

ALTE OBERFÖRSTEREI

RISTORANTE & TRATTORIA

Saluto della Cucina

„Cannellini“ Bohnensuppe/Gemischte Nudeln



La Quaglia con Finferli e Pesca

Wachtelbrust/Pancetta/Pfifferlingen/
Pfirsich/Keniabohnen



Pasta artigianale Cocco con le Sarde e Finocchio selvatico

Hartweizengrieß „Paccheri“
Sardinen/Wildfenchel/Pinienkernen



Pesce Spada in crosta alla siciliana

Schwertfisch/Knoblauchbrotkruste/
Auberginenlasagne



Rinfrescante dolce

Süße Erfrischung



Capriolo con Cipolla rossa e Ciliegie

Rehrücken/„Tropea“ Zwiebeln/
Kirschen/Pariser Kartoffeln



Formaggi misti regionali

Dreierlei Turmkäse aus Ligurien
mit Feigensenfrüchte

Pecorino aus Toskana
mit Pfirsichsenfrüchten

Geräucherter Scamorza aus Kalabrien
mit Moscato-Trauben-Mostarda



Profiterol al Cioccolato e Crema Pasticcera

Windbeutel/Schokoladen/Vanillecreme

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

Raritätenweine & kreative regionale italienische Küche
begleitet von Pedro Fernandes

26. Juni 2015