

*Trattoria*  
**ALTE OBERFÖRSTEREI**

TRADITIONELLE MEDITERRANE KÜCHE

*Muttertag, 10. Mai 2015*



***Bruschetta con Asparagi*** € 8,90  
*Geröstete Broteischnen mit Spargelsalat*

***Crema di Asparagi con Salmone*** € 9,90  
*Spargelcremesuppe mit Lachswürfeln*

***Prosciutto crudo e Asparagi*** € 16,50  
*Luftgetrockneter Toskana Schinken mit Spargel und Salzkartoffeln  
(mit Holländischer- oder Buttersauce)*

***Salmone e Asparagi*** € 16,90  
*Marinierter Wildlachs mit Spargel, Salzkartoffeln und Eiervinaigrette*

***La Carbonara con Asparagi verdi e Guanciale*** € 13,90  
*Spaghetti „alla Carbonara“ mit Spargel und Guanciale-Speck*

***Pasta Casareccia con Asparagi e Salsiccia*** € 14,90  
*Hausgemachte kurze Nudeln mit Spargel und Salsiccia*

***Orata alla griglia con Asparagi*** € 22,50  
*Gegrilltes Goldbrassefilet mit Spargel und Salzkartoffeln*

***Coda di Rospo con Asparagi e Pancetta*** € 28,50  
*Gegrillter Seeteufel im Bauchspeckmantel mit Spargel und Salzkartoffeln*

***Cotoletta impanata e Asparagi*** € 23,50  
*Kalbschnitzel mit Spargel und Salzkartoffeln*

***Pizza con Culatello e Asparagi*** € 14,90  
*Pizza mit Culatello-Schinken und Spargel*

***Crema dolce di Asparagi e Semifreddo alla Nocciola*** € 10,50  
*Bayerische Creme mit Spargel und Halbgefrorenem mit Nougat,  
garniert mit Erdbeeren und Nusskekse*

*Trattoria*  
**ALTE OBERFÖRSTEREI**

TRADITIONELLE MEDITERRANE KÜCHE

*Lo Chef consiglia*  
*Empfehlungskarte*

***L'Antipasto misto Italiano*** €14,90

*Gemischter Vorspeisenteller:*

*Dünngeschnittene Kalbskugel mit Thunfischcreme*

*Wildlachs mit Crème Fraîche und Lachskaviar*

*Gegrilltes frisches Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse*

*Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum*

*Rucolasalat mit geraspelttem Parmigiano-Käse*

***Capesante con Cedri siciliani e Finocchi*** €18,50

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Cedri-Zitronen mit Fenchelsalat und geröstete NussbrotscHEiben mit Avocadocreme und "Lardo di Colonnata"*

***Carpaccio*** €13,90

*„Carpaccio“ vom Färsenfleisch mit mediterranem Salat und geraspelttem Parmigiano*

***Vitello Tonnato*** €12,90

*Dünngeschnittene Kalbskugel mit Thunfischcreme und Kapern*

***Pasta Casareccia con Melanzane e Piacentino ennese*** €11,90

*Hausgemachte kurze Nudeln mit gewürfelten Tomaten, Auberginen, frischem Knoblauch, Basilikum und Safranschafkäse*

***Pasta di Grano duro allo Scoglio*** €16,50

*Handgemachte Hartweizengrieß-Spaghetti mit frischen Edelfischen, Muscheln und Garnelen*

***Pesce Spada alla griglia con Finocchi*** €29

*Gegrillter Schwertfisch mit Ölzitrusfrüchten mariniert auf Fenchelgemüse, grünen Bohnen und Petersilienkartoffelragout*

***Coda di Rospo alla Siciliana*** €27,50

*Seeteufel nach sizilianischer Art mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Ciabattabrot und Kartoffelpüree*

***Saltimbocca alla Romana*** €19,50

*Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei, Blumenkohlragout und Rosmarinkartoffeln*

***Tagliata di Scottona con Funghi e Patate*** €28,50

*In dünne Scheiben geschnittener Rücken vom Färsenfleisch mit frischen Pilzen und Rosmarinkartoffeln*