

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,
but we also warmly welcome new guests.

ROBERTO D'ATRI & TEAM



ANTIPASTI

VORSPEISEN
Starters

POMODORINI E CIPOLLA

EXKLUSIVE HONIGTOMATEN MIT SÜßEN WILDZWIEBELN AUS TROPEA.
Exclusive honey tomatoes with sweet wild onions from Tropea.

22€

CALAMARI FRITTI

FRISCHE FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE.

Fresh fried squid rings.

25 €

FINISSIMA DI POLPO

DÜNN GESCHNITTENES OKTOPUS-CARPACCIO.

Thinly sliced octopus carpaccio.

26 €

COCKTAIL DI GAMBERI

SHRIMPSCOCKTAIL NACH ART DES HAUSES.

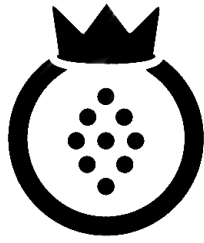
House style shrimp cocktail.

29 €

GEDECK 4,20 €

Cover 4,20 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICETEAM.
Please contact our service team if you have any questions about allergens and additives.



ANTIPASTI

VORSPEISEN

Starters

CARPACCIO DI MANZO

BIO-RINDERFILET CARPACCIO MIT PARMESAN UND RUCOLA.

Carpaccio of organic beef fillet with parmesan and rocket.

26 €

VITELLO TONNATO

HAUCHDÜNN GESCHNITTENER MILCHKALBSRÜCKEN MIT THUNFISCHCREME.

Thinly sliced saddle of milk veal with tuna cream.

26 €

BURRATA E POMODORINI

HANDGEZOGENE BURRATA AUS ANDRIA MIT HONIGTOMATEN.

Handmade burrata from Andria, with honey tomatoes.

28 €

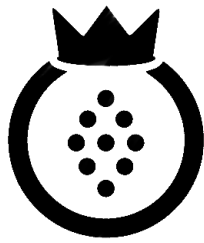
MARE CRUDO IMPERIALE

**ROHE MEERESFRÜCHTEPLATTE MIT ROTEN SIZILIANISCHEN GARNELEN,
WOLFSBARSCH-CARPACCIO, GILLARDEAU AUSTERN UND SCAMPIS.**

Raw seafood platter with red Sicilian prawns, sea bass carpaccio,
Gillardeau oysters and scampi.

62 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICETEAM.
Please contact our service team if you have any questions about allergens and additives.



ZUPPE

SUPPEN
Soup

ZUPPA DI POMODORO

FEINSTE TOMATENCREMESUPPE.

Finest tomato cream soup.

13 €

MINISTRONE

DER KLASSIKER UNTER DEN GEMÜSESUPPEN NACH ART DES HAUSES.

The classic among home-style vegetable soups.

14 €

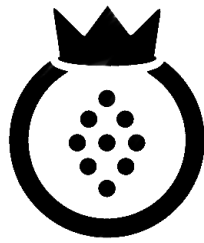
TORTELLINI IN BRODO

GEHALTVOLLE SUPPE MIT HAUSGEMACHTEN MINI-RAVIOLI.

Rich soup with homemade mini ravioli.

15 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICETEAM.
Please contact our service team if you have any questions about allergens and additives.



PASTA FATTA IN CASA

HAUSGEMACHTE NUDELN
Homemade Pasta

FETTUCCINE ALFREDO

FETTUCCINE MIT FEINER KÄSECREME.

Fettuccine with fine cheese cream.

22 € / 16 €

GNOCCHI ALLA NAPOLETANA

GNOCCHI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND BASILIKUM.

Gnocchi with honey tomato sauce, mozzarella and basil .

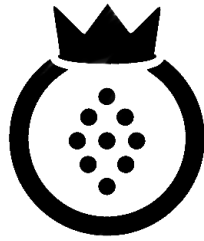
22 € / 16 €

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI, BURRO E SALVIA

RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT IN BUTTER UND SALBEI.

Ravioli filled with ricotta and spinach in butter and sage.

22 € / 16 €



PASTA FATTA IN CASA

HAUSGEMACHTE NUDELN

Homemade Pasta

ORECCHIETTE BOLOGNESE

ORECCHIETTE MIT KLASSISCHER SAUCE BOLOGNESE.

Orecchiette with classic Bolognese sauce.

26 € / 19 €

LINGUINE AI GAMBERONI

LINGUINE MIT AUSGELÖSTEN WILD-GARNELEN IM KRUSTENTIERFOND.

Linguine with stripped wild prawns in crustacean stock.

29 € / 22 €

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

TAGLIOLINI MIT BUTTERCREME UND SCHWARZEM TRÜFFEL (5 G).

Tagliolini with butter cream and black truffles (5 g).

39 € / 25 €



PESCE

AUS DEM MEER
Seafood

FILETTO DI SCORFANO

**FRISCHES WILDFANG-DRACHENKOPFFILET IN MEDITERRANEM SUD MIT
TOMATEN, OLIVEN UND KAPERN.**

Fresh wild-caught rockfish in mediterranean brew
with tomatoes, olives and capers.

34 €

(CA. 200 G)

(approx. 200 g)

FILETTO DI BRANZINO

FRISCHES WILDFANG-WOLFSBARSCHFILET IM OFEN GEBRATEN.

Fresh wild-caught sea bass fillet roasted in the oven.

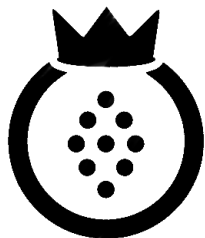
46 €

(CA. 200 G)

(approx. 200 g)

WÄHLEN SIE IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE DAZU.

Please select your desired side dish.



PESCE

AUS DEM MEER

Seafood

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

FRISCHE WILDFANG-SEEZUNGE MIT BUTTER UND ZITRONENCREME.

Fresh wild caught sole with butter and lemon cream.

57 €

(CA. 400 g)

(approx. 400 g)

BRANZINO AL SALE

**FRISCHER WILDFANG-WOLFSBARSCH IM GANZEN, SERVIERT IN
BRENNENDER BROT- UND SALZKRUSTE. ZUBEREITET NACH DEM ÄLTESTEN
REZEPT DER FAMILIE D'ATRI.**

Fresh whole wild caught sea bass served in a burning bread and salt crust. Prepared according to the oldest recipe of the d'Atri family.

128 €

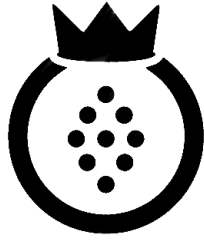
(DER BRANZINO WIEGT ROH CA. 1,3 KG)

(The raw weight of the branzino is about 1,3 kg)

WÄHLEN SIE IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE DAZU.

Please select your desired side dish.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICETEAM.
Please contact our service team if you have any questions about allergens and additives.



CARNE
FLEISCH
Meat

POLLO ALLA HARRY'S BAR

BIO-FREILANDHUHN IN FEINER CURRYCREME.

Organic free-range chicken in a fine curry cream.

33 €

SCALOPPINA DI VITELLINO

**ROSA MILCHKALBSRÜCKEN DÜNN GESCHNITTEN
MIT BUTTER UND ZITRONENCREME.**

Pink saddle of milk veal thinly sliced
with butter and lemon cream.

33 €

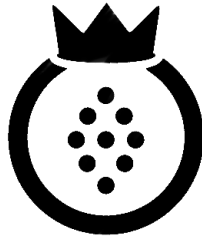
US PRIME RIBEYE

US BLACK ANGUS PRIME RIBEYE STEAK (300 g).

US Black Angus prime Ribeye Steak (300 g).

65 €

WÄHLEN SIE IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE DAZU.
Please select your desired side dish.



CARNE

FLEISCH

Meat

FILETTO DI MANZO

ZARTES US BLACK ANGUS PRIME FILET (200 g).

Tender US Black Angus prime fillet (200 g).

65 €

CHATEAUBRIAND IN CROSTA DI SALE

(AB 2 PERSONEN)

BUTTERWEICHES CHATEAUBRIAND

(US BLACK ANGUS PRIME RINDERFILET),

SERVIERT IN UNSERER BRENNENDEN BROT- UND SALZKRUSTE.

WARTEZEIT: MIND. 45 MINUTEN

(from two persons)

Tender Chateaubriand (US Black Angus prime beef fillet),
served in our burning bread and salt crust.

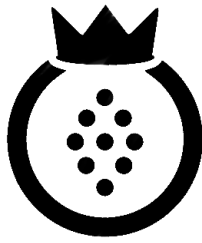
Waiting time: at least 45 minutes

159 € / 500 g

WÄHLEN SIE IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE DAZU.

Please select your desired side dish.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICE TEAM.
Please contact our service team if you have any questions about allergens and additives.



CONTORNI

BEILAGEN

Side dishes

PATATE AL ROSMARINO

ROSMARINERDÄPFEL.

Rosemary potatoes.

5 €

VERDURE MISTE

OFEN-GEMÜSE DER SAISON.

Seasonal vegetables from the oven.

6 €

RUCOLA E PARMIGIANO

RUCOLA MIT PARMESAN.

Rocket with parmesan.

8 €

PUREE DI PATATE

ERDÄPFELPÜREE.

Mashed potatoes.

7 €



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
ZU DEN VERSCHIEDENSTEN GERICHTEN.**

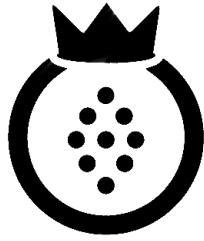
**IM IL MELOGRANO FÜLLEN WIR IHR GEFÄß MIT DEM OLIVENÖL
FÜR 45 EURO PRO 1 LITER AB.
ODER IN UNSEREN 10 LITER KANISTERN ZU JE 400 EURO,
EXKLUSIV NUR BEI UNS ERHÄLTlich.**

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

At Il Melograno we fill your container with olive oil, for 45 Euro per 1 litre. Or in our 10 litre canisters for 400 Euro each, exclusively available from us.

WEBSITE: WWW.DATRI-COMPANYGROUP.AT

INSTAGRAM: #DATRI_OLIO



INFORMATION

We are proud to present our cooperation partner:



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



Please make sure your cell phones are in silent or airplane mode.

Open daily:

Kitchen: Mon - Sun 13:00 - 23:00

Service: Mon - Sun 13:00 - 24:00

10% Service charge included