

ALTE OBERFÖRSTEREI

RISTORANTE & TRATTORIA

Saluto della Cucina

Schwarze Linsen/Bohnen mit Seeteufelragout



Capesante con Zucchini e Tartufo

Gebratene Jakobsmuscheln mit Sesam,
Zucchini, Kartoffelpüree
und gehobelte "Bianchetto" Trüffel



Risotto Giallo e Oro

Lassen Sie sich überraschen



Filetto di Rombo farcito con Salmone

Wildsteinbuttfilet gefüllt mit Lachswürfeln
auf Paprikacreme und Zuckerschoten



La Bistecca Chianina tagliata al tavolo

„Fiorentina“ Steak am Tisch tranchiert
mit „Zolfini“ Bohnen und Artischocken



Zabaione all'Arabica e Croccantino

Zabaione-Kafa Lavazza
und Halbgefrorenes mit Krokant



Mignon Dolci e Caffè

Petit Fours zum Kaffee



Formaggio di Montèbore e altro

Dreierlei Turmkäse aus Ligurien
und Käsesorten aus verschiedenen
Regionen Italiens

W
E
I
N
S
T
A
M
M
T
I
S
C
H
&
E
R
L
E
B
N
I
S

Raritätenweine & kreative regionale italienische Küche
begleitet von Alvaro Maraió
ein begnadeter Gastkoch
aus Bella-Italia

20. März 2015