Ambiente Italiano

ALTE OBERFÖRSTEREI

RISTORANTE & TRATTORIA



Il profumo della terra, l'eleganza della natura.
Der Duft der Erde, die Eleganz der Natur.

CARTA TARTUFI
TRÜFFELKARTE
2026

RADICE DI SEDANO CON CREMA AL PECORINO E TARTUFO
Bei Niedriger Temperatur gegarte Sellerieknolle auf Pecorino-Fonduta
mit Thymianhonig, gerösteten Walnüssen und gehobeltem schwarzem Trüffel

CARNE DI FASSONE
PIEMONTESISCHE RINDERRASSE
Zweierlei Fassone-Fleisch (Oberschale)
...Tartar auf Waldpilzcreme mit Wachtelei und gehobeltem schwarzem Trüffel
...mariniert mit Kürbistrüffelcreme, Kapernäpfeln und eingelegtem schwarzem Trüffel

I RIPIENI DI RICOTTA CON TARTUFO
mit schwarzem / mit weißem Trüffel
Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat
in Trüffelbuttersauce, Salbei und gehobeltem Trüffel

RISOTTO CON TARTUFO
AB 2 PERSONEN AUF ANFRAGE
Risotto mit Waldpilzen, Parmigiano Reggiano
und gehobeltem schwarzem Trüffel

TAJARIN CON TARTUFO BIANCO
KLASSISCH PIEMONTESISCH
Selbstgemachte Eigelb-Tagliolini in cremiger Trüffelbutter mit Bio-Eigelb
und gehobeltem weißem Trüffel (10g)

PASTA RIPIENA DI CARNE DI FASSONE
Selbstgemachte kleine RAVIOLI
gefüllt mit „Fassone" Fleisch und Salsiccia
in Trüffelbuttersauce, Salbei und gehobeltem schwarzem Trüffel

PASTA FRESCA AL TARTUFO
Selbstgemachte PASTA LUNGA auf Trüffel-Fonduta-Käse
mit Bio-Eigelb und gehobeltem schwarzem Trüffel

GNOCCHETTI CACIO E PEPE CON TARTUFO
Selbstgemachte Gnocchi mit Schafskäsesauce, schwarzem Pfeffer
und gehobeltem schwarzem Trüffel

FILETTO DI FASSONE
PIEMONTESISCHE RINDERRASSE
Gegrilltes Filet (180g) vom Fassone-Fleisch mit Rote-Bete-Polenta,
Selleriecreme, Zuckerschoten, Rotweinjus und gehobeltem schwarzem Trüffel (5g)

SCHIENA DI VITELLO CON TARTUFO BIANCO
Gebratener Kalbsrücken auf Kartoffelcreme mit frischen Pilzen,
Rosenkohlblättern, Walnüssen und gehobeltem weißem Trüffel (5g)

FORMAGGIO ASIAGO CON TARTUFO
Asiago-Käse mit Senffrüchte, Trauben, Walnüsse, Birnensauce
und gehobelte schwarze Trüffel