

# SPEISEKARTE / MENU



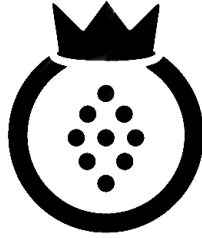
## FAMIGLIA D'ATRI

**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**



# KINDERSCHUTZ

DAS IL MELOGRANO UNTERSTÜTZT DAS "BÜNDNIS KINDERSCHUTZ ÖSTERREICH", DER VEREIN BIETET UMFASSENDE HILFE VON PSYCHOLOGISCHER BETREUUNG BIS ZUR RECHTLICHEN UNTERSTÜTZUNG FÜR OPFER UND IHRE FAMILIEN. DAHER MÖCHTEN WIR HÖFLICH UM IHR EINVERSTÄNDNIS BITEN, EINE SPENDE VON EINEM EURO 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.

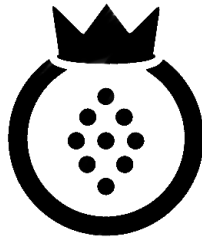
Il Melograno supports the "Austrian Child Protection Alliance", The association offers comprehensive help ranging from psychological support to legal support for victims and their families. Therefore we kindly ask you to donate one Euro per table for child protection.

Any additional support would be greatly appreciated. You are welcome to transfer to our donation account at Erste Bank AT63 2011 1844 6863 7900. For further information please contact Roberto d'Atri.

SIE FINDEN UNS UNTER / You can find us at:

[WWW.BÜNDNIS-KINDERSCHUTZ.AT](http://WWW.BÜNDNIS-KINDERSCHUTZ.AT)





# ANTIPASTI

VORSPEISEN

Starters

## MARE CRUDO (B. D. R. N)

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

Raw Sicilian prawn, sea bass carpaccio,  
Gillardeau oyster and raw scampi.

49 €

## CARPACCIO DI MANZO (G)

**BIO-RINDERFILET CARPACCIO MIT RUCOLA, BALSAMICO RISERVA  
UND PARMESAN.**

Carpaccio of organic beef fillet with rocket,  
balsamico reserve and parmesan.

21 €

## BURRATA (G)

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

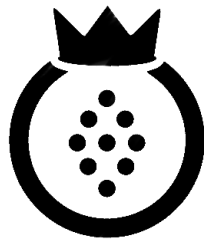
Handmade burrata from Andria,  
with honey tomatoes and fresh basil.

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.



# PASTE

NUDELN

Pasta

## TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (A, C, G, O)

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

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

39 € / 25 €

## LINGUINE GAMBERONI (B, D)

LINGUINE MIT AUSGELÖSTEN WILD-GARNELEN IM KRUSTENTIER-FOND.

Linguine with stripped wild prawns in crustacean stock.

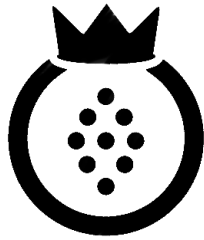
25 € / 19,90 €

## ORECCHIETTE RUCOLA, POMODORINI E BURRATA (A, G, L, O)

HAUSGEMACHTE ORECCHIETTE MIT RUCOLA, BURRATA UND HONIGTOMATEN.

Homemade orecchiette with rocket, burrata and honey tomatoes.

19,90 € / 15,90 €



# PESCE

AUS DEM MEER  
Seafood

## SOGLIOLA AL BURRO E LIMONE (D, G, O)

**FRISCHE WILDFANG-SEEZUNGE MIT BUTTER UND ZITRONENCREME.**

Fresh wild caught sole with butter and lemon cream.

**55 €**

(CA. 500 G)

(approx. 500 g)

## BRANZINO AL SALE (D)

**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 €**

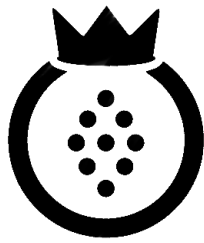
(DER BRANZINO WIEGT CA. 1,3 KG)

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

**WÄHLEN SIE IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE DAZU.**

Please select you're 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.



# CARNE

FLEISCH

Meat

## FILETTO DI MANZO

ZARTES US BLACK ANGUS PRIME FILET (180 G).

Tender US black Angus prime fillet (180 G).

55 €

## CHATEAUBRIAND IN CROSTA DI SALE (A)

(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.

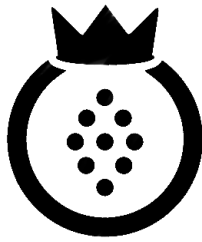
Waiting time: at least 45 minutes

148 € / 500 G

WÄHLEN SIE IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE DAZU.

Please select you're 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

## VERDURE ALLA GRIGLIA<sup>(L)</sup>

GEGRILLTES GEMÜSE.

Grilled vegetables.

5,50 €

## PATATE AL FORNO

OFENERDÄPFEL.

Oven baked potatoes.

4,50 €

## RUCOLA E PARMIGIANO<sup>(G, L, N, O, P, M, F, E)</sup>

RUCOLA MIT PARMESAN.

Rocket with parmesan.

7.90 €

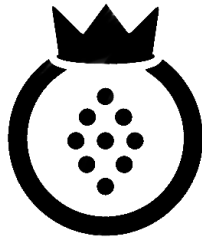
## POMODORI E CIPOLLA<sup>(L, N, O, P, M, F, E)</sup>

HONIGTOMATEN MIT SÜßEN WILDZWIEBELN AUS TROPEA.

Honey tomatoes with sweet wild onions from Tropea.

13,90 €

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.



# INSALATE

SALAT  
Salad

**RUCOLA E PARMIGIANO** (G, L, N, O, P, M, F, E)

**RUCOLA MIT PARMESAN.**

Rocket salad with parmesan.

14.90 €

**POMODORI E CIPOLLA** (L, N, O, P, M, F, E)

**HONIGTOMATEN MIT SÜßEN WILDZWIEBELN AUS TROPEA.**

Honey tomatoes with sweet wild onions from Tropea.

22€





## **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.**

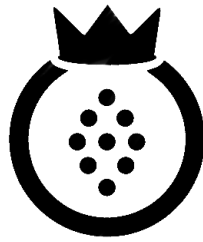
**IM IL MELOGRANO FÜLLEN WIR IHR GEFÄß MIT DEM OLIVENÖL  
FÜR 45 EURO PRO 1 LITER AB.  
ODER IN UNSEREN 10 LITER KANISTERN ZU JE 400 EURO,  
EXKLUSIV NUR BEI UNS ERHÄLTlich.**

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](http://WWW.DATRI-COMPANYGROUP.AT)**

**INSTAGRAM: #DATRI\_OLIO**



# INFORMATION

We are proud to present our cooperation partners:



**Ferrari**

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.



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



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

Our restaurant will be closed during the first week of January & for the whole month of August.

Opening times:

Mon - Sun 12:00 - 22:00

10% Service charge included