



Trattoria
ALTE OBERFÖRSTEREI

TRADITIONELLE MEDITERRANE KÜCHE

Weihnachtskarte

Antipasti

Il Macco di Fave alla siciliana € 8,90

Sizilianische Saubohnencremesuppe mit kurzem Nudeln

Insalata Ortolana con Funghi Porcini € 14,50

Gemischter Salat mit Fenchel, gebratenen Steinpilzen,
Trüffelkäse, kleinen Tomaten und geraspelten roten Äpfeln

Pane Carasau con Verdure e Langherino € 14

Sardisches Fladenbrot mit gegrilltem mediterranem Gemüse,
gratiniertem Langherino-Käse und Feigenmost

Insalata di Mare e la Mitilugghia con Cipolla e Alici di Menaica € 16,50

Meeresfrüchtesalat mit Gemüse Brunoise und frittiertem Hartweizengrießteig
mit Zwiebeln und Sardellenfilet

Salmone scozzese marinato con Insalatina e Crostini € 15,50

Marinierter Label-Rouge Lachs auf Wildkräutersalat
mit Crème fraîche, Lachskaviar und Croutons

Girello Tonnato € 16,50

Chianina-Fleisch in sous-vide gegart auf Thunfischcreme
mit Kapern und Kartoffelchips



Paste

La Pasta lunga alla Carrettiera con Funghi € 13,50

Spaghetti in Olivenöl mit Austernpilzen, Knoblauch und Petersilie (leicht pikant)

I Ravioli con Farina di Russello (Molino Soprano) **ripieni di Cosa Cavaddu e Spinaci** € 17,00

Hausgemachte Vollkorn-Ravioli gefüllt mit Ragusano-Käse, Spinat auf Pesto Siciliano-Sauce und geräuchertem Ricotta-Käse

Pasta alle Alghe con Pesto Cetarese, Vongole e Calamaretti Spillo € 17,50

Handgemachte Hartweizengrieß-Linguine mit Algen, Venusmuscheln, Baby-Calamari, „Pesto Cetarese“ und geröstetes Paniermehl mit Zitronenessenz

Cavatelli al Sugo di Maiale e Salsiccia con Ricotta salata € 13,50

Kleine Shells-Nudeln mit Schwein-Tomatensauce, Salsiccia und geriebenen salzigen Ricotta-Käse (leicht pikant)

Pesci & Carni

Filetto di Orata alla griglia con Verdure € 24,50

Gegrilltes Goldbrassefilet mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

La Coda di Rospo agli Aromi e Crema di Patata allo Zafferano € 29,50

Seeteufel mit Kräuter in sous-vide gegart mit Safrankartoffelcreme, Rosenkohlblätter und Walnüssen

Bistecca di Scottona Prussiana con Verdura alla griglia € 32,50

Gebratener Färsenrücken von „Preußischer“ Rinderrasse mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Spalla di Agnello brasata con Polentina tenera e Radici € 27,50

Geschmorte irische Lammschulter auf weißer Polenta und Wurzelgemüse