

ABENDKARTE

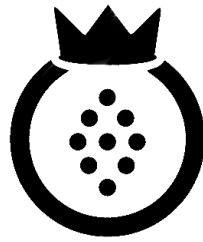


FAMIGLIA D'ATRI

DAL 1820. SETTE GENERAZIONI IN GASTRONOMIA

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

ROBERTO D'ATRI & TEAM



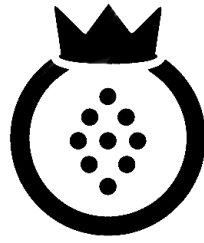
KINDERSCHUTZ

DAS IL MELOGRANO UNTERSTÜTZT DAS "BÜNDNIS KINDERSCHUTZ ÖSTERREICH", DESSEN OBMANN ROBERTO D'ATRI SICH AKTIV FÜR MISSBRAUCHTE KINDER IN ÖSTERREICH EINSETZT. DER VEREIN BIETET UMFASSENDE HILFE VON PSYCHOLOGISCHER BETREUUNG BIS ZUR RECHTLICHEN UNTERSTÜTZUNG FÜR OPFER UND IHREN FAMILIEN. DAHER MÖCHTEN WIR HÖFLICH UM IHR EINVERSTÄNDNIS BITTEN, 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. SIE FINDEN UNS UNTER:

WWW.BÜNDNIS-KINDERSCHUTZ.AT





ANTIPASTI

VORSPEISEN

CARPACCIO DI POLIPO

OKTOPUSCARPACCIO MIT KAROTTEN, SELLERIE UND MEERESALGEN.

25 €

CARPACCIO DI MANZO

BIO-RINDERFILET CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN.

25 €

VITELLO TONNATO

VOM ROSA MILCHKALBSRÜCKEN HAUCHDÜNN GESCHNITTEN
MIT SIZILIANISCHER THUNFISCHCREME.

25 €

BEEF TARTAR

SHOW

(AB 2 PERSONEN)

TARTAR VOM BIO-RINDERFILET 130G, SERVIERT MIT TOAST.

35 €

PRO PERSON

BURRATA

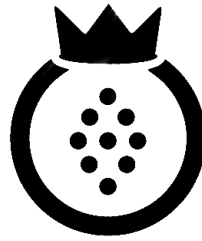
SHOW

(AB 2 PERSONEN)

HANDGEZOGENE BURRATA AUS ANDRIA IN APULIEN,
SERVIERT MIT EXKLUSIVEN HONIGTOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM.

28 €

PRO PERSON



CAVIALE

KAVIAR

KATE & KON GOLD SELECTION KAVIAR

DIE BESONDERHEIT DES KAVIARS LIEGT IN DER SEHR HOHEN QUALITÄT. AM GAUMEN BESTICHT DIESER KAVIAR DURCH EINE LEICHT PFLANZLICHE NOTE SOWIE DEN GESCHMACK VON JOD UND GETROCKNETEN FRÜCHTEN. ER BEGEISTERT FEINSCHMECKER UND ÜBERZEUGT AUCH KAVIAR-NEULINGE BEREITS BEIM ERSTEN LÖFFEL.

WIRD MIT HAUSGEMACHTEN BLINIS, SAUERRAHM UND BÜFFELBUTTER AUF EIS SERVIERT.

50G : 170 €

125G : 350 €

RISOTTO

RISOTTO AL TARTUFO NERO

SHOW

(AB 2 PERSONEN)

RISOTTO MIT 5G SCHWARZEM TRÜFFEL DER SAISON.

48 €

PRO PERSON

RISOTTO FRUTTI DI MARE

SHOW

(AB 2 PERSONEN)

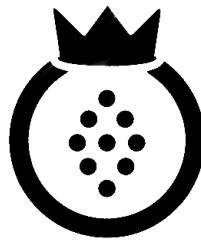
RISOTTO MIT FRISCHEN MEERESFRÜCHTEN DES TAGES.

48 €

PRO PERSON

GEDECK 4,90 €

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



PASTE
Kition
NUDELN

TAGLIOLINI ANNA E PAPÀ
SHOW

(AB 2 PERSONEN)

DIE LIEBLINGS-PASTA DER TOCHTER ANNA. EIN KLASSIKER AUF HÖCHSTEM NIVEAU MIT HAUSGEMACHTEN TAGLIOLINI, FRISCHEM HONIGTOMATENSUGO, PARMIGIANO REGGIANO UND BASILIKUM.

25 €

PRO PERSON

● **LINGUINE POSITANO**

**KITON-LINGUINE MIT SCAMPL, GARNELEN UND OKTOPUS
IN LEICHTEM HONIGTOMATENFOND.**

42 €

● **SPAGHETTI CARBONARA**

**KITON-SPAGHETTI NACH ORIGINAL CARBONARA REZEPT MIT DEN
WELTBEKANNTEN PARISI-EIERN,
PECORINO KÄSE UND KNUSPRIGEN SCHWEINE-BÄCKCHEN GEMACHT.**

23 €

FETTUCCHINE BOLOGNESE

SHOW

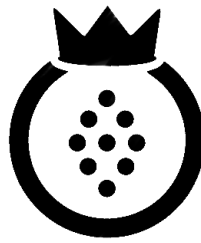
(AB 2 PERSONEN)

**HAUSGEMACHTE FETTUCCHINE MIT RIND- UND KALBFLEISCH
IM PARMESANKÄSELAIB SERVIERT.**

28 €

PRO PERSON

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



PESCE

AUS DEM MEER

BRANZINO AL CARTOCCIO

SHOW

RIESEN-WILDFANG-WOLFSBARSCHFILET CA. 200 G.
IM OFEN GEBRATEN, SERVIERT IM EIGENEN SUD.

49 €

SOGLIOLA AL BURRO E LIMONE

SHOW

FRISCHE WILDFANG-SEEZUNGE MIT BUTTER UND ZITRONENCREME.

49 €

(CA. 500G.)

BRANZINO AL SALE

SHOW

(AB 2 PERSONEN)

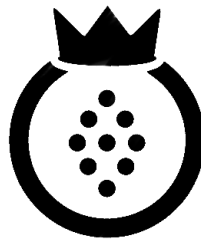
FRISCHER WILDFANG-WOLFSBARSCH IM GANZEN, SERVIERT IN
BRENNENDER BROT- & SALZKRUSTE. DIESES HAUSEIGENE REZEPT IST
DAS ÄLTESTE DER FAMILIE D'ATRI.

115 €

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

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.

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



CROSTACEI

KRUSTENTIERE

ARAGOSTA

IM OFEN GEBRATENE BABYLANGUSTE.

52 €

GAMBERONI

SHOW

KURZ IM OFEN ANGEBRATENE, AUSGELÖSTE RIESEN-GARNELEN MIT
FRISCHEN SIZILIANISCHEN ORANGEN.

AM TISCH GERÄUCHERT UND MIT COGNAC FLAMBIERT.

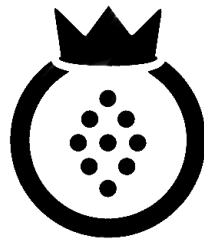
42 €

SCAMPI

RIESEN KAISERGRANATEN IM ROHR GEBRATEN.

55 €

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.



CARNE

FLEISCH

BISTECCA

USA PRIME RIB-EYE STEAK (300G) VOM LAVA-STEINGRILL.

55 €

FILET

ZARTES, IN SCHEIBEN GESCHNITTENES US PRIME FILET (180 G)
IN BAROLO CREME.

55 €

CHATEAUBRIAND IN CROSTA DI SALE

SHOW

(AB 2 PERSONEN)

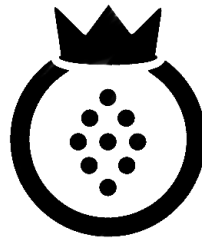
BUTTERWEICHES CHATEAUBRIAND (US PRIME RINDERFILET),
SERVIERT IN UNSERER BRENNENDEN BROT- & SALZKRUSTE.

WARTEZEIT: MIND. 45 MINUTEN

149 € / 400 G

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE SOWIE DIE GARSTUFE.

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



KOBE

KOBE BEEF

**ALS BESTES UND AUCH EINES DER TEUERSTEN FLEISCHSORTEN DER WELT HAT
SICH DAS ORIGINAL JAPANISCHE KOBE BEEF ETABLIERT.**

BEIM GENUß EINES KOBE BEEF

TAUCHEN SIE IN DIE 5. GESCHMACKSDIMENSION „UMAMI“ EIN.

EINE NEUE, SPANNENDE UND AUFREGENDE GESCHMACKSERFAHRUNG,

DIE SIE SICH NOCH NICHT EINMAL ERTRÄUMT HABEN.

**DAS INTRAMUSKULÄRE FETT SCHMILZT BEREITS BEI 25 °C UND GIBT DEM KOBE
BEEF DAMIT EINE CREMIGE KONSISTENZ DIE IN DIESER FORM BEI KEINEM
ANDEREN RINDFLEISCH ZU FINDEN IST. ES ZERGEHT SPRICHWÖRTLICH AUF DER
ZUNGE UND DIE GESCHMACKSNERVEN EXPLODIEREN FÖRMLICH.**

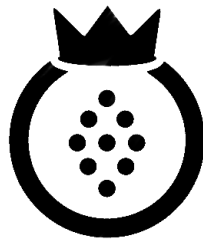
DIESE QUALITÄT DES KOBE BEEF WIRD IN ÖSTERREICH NUR BEI UNS SERVIERT.

**BMS 12 FILET
CA. 150 G/300 €**

**BMS 12 RIBEYE
CA. 250 G/300 €**

WARTEZEIT 30 MIN. – WIRD „RARE“ SERVIERT

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



CONTORNI

BEILAGEN

VERDURE ALLA GRIGLIA

GEGRILLTES GEMÜSE.

6,50 €

PURÈ DI PATATE

ERDÄPFELPÜREE .

6,50 €

PATATE FRITTE

DUKATENERDÄPFEL MIT HAUSGEMACHTEM KETCHUP.

6,50 €

ALGA MARINA

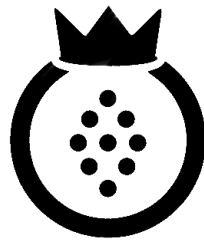
KNACKIGE MEERESALGEN MIT OLIVENÖL UND ZITRONE.

6,90 €

SPINACI

BLATT-SPINAT IN BUTTER-CREME.

6,50 €



INSALATE

SALAT

ALS BEILAGE SERVIERT.

INSALATA VERDE

GRÜNER SALAT

6.90 €

RUCOLA E PARMIGIANO

RUCOLA MIT PARMESAN

7.90 €

POMODORI E CIPOLLA

EXKLUSIVE HONIGTOMATEN MIT SÜßEN WILDZWIEBELN AUS TROPEA.

14,90 €

GERNE SERVIEREN WIR DIE SALATE GEGEN AUFPREIS ALS VORSPEISE.

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



UNSER BIO-OLIVENÖL AUS APULIEN

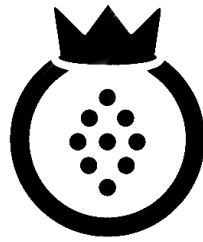
**UNSER FAMILIEN-OLIVENÖL STAMMT AUS GAVIGLIANO, NAHE LESINA (FG)
UND WIRD SEIT DREI GENERATIONEN PRODUZIERT. IN UNSEREM
OLIVENHAIN GEDEIHEN VERSCHIEDENE OLIVENSORTEN WIE PERANZA,
OLIAROLA DEL GARGANO, LECCINO UND ROTONDELLA. DIESE MISCHUNG
ERGIBT EIN DELIKATES BIO-OLIVENÖL VON INTENSIVEM AROMA, PASSEND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

WEBSITE: WWW.DATRI-COMPANYGROUP.AT

INSTAGRAM: #DATRI_OLIO

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



INFORMATIONEN

UNSERE SPEISEN DIE MIT *SHOW* MARKIERT SIND,
WERDEN AM TISCH ZUBEREITET.

UNSERE KOOPERATIONSPARTNER:

K i t o n



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.

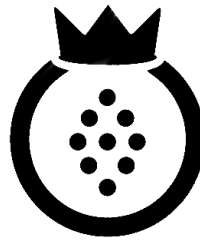


BITTE SCHALTEN SIE IHRE MOBILTELEFONE AUF LAUTLOS.

BETRIEBSURLAUB IMMER IN DER ERSTEN JÄNNER-WOCHE
UND DEN GANZEN AUGUST.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo-Sa 12:00 – 23:00 DURCHGEHEND



ALLERGENE

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



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, Eiprotein, E 322 – Lecithin auf Eibasis,

E 1105 – Lysozym auf Eibasis

Oft zu finden in: Eierteigwaren, Mayonaisen, 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, Kaffee weißer, Müsli, Aufstrichen, Brotwaren, Gebäck, Kuchen, Margarinen, Eis, Feinkostsalaten, Mayonaisen, 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, Sauer Gemüse, 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:

