



Famiglia D'Atri
dal 1820, sette generazioni in gastronomia



Gli Antipasti

LA CARNE SALADA

Carne salada con carciofi e pecorino
Rinderfilet-Carpaccio mit Artischocken und Pecorino-Käse
Beef served as carpaccio with artichokes and Pecorino cheese
(J/I/A/G)

19,90 €

BURRATA DI PRIMAVERA

Burrata da 400 g con pomodorini dolci e basilico – per due persone
Handgezogene Burrata (400 g) mit süßen Kirschtomaten und Basilikum – für zwei Personen
Mozzarella di Burrata (400 g) with sweet cherry tomatoes and basil – for two
(G)

14,90 €

MARE IMPERIALE

Ostrica gillardeu 1, tris di gamberi crudi e caviale Osietra italiano
Gillardeu Austern n.1, Dreierlei der rohen Wildgarnele und italienischer Osietra-Kaviar
Gillardeau oysters n.1, three kinds of raw wild shrimp and Italian osietra caviar
(R/D/B)

59,90 €

Wir bieten ein wechselndes Angebot an frischen Fisch-Vorspeisen.
Daher informieren wir Sie gerne persönlich über das tagesaktuelle Angebot.



Le Paste

CAVATELLO ALLA BOLOGNESE PREGIATA

Cavatelli fatti in casa alla bolognese pregiata - per due persone
Hausgemachte apulische Cavatello-Pasta mit hochwertigem Fleisch-Sugo - für zwei Personen
Homemade Apulian cavatello-pasta with high-quality meat-sugo - for two
(A/G/I/C)

19,90 €

RAVIOLÍ

Ravioli fatti in casa di storione e bottarga di caviale
Hausgemachte Ravioli mit Stör und Kaviar Bottarga
Homemade ravioli with sturgeon and caviar bottarga
(A/B/D/C/G)

24,90 €

FETTUCCINE PORCINI E ZUCCA

Fettuccine fatti in casa con porcini e zucca
Hausgemachte Fettuccine mit Steinpilzen und Kürbiscreme
Homemade Fettuccine with porcini-mushrooms and pumpkin-creme
(A/C/G)

16,90 €



I Secondi di Pesce

PESCE DEL GIORNO

Selezione di pesce fresco e crostacei su disponibilità del mercato

Tagesfrische Fische

Fresh fish of the day

(B/D/R)

Unsere Fisch-Spezialitäten

Für beste Qualität und Herkunft kaufen wir unsere Fische nach tagesaktuellem Angebot. Daher informieren wir Sie gerne über unsere wechselnde Auswahl. Weiters servieren wir ausschließlich Wildfang-Fische, die mit der Angel gefischt werden. Somit ist die höchste Qualitätsstufe erreicht. Diese außergewöhnliche Qualität hat selbstverständlich ihren Preis, den wir Ihnen gerne auf Anfrage bekannt geben.

Zu unseren Hauptgängen servieren wir gemischtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln.



I Secondi di Carne

LA FIORENTINA

Bistecca alla fiorentina di chianina (min. 1 kg)
Weltbekanntes T-Bone Steak vom Toskanischen Chianina Rind (min. 1 kg)
World-famous T-Bone steak from Chianina beef (min. 1 kg)
(G/F)

1 kg / 99,00 €
Wartezeit: min. 50 Minuten

FILETTO AL SALE

Filetto di manzo in crosta di sale – per due persone
Butterweiches Rinderfilet in Salzkruste – für zwei Personen
Beef filet in salt crust – for two persons
(A/O)

450 g / 109,00 €
Wartezeit: min. 50 Minuten

RIB EYE STEAK

Rib Eye Steak dry aged (300 g)

29,90 €

Zu unseren Hauptgängen servieren wir gemischtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln.



Vicciola

Rinderart aus dem Piemont, aufgezogen mit Haselnüssen

FILETTO DI KOBE ITALIANO (VICCIOLA)

Filetto di Kobe italiano (Vicciola) - servito al sangue
Italienisches Kobe-Filet (Vicciola) - ausschließlich rare serviert
Italian Kobe-Filet (Vicciola) - served only rare

180 g / 195,00 €

Dazu servieren wir Kartoffelpüree mit Haselnussduft.

Als elegant bezeichnet, mit dem Kobe Manzo verglichen und höchster Qualität zugeordnet:

Wir möchten das Vicciola nicht definieren, sondern Ihnen den unvergleichbaren Geschmack näherbringen, indem wir Ihnen ein paar Geheimnisse verraten. Das Filet von Vicciola-Rindern, auch bekannt als italienisches Kobe, ist komplett fettfrei und somit noch zarter als das japanische Kobe.

Die erste Besonderheit liegt in der Ernährung des Vicciola-Rinds, die im Jahr 2014 patentiert wurde und ausschließlich aus piemontesischen Haselnüssen, Getreide, Kleie, Heu und Ackerbohnen besteht. Ein Vicciola-Rind hat bis zu seiner Schlachtung Haselnüsse im Wert von ca. 4.000 Euro gegessen. Die piemontesische Haselnuss gilt mit ihrem exzellenten Geruch und Geschmack als weltweit beste Haselnuss. Die extrem aufwändige Zucht der Tiere nach strengem Leitfaden macht das Fleisch zum edelsten und teuersten der Welt.

Das Fleisch des Vicciola-Rinds weist einen hohen Anteil an ungesättigten Fetten auf, eine hohe Konzentration an Nährwerten und niedrigen Cholesterinwerten – sogar niedriger als Seezunge!

Exklusiv in Österreich im Il Melograno.



MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA

Antipasto
Pasta fatta in casa
Secondo di carne o pesce con contorno
Dolce del giorno

ÜBERRASCHUNGS-MENÜ MIT 4 GÄNGEN

Vorspeise
Hausgemachte Pasta
Hauptgang mit Beilage
Dessert

SURPRISE MENU WITH 4 COURSES

Starter
Homemade pasta
Second course with side dish
Dessert

69,90 € pro Person
(ab zwei Personen)

Geben Sie uns gerne Ihre Unverträglichkeiten und Allergien
sowie Wünsche an das Menü bekannt.



Contorni

Ausschließlich als extra Beilage serviert

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarin-Bratkartoffeln
Rosemary roast potatoes

3,90 €

INSALATA MISTA

Gemischter Salat
Mixed salad
(M/O)

3,90 €

RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO

Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan
Rocket salad with tomatoes and parmesan
(G)

3,90 €

VERDURE MISTE

Gemischtes Gemüse
Mixed vegetable

3,90 €

Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Änderungswünsche gegen einen kleinen Aufpreis.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Coperto – Gedeck – Cuvert
4,90 €



Dolci

MOUSSE AL CIOCCOLATO DI LATTE

Mousse aus Milkschokolade

Mousse with milk chocolate

(A/C/G)

11,90 €

DUETTO DI GELATO AL 100 %

Zweierlei Eis

Two kinds of ice cream

(F/G/H)

11,90 €

CRÈME BRÛLÉE AL PROFUMO DI SORRENTO

Karamellisierte Vanille-Eidotter-Creme

Caramelized vanilla egg yolk cream

(C/G)

12,90 €



Die 14 Allergene

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
L	Sesam
M	Sulfite
N	Lupinen
R	Weichtiere