



*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

200 g / 249,00 €

Dazu servieren wir Kartoffelpüree mit Haselnussduft.

Als elegant bezeichnet, mit dem Kobe-Rind 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 Duft und Geschmack als weltweit beste Haselnuss. Die extrem aufwändige Zucht der Tiere nach strengem Leitfaden macht das Fleisch zum edelsten und teuersten der Welt.

Weltweit werden innerhalb eines Jahres nur 300 kg des Vicciola-Rinderfilets produziert. Das entspricht in etwa 1.500 Portionen Vicciola-Filet, die auf den Tellern serviert werden. Somit zählt das Vicciola-Filet zu den limitiertesten Lebensmitteln der Welt.

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.“

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