

SPEISEKARTE / MENU



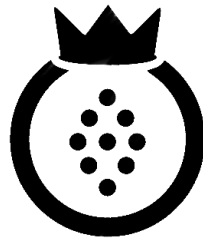
FAMIGLIA D'ATRI

DAL 1820. SETTE GENERAZIONI IN GASTRONOMIA

**WIR SIND EIN ORT FÜR FAMILIE UND FREUNDE,
HEIßEN JEDOCH AUCH NEUE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN.**

We are a place for family and friends,
However, we also warmly welcome new guests.

ROBERTO D'ATRI & TEAM



KINDERSCHUTZ

DAS IL MELOGRANO UNTERSTÜTZT DAS "BÜNDNIS KINDERSCHUTZ ÖSTERREICH", DER VEREIN BIETET UMFASSENDE HILFE VON PSYCHOLOGISCHER BETREUUNG BIS ZUR RECHTLICHEN UNTERSTÜTZUNG FÜR OPFER UND IHREN FAMILIEN. DAHER MÖCHTEN WIR HÖFLICH UM IHR EINVERSTÄNDNIS BITEN, EINE SPENDE VON 1 € PRO TISCH FÜR DEN KINDERSCHUTZ EINZUBEHALTEN.

ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG WÜRDEN WIR AUßERORDENTLICH SCHÄTZEN. GERNE KÖNNEN SIE AUF UNSER SPENDENKONTO BEI DER ERSTE BANK AT63 2011 1844 6863 7900 ÜBERWEISEN. FÜR DETAILLIERTERE INFORMATIONEN STEHT IHNEN ROBERTO D'ATRI ZUR VERFÜGUNG.

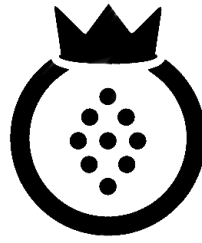
The Il Melograno supports the "Alliance for Child Protection Austria", The association offers comprehensive help, from psychological support to legal support for victims and their families. We would therefore like to politely ask for your consent to keep a donation of €1 per table for child protection.

We would greatly appreciate additional support. You are welcome to transfer to our donation account at Erste Bank AT63 2011 1844 6863 7900. For more detailed information, Roberto d'Atri is at your disposal.

SIE FINDEN UNS UNTER / You find us at:

WWW.BÜNDNIS-KINDERSCHUTZ.AT





ANTIPASTI

VORSPEISEN

Starters

CALAMARI FRITTI

FRITTIERTE CALAMARI MIT FRISCHER ZITRONE.

Fried Calamari with fresh lemon.

19,90 €

CARPACCIO DI MANZO

BIO-RINDERFILET CARPACCIO MIT RUCOLA, BALSAMICO RISERVA
UND GRANA PADANO RISERVA.

Organic beef fillet Carpaccio with rocket
and Grana Padano Riserva.

19,90 €

VITELLO TONNATO

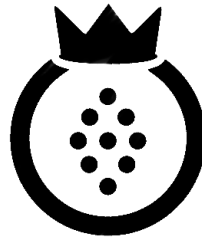
VOM ROSA MILCHKALBSRÜCKEN HAUCHDÜNN GESCHNITTEN
MIT SIZILIANISCHER THUNFISCHCREME.

Thinly sliced from the pink saddle of milk veal
with Sicilian tuna cream.

19,90 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

For questions about allergens and additives please contact our service staff.



ANTIPASTI

VORSPEISEN

Starters

MARE CRUDO

**ROHER WILDLACHS, ROHE SIZILIANISCHE GARNELE, OKTOPUS
WOLFSBARSCH-CARPACCIO, GILLARDEAU AUSTER UND ROHE SCAMPI.**

Raw wild salmon, raw Sicilian shrimp, octopus
Sea bass carpaccio, Gillardeau oyster and raw scampi.

69 €

BURRATA

**HANDGEZOGENE BURRATA AUS ANDRIA,
MIT EXKLUSIVEN HONIGTOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM.**

Handmade Burrata from Andria. Served with exclusive honey
tomatoes and fresh basil.

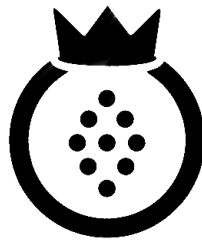
29 €

GEDECK 4,20 €

Place set/Cover charge 4,20 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

For questions about allergens and additives please contact our service staff.



PASTE

NUDELN

Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI MIT BUTTER UND SCHWARZEM TRÜFFEL (5G).

Homemade Tagliolini with butter and black truffles (5G).

37 €

TAGLIATELLE AI FUNGHI MISTI

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT GEMISCHTEN PILZEN,
KRÄUTERN DER SAISON UND GRANA PADANO RISERVA.

Homemade Tagliatelle with mixed seasonal mushrooms, herbs and
Grana Padano Riserva cheese.

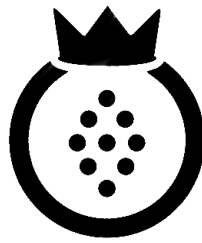
25 €

PACCHERI FRUTTI DI MARE

GRAGNANO PACCHERI MIT FRISCHEN MEERESFRÜCHTEN IM
HONIGTOMATEN-FOND.

Gragnano Paccheri with fresh seafood in honey tomato stock.

37 €



PASTE

NUDELN

Pasta

ORECCHIETTE BOLOGNESE

**HAUSGEMACHTE ORECCHIETTE MIT RIND-SCHWEIN- UND
KALBFLEISCH SUGO.**

Homemade Orecchiette with beef-pork- and veal sugo.

25 €

SPAGHETTI COZZE

SPAGHETTI IM WEISSWEINSUD MIT FRISCHEN MIESMUSCHELN.

Spaghetti in white wine stock with fresh mussels.

21 €

ZUPPE

SUPPE

Soup

MINISTRONE

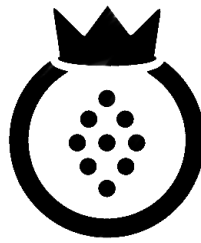
12 €

POMODORO

11 €

SAUTE COZZE

18 €



PESCE

AUS DEM MEER
Seafood

CALAMARI ALLA GRIGLIA

GEGRILLTE CALAMARI.

Grilled Calamari

29 €

SALMONE ALLO ZAFFERANO

FRISCHER WILDLACHS MIT SAFRAN IM OFEN GEBRATEN.

Fresh wild salmon roasted in the oven with saffron.

42 €

BRANZINO AL SALE

(AB 2 PERSONEN)

**FRISCHER WILDFANG-WOLFSBARSCH IM GANZEN, SERVIERT IN
BRENNENDER BROT- & SALZKRUSTE. DIESES HAUSEIGENE REZEPT IST
DAS ÄLTESTE DER FAMILIE D'ATRI.**

(for two)

Wild caught Sea-Bass as a whole, served in burning bread & salt
crust. This recipe is the oldest of the d'Atri family.

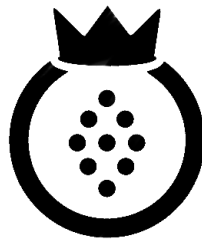
130 €

(DER BRANZINO WIEGT CA. 1,3 KG.)

(The weight of the fish is about 1,3 kg.)

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.

Please select a side dish of your own choice.



PESCE

AUS DEM MEER
Seafood

SOGLIOLA AL BURRO E LIMONE

FRISCHE WILDFANG-SEEZUNGE MIT BUTTER UND ZITRONENCREME.

Wild caught Sole with butter and Lemoncream.

55 €

(CA. 500G.)

(about 500g.)

CARNE

FLEISCH
Meat

SCALOPPINA AL LIMONE

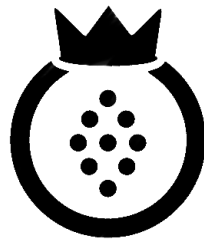
**DÜNN GESCHNITTENER KALBSRÜCKEN MIT ZITRONE
UND WEISSWEIN MARINIERT.**

Thinly sliced saddle of veal marinated with lemon and white wine.

39 €

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.

Please select a side dish of your own choice.



CARNE

FLEISCH

Meat

FILETTO DI MANZO

ZARTES IRISH BLACK ANGUS PRIME FILET (180 G).

Tender Irish black Angus prime fillet (180G).

55 €

POLLO „HARRY'S BAR“

BIO FREILAND-HUHN MIT CURRY CREME.

Organic free-range chicken with curry cream.

37 €

CHATEAUBRIAND IN Crosta di Sale

(AB 2 PERSONEN)

BUTTERWEICHES CHATEAUBRIAND

(IRISH BLACK ANGUS PRIME RINDERFILET),

SERVIERT IN UNSERER BRENNENDEN BROT- & SALZKRUSTE.

WARTEZEIT: MIND. 45 MINUTEN

(from two persons)

Soft Chateaubriand (Irish black Angus prime beef-fillet).

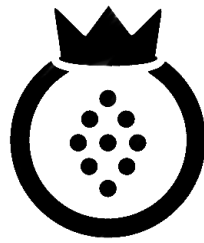
buttery and tender, served in our burning bread- & salt crust.

Waiting time at least 45 minutes

148 € / 500 G

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.

Please select a side dish of your own choice.



CONTORNI

BEILAGEN

Side dishes

VERDURE ALLA GRIGLIA

GEGRILLTES GEMÜSE.

Grilled vegetables.

6 €

PATATE AL FORNO

OFENENERDÄPFEL.

Oven baked potatoes.

6 €

PATATINE FRITTE

POMMES FRITES.

French fries.

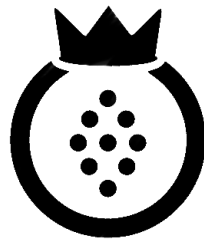
6 €

SPINACI

BLATT-SPINAT IN BUTTER-CREME.

Leaf spinach in butter cream.

6 €



CONTORNI

BEILAGEN

Side dishes

RUCOLA E GRANA

RUCOLA MIT GRANA PADANO RISERVA.

Rocket with Grana Padano Riserva cheese.

8.90 €

POMODORI E CIPOLLA

EXKLUSIVE HONIGTOMATEN MIT SÜßEN WILDZWIEBELN AUS TROPEA.

Exclusive honey tomatoes with sweet wild onions from Tropea.

9,90 €

SALSE

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Homemade Sauces

MAYONNAISE

KETCHUP

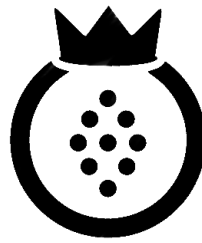
PFEFFERSAUCE

Peppersauce

MEDITERRANEO SAUCE

SALSA VERDE

4 €



INSALATE

SALAT

Salad

RUCOLA E GRANA

RUCOLA MIT GRANA PADANO RISERVA.

Rocket salad with Grana Padano Riserva cheese.

14.90 €

CETRIOLI

GURKENSALAT.

Cucumber salad.

7.50 €

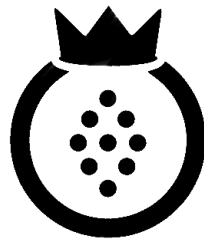
POMODORI E CIPOLLA

EXKLUSIVE HONIGTOMATEN MIT SÜßEN WILDZWIEBELN AUS TROPEA.

Exclusive honey tomatoes with sweet wild onions from Tropea.

19,90 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
For questions about allergens and additives please contact our service staff.



DOLCI

DESSERT

Dessert

SGROPPINO VENEZIANO

**ZITRONEN-SORBET AUS ZITRONEN VON SORRENT
MIT WODKA UND PROSECCO.**

Lemon sorbet made from Sorrento lemons
with vodka and prosecco.

14.90 €

SORBETTO DI LIMONE

ZITRONEN-SORBET AUS ZITRONEN VON SORRENT.

Lemon sorbet made from Sorrento lemons.

11,90 €

TIRAMISÙ D'ATRI

(AB 2 PERSONEN)

NACH EINEM BESONDEREN REZEPT DER FAMILIE D'ATRI.

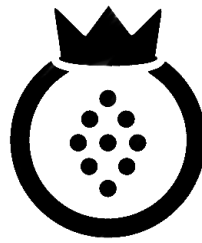
(from two persons)

According to a special recipe from the d'Atri family..

PRO PERSON / per person 19,90 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

For questions about allergens and additives please contact our service staff.



DOLCI

DESSERT

Dessert

GELATO ALLA VANIGLIA

**VANILLEEIS AUS SARDISCHER BÜFFELMILCH MIT ECHTER
TAHITI-VANILLE, BIO-EIERN AUS DEN DOLOMITEN UND
FRANZÖSISCHEM ELLIER-SCHLAGOBERS.**

Vanilla ice cream made from Sardinian buffalo milk with real
Tahitian vanilla, organic eggs from the Dolomites and
French Ellier whipped cream.

14,90 €

TORTINO CALDO CIOCCOLATO

WARMES SCHOKOLADETÖRTCHEN.

Warm chocolate cake.

15.90 €

PANNA COTTA

VANILLE PANNA COTTA MIT PASSIONSFRUCHT.

Vanilla panna cotta with passion fruit.

12.90 €

**BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
For questions about allergens and additives please contact our service staff.**



UNSER BIO-OLIVENÖL AUS APULIEN Our organic olive oil from Puglia

**UNSER FAMILIEN-OLIVENÖL STAMMT AUS GAVIGLIANO, NAHE LESINA (FG)
UND WIRD SEIT DREI GENERATIONEN PRODUZIERT. IN UNSEREM
OLIVENHAIN GEDEIHEN VERSCHIEDENE OLIVENSORTEN WIE PERANZA,
OLIAROLA DEL GARGANO, LECCINO UND ROTONDELLA. DIESE MISCHUNG
ERGIBT EIN DELIKATES BIO-OLIVENÖL VON INTENSIVEM AROMA, PASSEND
FÜR VERSCHIEDENSTE GERICHTE.**

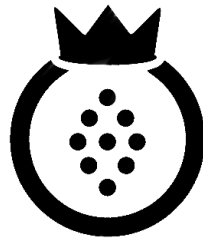
**IM IL MELOGRANO FÜLLEN WIR IHR GEFÄß MIT DEM OLIVENÖL,
FÜR 45 € PRO 1 LITER AB. ODER IN UNSEREN 1 LITER KANISTERN.
EXKLUSIV NUR BEI UNS ERHÄLTlich.**

Our family olive oil comes from Gavigliano, near Lesina (FG) and has been produced for three generations. In our olive grove are various olive varieties such as Peranza, Oliarola del Gargano, Leccino and Rotondella thrive. This mixture produces a delicate organic olive oil with an intense aroma, suitable for a wide variety of dishes.

At Il Melograno we fill your container with the olive oil,
for 45 € per 1 liter. Or in our 1 liter canisters.
Exclusively only available from us.

WEBSITE: WWW.DATRI-COMPANYGROUP.AT

INSTAGRAM: #DATRI_OLIO



INFORMATIONEN

UNSERE KOOPERATIONSPARTNER:



Ferrari

IN ZUSAMMENARBEIT MIT FERRARI SIND UNSERE RESTAURANTTISCHE MIT
ITALIENISCHEM KALBSLEDER BEZOGEN.
BEI INTERESSE AM KAUF EINES FERRARI
KÖNNEN SIE DIESEN EBENFALLS BEI UNS ERWERBEN,
KAUFVERTRÄGE LIEGEN VOR.

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

WIR HABEN DIE GRÖßTE UND EXKLUSIVSTE NONINO FLASCHEN- &
GROSSFLASCHENSAMMLUNG IN ÖSTERREICH DIE WIR AUF DEM WELTWEIT
EINZIGARTIGEN GRAPPAWAGEN PRÄSENTIEREN.

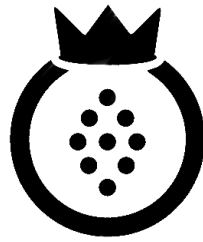


BITTE SCHALTEN SIE IHRE MOBILTELEFONE AUF LAUTLOS.
BETRIEBSURLAUB IMMER IN DER ERSTEN JÄNNER-WOCHE
UND DEN GANZEN AUGUST.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo-So 12:00 – 23:00 DURCHGEHEND

10% SERVICE ENTHALTEN



INFORMATIONS

We proudly present our cooperation partners:



Ferrari

In collaboration with Ferrari, our restaurant tables are covered with Italian calf leather. If you are interested in buying a Ferrari, you can also purchase it from us, Purchase contracts are available.

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

We have the largest and most exclusive NONINO bottle and large bottle collection in Austria, which we present on the grappa cart, which is unique in the world.



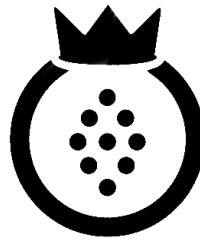
Please put your cell phones on silent or airplane mode.

Our Restaurant is closed in the first week of January & the whole month of August.

Openinghours:

Mo-So 12:00 - 23:00

10% Servicecharge included



ALLERGENE

Allergens

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE
AN UNSER SERVICEPERSONAL.

For questions about allergens and additives please contact our service staff.



Gluten

Nicht verabreichen:

Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern

Oft zu finden in: Mehl, Bröseln, Gebäck, Brot, Teigwaren, Kuchen, Backerbsen, Desserts



Krebstiere

Nicht verabreichen:

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren

Oft zu finden in: Würzpasten, Feinkostsalaten, asiatischen Zubereitungen, Sashimi, Surimi, Bouillabaisse, Paella



Eier

Nicht verabreichen:

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiweiß, E 322 – Lecithin auf Eibasis,

E 1105 – Lysozym auf Eibasis

Oft zu finden in: Eierteigwaren, Mayonnaisen, Kuchen, Torten, Palatschinken, Panaden, Desserts



Fisch

Nicht verabreichen:

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce

Oft zu finden in: Saucen, Würzpasten, Fonds, Brotaufstrichen, Suppen, Surimi, Pasteten, Sardellenwurst, Vitello tonnato



Erdnüsse

Nicht verabreichen:

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör

Oft zu finden in: Cerealien und Müsli, Kuchen, Schokoladen, Brotaufstrichen, aromatisiertem Kaffee, Feinkostsalaten, Marinaden



Soja

Nicht verabreichen:

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, E 322 – Soja-Lecithin (Soja), Tofu

Oft zu finden in: Desserts, Schokocremen, Drinks, Diätprodukten, Kaffeeweißer, Müsli, Aufstrichen, Brotwaren, Gebäck, Kuchen, Margarinen, Eis, Feinkostsalaten, Mayonnaisen, Dressings, Saucen



Milch

Nicht verabreichen:

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)

Oft zu finden in: Saucen, Aufläufen, Grätins, Brot, Gebäck, Dressings, Schokoladen, Würsten, Suppen



Schalenfrüchte

Nicht verabreichen:

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse

Oft zu finden in: Müsli, Cerealien, Kuchen, Likör, Pasteten, Pestos, Schokoladen, Marzipan



Sellerie

Nicht verabreichen:

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver

Oft zu finden in: Wurst, Fleischzubereitungen, Suppen, Eintöpfen, Suppengewürzen, Fertiggerichten, Bouillons, eingelegtem Gemüse



Senf

Nicht verabreichen:

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
Oft zu finden in: Fleischerzeugnissen, Ketchup, Mayonnaise, Sauergemüse, Einlegegemüse



Sesam

Nicht verabreichen:

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz

Oft zu finden in: Brot, Gebäck, Müsli, Hummus, Marinaden, Feinkostsalaten, Falafel, vegetarischen Gerichten



Schwefeldioxid & Sulfite

Nicht verabreichen: E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227,

E 228, mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein

Oft zu finden in: Saucen, Suppen, Feinkostsalaten, Fruchtsäften, Chips und anderen trockenen Kartoffelprodukten, Sauerkraut



Lupine

Nicht verabreichen:

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)

Oft zu finden in: Pizza, Kuchen, Brot, Gebäck, Snacks, fettreduzierten Fleischerzeugnissen, glutenfreien Produkten, Fleischersatz, Flüssigwürze



Weichtiere

Nicht verabreichen:

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares

Oft zu finden in: asiatischen Würzpasten, Paella, Suppen, Feinkostsalaten, Saucen, Marinaden

Allergene-
Rezeptblatt
hier downloaden:

