

# MENU D'AUTUNNO

## .. HERBSTMENÜ AUTUMN MENU

### LA FILOSOFIA DI MEDITERRA

Due essenze gastronomiche La accolgono al Ristorante Mediterra: da un lato l'impronta creativa della proposta culinaria del nostro Executive Chef Salvatore Pullara, che trova le sue radici nella cultura gastronomica mediterranea, dall'altro un'attenzione ai prodotti del territorio legati indissolubilmente ai principi di stagionalità e freschezza. La delicata cucina di Mediterra è un raffinato connubio tra le primizie del mare ed i prodotti della terra veneta: grazie alla sua strategica posizione, a breve distanza sia dalle Dolomiti sia dal mar Adriatico, il Veneto rappresenta un importante crocevia dei sapori della montagna e del mare. Il tutto è valorizzato dal talento del nostro Chef, originario della Sicilia, che arricchisce la proposta culinaria con rivisitazioni delle più tradizionali ricette del territorio con un tocco originale e contemporaneo. Non solo, quindi, l'unione tra il gusto inimitabile e l'eleganza delle creazioni, ma anche un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia con un menù ispirato ai prodotti del Bel Paese; senza rinunciare a piccole e significative suggestioni internazionali.

### DIE PHILOSOPHIE DES MEDITERRA

*Zwei wesentliche kulinarische Merkmale erwarten Sie im Restaurant Mediterra: auf der einen Seite die Kreativität des Speisenangebots unseres Küchenchefs Salvatore Pullara, der in der kulinarischen Kultur des Mittelmeerraums verwurzelt ist, und auf der anderen ein Schwerpunkt auf regionalen Erzeugnissen, die untrennbar mit den Grundsätzen der Frische und Saisonalität verbunden sind. Die feine Küche des Mediterra ist eine raffinierte Kombination aus den frischen Erzeugnissen des Meeres und den Feldfrüchten Venetiens: Dank seiner günstigen Lage in direkter Nähe sowohl zu den Dolomiten als auch zur Adria liegt die Region an einer wichtigen Schnittstelle kulinarischer Traditionen der Berge und der Küste. Dies wird durch das Talent unseres aus Sizilien stammenden Küchenchefs zur Geltung gebracht, da er das Speisenangebot durch Neuinterpretationen traditioneller Gerichte der Regionalküche mit einer originellen und zeitgenössischen Note bereichert. Es ist also nicht nur die Kombination aus unnachahmlichem Geschmack und Eleganz der Kreationen, sondern auch eine kulinarische Reise durch Italien mit einer Speisekarte, die sich von den regionalen Spezialitäten inspirieren lässt, ohne dabei auf kleine und bedeutsame internationale Einflüsse zu verzichten.*

### THE PHILOSOPHY OF MEDITERRA

Two gastronomic concepts welcome you to Mediterra restaurant: on the one hand, the creative culinary skills behind our Executive Chef Salvatore Pullara's menus, deeply rooted in the Mediterranean gastronomic culture; on the other, the focus on locally-sourced products, inextricably linked to the principles of seasonality and freshness. The delicate cuisine of Mediterra is a sophisticated combination of seafood delicacies and products of the Veneto region: thanks to its strategic position, a short distance from both the Dolomites and the Adriatic Sea, Veneto represents an important crossroads of flavors of the mountains and the sea. An extraordinary blend further enhanced by the talent of our Chef, a native of Sicily, who enriches the culinary experience by adding a unique and contemporary twist to reinterpretations of the most authentic local recipes. It is not, therefore, merely a union between the inimitable flavors and the elegance of the creations, but also a true journey through Italy with a menu inspired by Italy's products, with a nod towards international cuisine.

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

(1) Glutine | *Gluten* | Gluten

(2) Crostacei | *Crustaceans* | Krebstiere

(3) Uova | *Eggs* | Eier

(4) Pesce | *Fish* | Fisch

(5) Arachidi | *Peanuts* | Erdnüsse

(6) Soia | *Soy* | Soya

(7) Latte | *Milk* | Milch

(8) Frutta a guscio | *Nuts* | Nüsse

(9) Sedano | *Celery* | Sellerie

(10) Senape | *Mustard* | Senf

(11) Sesamo | *Sesame* | Sesam

(12) Solfiti | *Sulphites* | Sulfite

(13) Lupino | *Lupin* | Lupinen

(14) Molluschi | *Mollusks* | Mollusken



Vegetariano  
Vegetarisch  
Vegetarian



Vegano  
Vegan  
Vegan

Gli ingredienti contrassegnati con asterisco (\*) sono surgelati all'origine o congelati in loco, a seconda della disponibilità.  
*Die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Zutaten sind entweder ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort eingefroren, je nach Verfügbarkeit.*  
The ingredients marked with an asterisk (\*) are originally frozen or frozen on-site, depending on availability.



**MEDITERRA**  
RESTAURANT

**ANTIPASTI**  
Vorspeisen  
Starters

Ceviche di ricciola mediterranea con uova di tobiko, crema Hokkaido e puntarelle  
*Mediterranes Amberjack-Ceviche mit Tobiko-Rogen, Hokkaido-Creme und Puntarelle*  
Mediterranean amberjack ceviche with tobiko roe, Hokkaido cream and puntarelle  
(4,7) 23

Carpaccio di barbabietola, hummus al fico d'India, anacardi tostati, mela verde, olio al finocchietto  
*Rote-Bete-Carpaccio, Kaktusfeigen-Hummus, geröstete Cashewkerne, grüner Apfel, Fenchelöl*  
Carpaccio · prickly-pear hummus · toasted cashews · green apple · wild-fennel oil  
🌿 (8) 20

Tartare di Gambero con carciofo grigliato, mandorla di Noto e mandarino  
*Garnelentatar mit gegrillter Artischocke, Noto-Mandel und Mandarine*  
Prawn tartare with grilled artichoke, Noto almond and mandarin  
(2,8) 26

Uovo 64°, funghi autunnali, crema al Grana Padano, cipolla croccante e perle di ribes nero  
*64°C-Ei, Herbstpilze, Grana-Padano-Creme, knusprige Zwiebel und schwarze Johannisbeerperlen*  
64°C egg, autumn mushrooms, Grana Padano cream, crispy onion and blackcurrant pearls  
🌿 (3,7) 20

Battuto di Manzo al coltello, spuma allo zabaione salato e lamelle di tartufo  
*Handgeschnittenes Rindertatar, herzhafter Zabaione-Schaum und Trüffelspäne*  
Hand-cut beef tartare, savoury zabaglione foam and truffle shavings  
(3) 26

Vellutata di Zucca Delica con Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi  
*Samtige Delica-Kürbissuppe mit 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano* 20  
*Velvety Delica pumpkin soup with 36-month aged Parmigiano Reggiano*



Corallini risottati alle nocciole con terrina di fegato e polvere di liquirizia  
*Risottoartig gegarte Corallini mit Haselnüssen, Leberterrinen und Lakritzpulver* 22  
Corallini pasta cooked risotto-style with hazelnuts, liver terrine and liquorice powder  
(1,7,8)

Ravioli ripieni con finferli e Fontina, genovese di cinghiale e riduzione di mirtillo  
*Ravioli mit Pfifferlingen und Fontina, Wildschwein-Genovese und Heidelbeerreduktion* 23  
Ravioli with chanterelles and Fontina, wild-boar Genovese sauce and blueberry reduction  
(1,3,7,9)

Tagliolini al nero di seppia, cavolfiore violetto arrosto e limone candito  
*Tagliolini mit Sepiatinte, geröstetem violettem Blumenkohl und kandierter Zitrone* 23  
*Squid-ink tagliolini, roasted purple cauliflower and candied lemon*  
(1,3,14)

Calamarata In guazzetto di mare, cavolo nero in crema e in foglie  
*Calamarata in Meeresfrüchte-Soße, Schwarzkohl als Creme und als Blätter* 24  
Calamarata in a seafood sauce, with black cabbage in a creamy sauce and served in leaves  
(1,2,4,14)



## SECONDI PIATTI

Hauptgerichte  
Main Course

Falafel verdi in crosta di barbabietola con crema di yogurt agrumato  
*Grüne Falafel in Rote-Bete-Kruste mit Zitrus-Joghurtcreme* 23  
Green falafel in a beetroot crust with citrus yoghurt cream



Faraona In farcia di castagne ai profumi d'autunno  
*Perlhuhn mit Kastanienfüllung und herbstlichen Aromen* 29  
Guinea fowl with chestnut stuffing and autumn aromas  
(7,9)

Rombo chiodato alla brace con spuma di patate alla mediterranea  
*Gegrillter Steinbutt mit mediterranem Kartoffelschaum* 30  
Chargrilled turbot with Mediterranean potato foam  
(4,7)

Guancia di manzo, scorza nera, birra e note di miele  
*Rinderbäckchen, Schwarzwurzel, Bier und Honignoten* 29  
Beef cheek, salsify, beer and hints of honey  
(1,9)

Sgombro confit, verza fermentata, maionese al sedano e nocciola tostata  
*Confit-Makrele, fermentierter Wirsing, Sellerie-Mayonnaise und geröstete Haselnuss* 28  
Confit mackerel, fermented Savoy cabbage, celery mayonnaise and toasted hazelnut  
(3,4,8,9,10)



MEDITERRA  
RESTAURANT

|                                                                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Cherry: Foresta Nera rivisitata all'Agricanto e Jivara                                                                                                         |    |
| <i>Cherry: neu interpretierte Schwarzwälder Kirschtorte mit Agricanto und Jivara</i>                                                                           | 13 |
| Cherry: a reinterpretation of Black Forest cake with Agricanto and Jivara<br>(6,7,12)                                                                          |    |
| Pavlova al carbone vegetale, Chantilly al mascarpone, frutta e pepe rosa                                                                                       |    |
| <i>Pavlova mit Pflanzenkohle, Mascarpone-Chantilly, Früchten und rosa Pfeffer</i>                                                                              | 13 |
| Vegetable-charcoal Pavlova, mascarpone Chantilly, fruit and pink peppercorn<br>(3,7)                                                                           |    |
| Tronchetto in cialda di riso croccante con mousseline alle nocciole e spuma al lampone                                                                         |    |
| <i>Knusprige Reiswaffelrolle mit Haselnuss-Mousseline und Himbeerschaum</i>                                                                                    | 13 |
| Crispy rice wafer log with hazelnut mousseline and raspberry foam<br> (8) |    |
| Bon Bon: cestino al pistacchio, namelaka al cioccolato al latte e caramello al passion fruit                                                                   |    |
| <i>Bon Bon: Pistazienkörbchen, Milkschokoladen-Namelaka und Passionsfruchtkaramell</i>                                                                         | 13 |
| Bon Bon: pistachio basket, milk-chocolate namelaka and passion-fruit caramel<br>(6,7,8)                                                                        |    |

**LEGENDA | LEGEND | LEGENDE**

(1) Glutine | *Gluten* | Gluten

(2) Crostacei | *Crustaceans* | Krebstiere

(3) Uova | *Eggs* | Eier

(4) Pesce | *Fish* | Fisch

(5) Arachidi | *Peanuts* | Erdnüsse

(6) Soia | *Soy* | Soya

(7) Latte | *Milk* | Milch

(8) Frutta a guscio | *Nuts* | Nüsse

(9) Sedano | *Celery* | Sellerie

(10) Senape | *Mustard* | Senf

(11) Sesamo | *Sesame* | Sesam

(12) Solfiti | *Sulphites* | Sulfite

(13) Lupino | *Lupin* | Lupinen

(14) Molluschi | *Mollusks* | Mollusken



Vegetariano  
Vegetarisch  
Vegetarian



Vegano  
Vegan  
Vegan



**MEDITERRA**  
RESTAURANT