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.

BUSINESS LUNCH IM OKTOBER

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 MISTA CON SALAMI E MELA
16,50 €
Gemischter Salat mit gegrillter Salami
und geraspeltem Äpfeln

CREMA DI ZUCCA
14,50 €
Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Wachtelei
und Crostino mit „Lardo di Colonnata"

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2
für 2 Pers. 29,00 €
Gemischte Köstlichkeiten....
„Alles Was Weg Muss"
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

BRUSCHETTA CALABRESE
14,50 €
Selbstgemachtes Bauernbrot
mit ‚Nduja (pikant), Grana Padano DOP und Rucola

ARANCINA ALLA NORMA
13,50 €
Arancina (Reisbällche) mit Mozzarella, Auberginen
Basilikum auf Tomatensauce mit Salzigem Ricotta-Käse

FRICO FRIULANO CON CIPOLLA E PERA
13,50 €
Frico mit Kartoffeln, Zwiebeln und Birnen
(Käse-Kartoffel-Fladen)

SALMONE MARINATO
18,50 €
Marinierte Wildlachs mit Zucchinisalat Crème Fraîche

PASTE FRESCHE

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA FRESCA ALL'ARRABBIATA
15,50 €
Selbstgemachte PASTA CORTA
mit pikanter Tomatensauce und Pecorino-käse

PASTA FRESCA ALLA PUTTANESCA
16,50 €
Selbstgemachte PASTA CORTA
mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Sardellen und Pecorino-Käse

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 CACIO E PEPE
17,50 €
Traditionell in Bronzeformen hergestellte SPAGHETTI
mit Schafskäsesauce und schwarzem Pfeffer

GNOCCHI FRESCHI CON ZUCCA E RAGÙ
21,50 €
Selbstgemachte GNOCCHI mit Hokkaido-Kürbis
und Salssicia-Ragout

HAUPTGÄNGE

PESCE DEL GIORNO
(Tagespreis)
Fisch des Tages mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA
27,50 €
Gegrillter Baby-Calamari mit frischem Gemüse
und Salzkartoffelragout

FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA
28,50 €
Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei
mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA
29,50 €
Medaillons vom Kalbsrücken mit Parmaschinken,
Salbei, frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

TAGLIATA DI CARNE AL PEPE VERDE
34,50 €
Tagliata vom Rinderrücken in Pfeffersauce
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

PETTO DI POLLO
22,50 €
Gebratene Maishähnchenbrust
mit frischen Pilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

IL CANNOLO SICILIANO
13,50 € (1 gr. St.)
Selbstgemachte Teigrollen gefüllt mit „Crema Pasticcera"
und Cioccoloto di Modica IGP, garniert mit
kandierten Orangenschalen und Pistazien

GRANITA DI ANGURIA
12,50 €
Wassermelonen-Granita mit Mascarponecreme,
Johannisbrotkekse und Minze

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