

Trattoria ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO

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

CALAMARETTI E POLIPO

Gegrillte Baby-Calamari und Oktopus
auf Wildkräutersalat und kleinen Tomaten

INSALATA ORTOLANA

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

CARNE DI FASSONE MARINATA PIEMONTESE RINDERRASSE

Dünngeschnittenes mariniertes Fleisch (Oberschale)
mit Rucola und geraspelttem Parmigiano

ANTIPASTO ITALIANO RUSTICO PER 2

Gemischte Köstlichkeiten....
„Alles Was Weg Muss“
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

BURRATA ALLA CONTADINA

Burrata-Mozzarella auf „Lingua di Suocera“ (Gebäck), mit
mediterranem Gemüse in Confit,
(Paprika/Auberginen/ Zucchini/ Kirschtomaten/ Rotzwiebeln)
Pistazien und Fruchtkapern

SUPPE

TRIPPA CON ZOLFINI

Kalbskutteln-Suppe mit Zolfini-Bohnen
und Crostino mit Lardo di Colonnata

ZUPPA DI CECI CON PASTA E COZZE

Kichererbsensuppe mit Miesmuscheln, kurze Nudeln,
Gemüse und Rosmarincroustons

FOCACCIE

FOCACCIA GENUSS

...mit Meersalzflöckchen 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
(Sizilianische alte Getreide, Grano Russello / Farro Lungo)

PASTA RIPIENA DI CARNE DI FASSONE

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

PASTA FRESCA ALLA NORMA

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

PASTA FRESCA CON RAGÙ

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

PASTA FRESCA AL TARTUFO

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

RAVIOLONI DI RICOTTA

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

TORTELLI RIPIENI DI FUNGHI

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

PASTA FRESCA CON CINGHIALE

Selbstgemachte PASTA CORTA
mit Wildschweinragout und Pecorino-Käse

PASTA FRESCA ALLA SICILIANA

Selbstgemachte PACCHERI Farro Lungo (Lange Dinkel)
mit Sardinien, 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)

Trattoria ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

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

PIEMONTESE RINDERRASSE

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

PETTO DI FARAONA

Perlhuhnbrust gefüllt mit Salsiccia und Pilzen
auf Hokkaido-Kürbiscrème mit
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

URIEN-LOZA

CARNES ARGENTINAS

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

SCHIENA DI VITELLO

Gebatener Kalbsrücken mit frischen Pilzen,
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA

Gebatener 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

PIEMONTESE RINDERRASSE

Gegrilltes Fassone-Ribeye-Steak (Entrecôte)
mit frischem Gemüse 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 DIE ZUBEREITUNG DER SPEISEN ETWAS MEHR ZEIT IN
ANSPRUCH NIMMT, INSBESONDERE BEI UNTERSCHIEDLICHEN
BESTELLUNGEN INNERHALB EINER TISCHGESELLSCHAFT.
ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN FRISCH
UND MIT GRÖßTER SORGFALT FÜR SIE ZUBEREITET.
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

servieren wir ausschließlich einheitlich
für den gesamten Tisch.

Alles zum Freundschaftspreis!!!

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.



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