgebratener mit schwarzer Sesamkruste
...marinierter mit Sojasauce
...Tartar mit Zitronenschaum

CALAMARETTI E POLIPO

23,50 €

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus
auf Wildkräutersalat und kleinen Tomaten

BURRATA SFIZIOSA

19,50 €

Burrata-Mozzarella mit Kirschtomaten,
Orangenfilet, Fenchel und Menaica-Sardellen

INSALATA ORTOLANA

16,50 €

Gemischter Salat der Saison mit Fenchel, gebratenen frischen
Pilzen, kleinen Tomaten und geraspeltten roten Äpfeln

CARNE DI FASSONE MARINATA

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

22,50 €

Dünngeschnittenes mariniertes Fleisch (Oberschale)
mit Rucola und geraspelttem Parmigiano

ANTIPASTO RUSTICO PER 2

für 2 Pers. 29,00 € - für 4 Pers. 54,00 €

Gemischte Köstlichkeiten...

„Alles Was Weg Muss“

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

CROSTONE DI PANE CON CAPONATA E RICOTTA

15,50 €

Selbstgemachtes Bauernbrot überbacken mit
„Caponata siciliana“, salzigem Ricotta-Käse und Basilikum

FOCACCE

FOCACCIA GENUSS

8,50 €

...mit Meersalzflocken und Rosmarin

FOCACCIA MOLAROSSA

9,50 €

...mit Mola Rossa Olivenöl, Tomatensauce, Rosmarin,
Knoblauch und „Diavolicchio calabrese“ (Chili)

FOCACCIA MOLAGIALLA

10,50 €

...mit Mola Gialla Olivenöl, Zitronenscheiben,
Sardellen und Rosmarin

FOCACCIA MOLAVERDE

12,50 €

...mit Mola Verde Olivenöl, Büffel-Mozzarella,
Oliven und Basilikumpesto (Pinienkerne-Pecorino)

PASTA FRESCA

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

(Sizilianische alte Getreide, Grano Russello / Farro Lungo)

PASTA RIPIENA DI CARNE DI FASSONE

28,50 €

Selbstgemachte kleine RAVIOLI
gefüllt mit „Fassone“ Fleisch und Salsiccia
in Trüffelbittersauce, Salbei und gehobelte schwarze Trüffel

PASTA FRESCA ALLA NORMA

17,50 €

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

PASTA FRESCA CON RAGÙ

19,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA
mit Fassone-Fleischragout, Salsiccia und Pecorino-Käse

PASTA FRESCA AL TARTUFO

32,50 €

Selbstgemachte PASTA LUNGA auf Trüffel-Fonduta-Käse
mit Bio-Eigelb und gehobelte schwarze Trüffel

RAVIOLONI DI RICOTTA

21,50 €

Selbstgemachte RAVIOLI gefüllt
mit Büffel-Ricotta-Käse, Spinat und Tomatensauce

TORTELLI RIPIENI DI FUNGHI

24,50 €

Selbstgemachte TORTELLI gefüllt
mit frischen Pilzen und Kartoffeln auf Guanciale-Specksauce
mit Pinienkernen und geräuchertem Scamorza-Käse

PASTA FRESCA CON SALMONE

19,50 €

Selbstgemachte PASTA CORTA
mit frischem Lachs, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

PASTA FRESCA ALLA SICILIANA

23,50 €

Selbstgemachte PACCHERI Farro Lungo (Lange Dinkel)
mit Sardinien, Pinienkernen, Wildfenchel-Pesto, Safran,
Passolina-Trauben und Paniermehl mit Zitronenessenz

PASTA DI GRAGNANO IGP

TRADITIONELL GETROCKNETE BRONZEGERESSTE NUDELN

PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

13,50 €

mit BLACK-TIGER-GARNELEN

21,50 € (4 St.)

SPAGHETTI mit frischem Vessalico-Knoblauch,
„Campagnolo“-Olivenöl und scharfen Peperoni

PASTA CON PESCE

24,50 €

LINGUINE mit frischen Edelfischen, Muscheln,
Garnelen und kleinen Tomaten

GNOCCHETTI FRESCHI

SELBSTGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

ALLA PUTTANESCA

18,50 €

...mit pikanter Kirschtomatensauce, Sardellen, Oliven,
Basilikum, Kapern und Pecorino-Käse

CACIO E PEPE CON TARTUFO

25,50 €

...mit Schafskäsesauce, schwarzem Pfeffer
und gehobelte schwarze Trüffel

ALLA NOSTRA MANIERA

24,50 €

...mit Kirschtomatensauce, Garnelen, Seeteufel
und Basilikum-Pesto (leicht pikant)

Ambiente Italiano
ALTE OBERFÖRSTEREI

R I S T O R A N T E & T R A T T O R I A

PESCI

IL PESCE DEL GIORNO

Fisch des Tages

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Preis richtet sich nach dem jeweiligen Angebot.

YELLOWFIN-THUNFISCH / SCHWERTFISCH
SEETEUFEL / WOLFSBARSCH / KABELJAU
STEINBUTT / GELBSCHWANZMAKRELE
DORADE ROYALE / ZACKENBARSCH / HEILBUTT

IL MARE A TAVOLA PER DUE

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

für 2 Pers. 69,50 €

Gemischte Meeresfischplatte für 2 Personen mit frischem Gemüse, Petersiliensalzkartoffelragout und Ölzitronensauce

CARNI

GUANCE DI FASSONE

PIEMONTESSISCHE RINDERRASSE

39,50 €

Geschmorte Bäckchen vom Fassone-Fleisch mit frischen Pilzen, Gemüse und Kräuterpolenta

URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

36,50 €

Gegrillter Tagliata (Rinderrücken) mit Rucola, Parmigiano Reggiano und Rosmarinkartoffeln

SCHIENA DI VITELLO

36,50 €

Gebratener Kalbsrücken mit frischen Pilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

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 in Kräuterkruste mit frischen Pilzen und Rosmarinkartoffeln

WENN SIE LUST HABEN, ETWAS ANDERES ZU ESSEN,

FRAGEN SIE UNS,

WIR SAGEN OFT JA,

HIER WIRD ALLES FRISCH ZUBEREITET

UND WIR KÖNNEN AUCH KOCHEN.

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS,

WENN ES ETWAS LÄNGER DAUERT, BESONDERS BEI

UNTERSCHIEDLICHEN BESTELLUNGEN AM TISCH.

VIELEN DANK!

ÜBERRASCHUNG

TUTTI INSIEME

Sie wissen nicht, was Sie essen möchten?

Kein Problem!!!

Wir servieren Ihnen ab 2 Personen kulinarische rustikale Köstlichkeiten zum Teilen am Tisch

Lassen Sie sich einfach überraschen!

Das „TUTTI INSIEME“

VORSPEISEN / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT

wird nur tischweise serviert.

Alles zum Freundschaftspreis!!!

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO


KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef mit einer Kombination verführerischer Speisen verwöhnen.

Vertrauen Sie der Erfahrung und dem Können von **Pedro Fernandes**.

Dieses Menü servieren wir nur tischweise.



| | | | |
|-------------------|-------|----------------------------------|-------|
| Drei-Gänge-Menü | € 69 | mit Weinbegleitung (1 Glas 0,1l) | € 89 |
| Vier-Gänge-Menü | € 85 | (mit Nudeln als Zwischengang) | € 109 |
| Fünf-Gänge-Menü | € 95 | | € 125 |
| Sechs-Gänge-Menü | € 105 | | € 139 |
| Sieben-Gänge-Menü | € 115 | | € 155 |

(Bei Menü-Wahl ohne Dessert berechnen wir einen Aufpreis von € 9)

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN BEI BESTELLUNG SONDER-ÄNDERUNGSWÜNSCHE VORGENOMMEN WERDEN.

VEGETARISCH / VEGAN / GLUTENFREI
ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE