Trattoria
ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

# GLUTENFREIE - KARTE

## ANTIPASTI

### ANTIPASTO MISTO
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
Wildlachs mit Créme Fraîche und Lachskaviar
Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Rucolasalat mit geraspeltem Parmigiano

### CALAMARETTI E POLIPO
Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus
auf Salat und kleinen Tomaten

### INSALATA ORTOLANA
Gemischter Salat der Saison mit Fenchel, gebratenen frischen Pilzen, kleinen Tomaten und geraspelten roten Äpfeln

### CARNE DI FASSONE MARINATA
**PIEMONTESISCHE RINDERRASSE**
Dünngeschnittenes mariniertes Fleisch (Oberschale)
mit Rucola und geraspeltem Parmigiano

### BURRATA SFIZIOSA
Burrata-Mozzarella mit Kirschtomaten,
Orangenfilet, Fenchel und Menaica-Sardellen

## FOCACCE
(nur abends)

### FOCACCIA GENUSS
...mit Meersalzflocken und Rosmarin

### FOCACCIA MOLAROSSA
...mit Mola Rossa Olivenöl, Tomatensauce, Rosmarin,
Knoblauch und "Diavolicchio calabrese" (Chili)

### FOCACCIA MOLAGIALLA
...mit Mola Gialla Olivenöl, Zitronenscheiben,
Sardellen und Rosmarin

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

## PASTE

### PASTA ALLA NORMA
Nudeln mit gewürfelten Tomaten, frittierte Auberginen,
Knoblauch, Basilikum und geraspelter salziger Ricotta-Käse

### PASTA CON RAGÙ
Nudeln mit Fassone-Fleischragout, Salsiccia und Pecorino-Käse

### PASTA ALLA PUTTANESCA
Nudeln mit pikanter Kirschtomatensauce, Sardellen, Oliven,
Basilikum, Kapern und Pecorino-Käse

### PASTA AL TARTUFO
Nudeln auf Trüffel-Fonduta-Käse
mit Bio-Eigelb und gehobelte schwarze Trüffel

### PASTA ALLA NOSTRA MANIERA
Nudeln mit Kirschtomatensauce, Garnelen, Seeteufel
und Basilikum-Pesto (leicht pikant)

### PASTA CACIO E PEPE CON TARTUFO
Nudeln mit Schafskäsesauce, schwarzem Pfeffer
und gehobelte schwarze Trüffel

### PASTA CON PESCE
Nudeln mit frischen Edelfischen, Muscheln, Garnelen
und kleinen Tomaten

### PASTA
### AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

**mit BLACK-TIGER-GARNELEN**
Nudeln mit „Campagnolo"-Olivenöl (Frantoio Sallemi Comiso)
frischem Vessalico-Knoblauch und scharfen Peperoni

## LASAGNE

### LASAGNETTA TRADIZIONALE
Selbstgemachte Lasagne mit Hackfleisch

### LASAGNETTA ALLE VERDURE
Selbstgemachte Lasagne mit frischem Gemüse

---

**SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN BEI BESTELLUNG SONDER-ÄNDERUNGSWÜNSCHE VORGENOMMEN WERDEN.**

**VEGETARISCH / VEGAN / GLUTENFREI**
**ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Trattoria
ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

# GLUTENFREIE - KARTE

## 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 / SKREI
STEINBUTT / GELBSCHWANZMAKRELE
DORADE ROYALE / ZACKENBARSCH / HEILBUTT

### IL MARE A TAVOLA PER DUE
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!
Gemischte Meeresfischplatte für 2 Personen
mit frischem Gemüse, Petersiliensalzkartoffelragout
und Ölzitronensauce

## CARNI

### GUANCE DI FASSONE
PIEMONTESISCHE RINDERRASSE
Geschmorte Bäckchen vom Fassone-Fleisch
mit frischen Pilzen, Gemüse und Kräuterpolenta

### PETTO DI FARAONA
Perlhuhnbrust gefüllt mit Salsiccia und Pilzen
auf Hokkaido-Kürbiscreme mit
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### URIEN-LOZA
CARNES ARGENTINAS
Gegrillter Tagliata (Rinderrücken) mit Rucola,
Parmigiano Reggiano und Rosmarinkartoffeln

### SCHIENA DI VITELLO
Gebratener Kalbsrücken mit frischen Pilzen,
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA
Gebratener Kalbsleber mit Zwiebeln,
frischem Gemüse und Kartoffelpüree

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

### FRACOSTA DI FASSONE
PIEMONTESISCHE RINDERRASSE
Gegrilltes Fassone-Ribeye-Steak (Entrecôte)
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS,
WENN DIE ZUBEREITEUNG DER SPEISEN ETWAS MEHR ZEIT IN
ANSPRUCH NIMMT, INSBESONDERE BEI UNTERSCHIEDLICHEN
BESTELLUNGEN INNERHALB EINER TISCHGESELLCHAFT.
ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN FRISCH
UND MIT GRÖßTER SORGFALT FÜR SIE ZUBEREITET.
VIELEN DANK!

## PIZZE
(nur abends)

### PIZZA CON PROSCIUTTO E FUNGHI
mit Mozzarella, magerem Hinterschinken
und Champignons

### PIZZA CAPRICCIOSA
mit Mozzarella, magerem Hinterschinken,
Salami, Champignons und Peperoniwurst

### PIZZA MEDITERRANEA
mit Mozzarella, gegrillten Zucchini, Paprika,
Auberginen und Kirschtomaten

### PIZZA ROMANA
mit Mozzarella, Pecorinio-Käse,
Oliven, Sardellenfilets und Basilikum

### PIZZA CAMPANA
mit Büffel-Mozzarella, frischen Tomaten
und Basilikum

### PIZZA CALABRESE
mit Mozzarella, pikanter Spianata-Salami und Rucola

### PIZZA TOSKANA
mit Mozzarella, luftgetrocknetem Toskana-Schinken
und geraspeltem Parmigiano

### PIZZA REGIONALE BIANCA
mit Mozzarella, Zitronenscheiben,
Mortadella, Pistazien und Büffel-Mozzarella

### PIZZA VALTELLINA
mit Mozzarella, Bresaola (Bündnerfleisch)
frischem Ziegenkäse und Rucola

### PIZZA MARINARA
mit Mozzarella, frischen Edelfischen und Garnelen

## DESSERT

### SEMIFREDDO AL CROCCANTE
Selbstgemachtes Halbgefrorenes mit Krokant und Mangosauce

### MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO AL LIMONE
Obstsalat mit Zitroneneis

## FORMAGGI

### FORMAGGI MISTI CON MARMELLATA DI FRUTTA
Käsevariation mit Obst-Kompott