

*Trattoria*  
**ALTE OBERFÖRSTEREI**

TRADITIONELLE MEDITERRANE KÜCHE

***Bruschette miste*** € 9,90 (4 St.)

*Gemischte geröstete Brotscheiben: mit frischen Pilzen / „Lardo di Colonnata“  
und Feigenkompott / Wildlachs und Crème Fraîche / getrockneten Tomaten,  
Fenchel, Oliven, Kapern, Pinienkörnern und Basilikum*

***L'Antipasto misto di Pesce*** € 18,50

*Gemischter Fischvorspeisenteller:*

*Jakobsmuschel / Garnelen / Fischsalat / Thunfisch / Kalmar / Wildlachs*

***L'Antipasto misto Italiano*** € 15,50

*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*

***Zuppetta di Patata dolce con Gamberetti e Crostini*** € 10,90

*Süß-Kartoffelcremesuppe mit Shrimps und Croutons*

***Capesante con Zuppetta di Zucca e Ovetto*** € 17,50

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbiscremesuppe, gerösteten  
Brotstäbchen mit geräuchertem Entenschinken und Wachtelei*

***Insalata Ortolana con Funghi*** € 11,90

*Gemischter Salat mit Fenchel, gebratenen frischen Pilzen,  
Trüffelkäse, kleinen Tomaten und geraspeltten roten Äpfeln*

***Il Pane Carasao con Formaggio e Verdure grigliate*** € 13,50

*Sardisches Fladenbrot mit gegrilltem mediterranem Gemüse,  
gratiniertem Langherino-Käse und Barbera-Traubenmost*

***Carpaccio*** € 13,50

*„Carpaccio“ vom Rinderfilet mit Rucola und geraspelttem Parmigiano*

***Vitello Tonnato*** € 13,50

*Dünngeschnittene Kalbskugel mit Thunfischcreme und Kapern*

# Weihnachtskarte



***Pasta lunga con Ricotta salata e Ciliegino*** € 9,50

*Spaghetti mit frischem Knoblauch, Olivenöl,  
Kirschtomaten und geriebenem salzigen Ricotta-Käse (Pikant)*

***Ravioli di Ricotta e Spinaci*** € 13,50

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse, Spinat und Tomatensauce*

***Pasta Artigianale Cocco con Ragù di Selvaggina e Mirtilli*** € 14,90

*Hartweizengrieß „Rigatoni Giganti“ mit Wildragout,  
Toskana Schafskäse und Preiselbeeren*

***Tagliatelle con Ragù d'Oca e Piacentino ennese*** € 14,90

*Hausgemachte Bandnudeln mit würzigem Gänseragout  
und geraspelttem Pecorino-Safrankäse*

***Pasta Casareccia con Cime di Rape e Salsiccia*** € 13,90

*Hausgemachte kurze Nudeln mit Wildbrokkoli und Salsiccia*

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

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



***Coda di Rospo alla griglia con Radici*** € 26,50

*Gegrillter Seeteufel mit Wurzelgemüse à la crème und Petersilienkartoffelragout*

***Merluzzo del Nord Atlantico con Verdure*** € 22,50

*Gegrilltes Skrei-Kabeljaufilet mit frischem Gemüse und Schnittlauchkartoffelpüree*

***Bistecca di Fassona con Cavoletti e Polentina*** € 28,50

*Gebratener Rücken von „Fassone“ Rinderrasse mit Rosenkohlblätter,  
Walnüssen und Kräuterpolenta*

***Arrosto d'Oca con Cavolo rosso e Gnocchi di Patate*** 24,50

*Knusprige Weihnachtsgänsekeule mit Rotkohl,  
Maronen und Kartoffelklöße*

***Coscia di Agnello con Patate al Forno*** € 24,50

*Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille*