

Liebe Gäste,

*unser Küchenchef Alexander Stadler
kreiert für Sie saisonale Menüs,
die marktfrisch und „con amore“ zubereitet werden.
Genießen Sie die kulinarischen Akzente,
die unser Team für Sie setzt!*

*Korrespondierend zu Ihrem Menü serviert Ihnen Kevin
Tenhaven eine kulinarische Weinreise,
bestehend aus 3 Gläsern Wein (0,1l) seiner Wahl.*

Weinreise € 12,00 pro Person

Il Menu

*Crostone ai Funghi Selvatici
Geröstete Focaccia mit Wildpilzen*

*Saltimbocca alla Romana, Pesto alle Olive,
Filetti di Limone e Patate al Rosmarino
Saltimbocca alla Romana aus dem Kalbsrücken
mit Olivenpesto, Limonenfilets und Rosmarinkartoffeln*

*Panna Cotta con Confit della Albicocca
Panna Cotta mit Aprikosenconfit*

€ 43,00

*Liebe Gäste,
Benvenuto im "Oliveto"!
Wir freuen uns, Ihnen unsere "Cucina con Amore"
vorstellen zu dürfen und wünschen Ihnen
ein genussreiches Erlebnis mit einer authentischen Küche
nach Originalrezepten der italienischen Hausfrau.
Buon Appetito!
Ihr Alexander Stadler, Andreas Langner
& Collaboratori.*

Antipasti/Vorspeisen

Insalate Verde con Angoli di Pane e Vinaigrette al Balsamico

Grüne Blattsalate mit Brotecken und Balsamico Vinaigrette

Blattsalate Natur

€ 8,50

Blattsalate mit 2 Gambas

€ 13,50

Blattsalate mit Parma Schinken

€ 13,50

***Frittata di Zucchini e Patate, Salsa di Pomodori,
capperi al Sale e Spremuta di Limoni***

*Frittata mit Zucchini und Kartoffeln, Salsa von Tomaten,
Salzkapern und Limonensaft*

€ 11,00

Crostone ai Funghi Selvatici

Geröstete Focaccia mit Wildpilzen

€ 12,50

***Gamberi Grigliati con Lardo di Colonada e pesto ai Fagioli,
Crostini alle Mandorle***

*Gegrillte Gamba mit Lardo di Colanada und Bohnenpesto,
Mandelcrostini*

€ 13,50

Vitello Tonnato con Tartara di Tonno Chips di Topinambur e Rucola

Vitello Tonnato mit Tatar vom Thunfisch und Topinamburchips

€ 15,00

***Fichi Maturi con Aceto Balsamico Tradizionale
e Prosciutto della Toscana***

Reife Feigen mit Aceto Balsamico Tradizionale und toskanischem Schinken

€ 16,00

Carpaccio con Crème Fraîche

Carpaccio mit Trüffel Crème Fraîche

€ 16,50

Zuppe / Suppen

Crema di Zucca con Taglierini alla Ruta e Oglia di Semi di Zucca
 Kürbiscrèmesuppe mit Zimttaglierini und Kürbiskernöl € 7,50

**Crema di Parmigiano con Chardonnay Ronco Calaj
 Gamberetti alla griglia**
 Parmesan-Crème mit Chardonnay Ronco Calaj
 und gegrillten Gamberetti € 9,50

Cacciucco classico con Pomodori e Aromi mediterranee
 Klassische italienische Fischsuppe mit Tomaten
 und mediterranen Aromen € 9,50

Tre Zuppe
 Drei saisonale Süppchen in kleinen Tassen serviert € 9,50

Risotti & Pasta / Risotto und hausgemachte Teigwaren

Risotto in Sugo di Vongole con Polpo
 Risotto in Venusmuschelsauce mit Pulpo
 als Zwischengericht € 15,50
 als Hauptgericht € 18,50

**Pappardelle con Spezzatino di Cinghiale
 e Noce neri**
 Pappardelle mit Wildschweinragout und Maronen
 schwarze Walnüsse
 als Zwischengericht € 16,80
 als Hauptgericht € 19,80

**Ravioli di Zucca con Radicchio brasato
 Pistacchi, Uvette di Corinto e Burro alle Noci**
 Kürbistravioli mit geschmortem Radicchio, Pistazien,
 Korinthen und Nussbutter
 als Zwischengericht € 13,50
 als Hauptgericht € 16,50

Pennette con Sugo di Agnello alla Napoletana
 Pennette mit Lammisugo „Neapolitanische Art“
 als Zwischengericht € 12,00
 als Hauptgericht € 15,00

**Rigatoni al Sugo di Pomodori con Pecorino
 e Maggiorana**
 Rigatoni in Tomatensugo mit würzigem Pecorino
 und Majoran
 als Zwischengericht € 11,00
 als Hauptgericht € 14,00

Secondi Piatti / Hauptgerichte

<p><i>Merluzzo in Sugo di Cozze con Spinaci e Purée di Patate e Crescione</i> <i>Kabeljau im Muschelsud gegart mit Winterspinat und Kartoffel-Kressepüree</i></p>	<p>€ 19,50</p>
<p><i>Spada con Capperi e Olive, Polenta di Pinoli. Finocchi stufati</i> <i>Schwertfisch aus dem Kapern-Oliven-Sud, Pinienpolenta geschmorter Fenchel</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p><i>Saltimbocca alla Romana, Pesto alle Olive, Filetti di Limone Patate al Rosmarino</i> <i>Saltimbocca alla Romana aus dem Kalbsrücken mit Olivenpesto, Limonenfilets und Rosmarinkartoffeln</i></p>	<p>€ 24,50</p>
<p><i>Carré d'Agnello con Composta di Pomodori secchi Cipollata, Basilico e Omelette ai Patate</i> <i>Lammcarré mit Kompott von Dörrtomaten, Cipollata und Basilikum Kartoffelomelette</i></p>	<p>€ 28,00</p>
<p><i>Cosciotto e Ragù di Capriolo, Cavolo alla crema, Gnocchi di Marone e Ravioli di Patate</i> <i>Rosa gebratene Rehkeule und –ragoût mit Crèmespitzkohl, Maronengnocchi und Kartoffelravioli</i></p>	<p>€ 28,50</p>

*Alexander Stadler bereitet Ihnen zusätzlich
täglich wechselnde Empfehlungen.*

Dolci / Desserts

<i>Tiramisu della Pesca con Amarettini</i> <i>Tiramisu vom Pfirsich mit Amarettini</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto di Ricotta e Fichi gratinati</i> <i>Topfensorbet und gratinierte Feigen</i>	€ 5,00
<i>Crema Catalana di Frutto di Passione con Gelato ai peperoncini</i> <i>Crème Brûlée von der Passionsfrucht mit Chili-Eis</i>	€ 6,00
<i>Panna Cotta con Confit della Albicocca</i> <i>Panna Cotta mit Aprikosenconfit</i>	€ 5,50
<i>Parfait al Caffè con Spuma di Espresso</i> <i>Kaffeeparfait mit Espressoschaum</i>	€ 5,00

Destillate / Digestifs

GRAPPA	2cl
<i>Nonino</i>	
<i>Grappa Nonino Amaro</i>	€ 4,50
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	€ 5,50
<i>Grappa Nonino Moscato</i>	€ 5,50
<i>Grappa Nonino Antica Cuvée</i>	€ 7,00
<i>Grappa Nonino Ribolla</i>	€11,50
<i>Grappa Tre soli Tre Berta</i>	€14,50
OBSTBRÄNDE	4 cl
<i>Jean Paul Metté</i>	
<i>Citron</i>	€ 4,50
<i>Vanille</i>	€ 4,50
<i>Merise (Waldkirsche)</i>	€ 4,50
<i>Morand</i>	2cl
<i>Framboise</i>	€ 6,-
<i>Mirabelle</i>	€ 6,-
<i>Williamine</i>	€ 6,-
<i>Ziegler</i>	2cl
<i>Alter Apfel</i>	€ 5,90
<i>Zwetschgenbrand</i>	€ 5,90
<i>No.1 Wildkirsch</i>	€ 9,80
<i>Brombeerlikör</i>	€ 5,90