Ambiente Italiano

ALTE OBERFÖRSTEREI

RISTORANTE & TRATTORIA

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO ITALIANO
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

TONNO CRUDO
KALTE VORSPEISEN
Dreierlei vom Super Sashimi-Thunfisch
...kurzgebratener mit schwarzer Sesamkruste
...marinierter mit Sojasauce
...Tartar mit Zitronenschaum

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

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

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

CARNE DI FASSONE MARINATA
PIEMONTESISCHE RINDERRASSE
Mariniertes Fassone-Fleisch (Oberschale) mit mediterranem Salat, Parmigiano-Kekse und geröstete Haselnüsse

ANTIPASTO RUSTICO PER 2
Gemischte Köstlichkeiten....
„Alles Was Weg Muss"
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

CROSTONI DI PANE CON CAPONATA E RICOTTA
Selbstgemachtes Bauernbrot überbacken mit
„Caponata siciliana", salzigem Ricotta-Käse und Basilikum

FOCACCE

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)

PASTA FRESCA

TRADITIONELL IN BRONZEFORMEN HERGESTELLTE

PASTA RIPIENA DI CARNE DI FASSONE
Selbstgemachte kleine RAVIOLI (Grano Russello)
gefüllt mit „Fassone" Fleisch und Salsiccia
in Trüffelbuttersauce, Salbei und gehobelte schwarze Trüffel

PASTA FRESCA ALLA NORMA
Selbstgemachte PASTA CORTA (Grano Russello)
mit gewürfelten Tomaten, frittierte Auberginen, Knoblauch,
Basilikum und geraspelter salziger Ricotta-Käse

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

PASTA FRESCA AL TARTUFO
Selbstgemachte PASTA LUNGA (Grano Russello)
auf Trüffel-Fonduta-Käse
mit Bio-Eigelb und gehobelte schwarze Trüffel

RAVIOLONI DI RICOTTA
Selbstgemachte RAVIOLI (Grano Russello) gefüllt
mit Büffel-Ricotta-Käse, Spinat und Tomatensauce

TORTELLI RIPIENI DI FUNGHI
Selbstgemachte TORTELLI (Grano Russello) gefüllt
mit frischen Pilzen und Kartoffeln auf Guanciale-Specksauce
mit Pinienkernen und geräuchertem Scamorza-Käse

PASTA FRESCA ALLA SICILIANA
Selbstgemachte PACCHERI Farro Lungo (Lange Dinkel)
mit Sardinen, Pinienkernen, Wildfenchel-Pesto, Safran,
Passolina-Trauben und Paniermehl mit Zitronenessenz

PASTA DI GRAGNANO IGP

TRADITIONELL GETROCKNETE BRONZEGEPRESSTE NUDELN

PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

mit BLACK-TIGER-GARNELEN
SPAGHETTI mit frischem Vessalico-Knoblauch,
„Campagnolo"-Olivenöl und scharfen Peperoni

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

GNOCCHETTI FRESCHI

SELBSTGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

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

CACIO E PEPE CON TARTUFO
...mit Schafskäsesauce, schwarzem Pfeffer
und gehobelte schwarze Trüffel

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

Ambiente Italiano

ALTE OBERFÖRSTEREI

RISTORANTE & TRATTORIA

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**

CARNI

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

SPALLA DI AGNELLO
Geschmorte Lammschulter
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

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

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

BRACIOLA DI MAIALE
DRY AGED
Gegrilltes Schweinekotelett
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

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

FILETTO DI FASSONE
PIEMONTESISCHE RINDERRASSE
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!!!

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 0,1 l)	€ 89
Vier-Gänge-Menü	€ 85		€ 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**