

- (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



Contiene prodotti km 0
Enthält regionale Zutaten (0 km)
Contains locally sourced ingredients (0 km)



Dalla tradizione locale
Aus der lokalen Tradition
From the local tradition



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.

IVA e servizio inclusi
Service und Gedeck Inbegriffen
VAT and service included



MEDITERRA
RESTAURANT

MENU LUNCH

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters



Sarde in saor con cipolla bianca, pinoli e uvettal (4, 8, 12)
Sarde in Saor mit weißen Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen
Traditional Venetian sweet-and-sour sardines with white onion, pine nuts and raisins
21



Focaccina alle olive con pomodoro candito agli agrumi e stracciatella(1, 7) 
Oliven-Focaccia mit in Zitrus kandierter Tomate und Stracciatella
Olive focaccia with citrus-candied tomato and stracciatella
19

Sauté di cozze al San Marzano con crostoni di pane all'origano (1, 14)
Sautierte Miesmuscheln mit San-Marzano-Tomaten und Oregano-Brotcroûtons
Sautéed mussels with San Marzano tomato and oregano bread croutons
20

Classico vitello tonnato, capperi, acciughe e fondo di cottura (3,4,10)
Klassisches Vitello tonnato mit Kapern, Sardellen und Bratenjus
Classic vitello tonnato with capers, anchovies and roasting jus
23

INSALATE

Salate
Salads



Insalata detox con Valeriana, rucola, cetrioli, mela Fuji, semi di zucca (11) 
Detox-Salat mit Feldsalat, Rucola, Gurke, Fuji-Apfel und Kürbiskernen
Detox salad with lamb's lettuce, rocket, cucumber, Fuji apple and pumpkin seeds
22

Insalata Caesar con lattughino, petto di pollo, uova, crostini speziati, grana padano, bacon croccante e la sua salsa (1,3,7)
Caesar-Salat mit Hähnchenbrust, Ei, gewürzten Croutons, Grana Padano und knusprigem Bacon
Caesar salad with lettuce, chicken breast, eggs, seasoned croutons, Grana Padano and crispy bacon
23



Caprese di bufala con pomodori colorati, mozzarella di bufala e basilico (7) 
Caprese mit Büffelmozzarella, bunten Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella caprese with heirloom tomatoes and basil
23



Insalata wellness con gamberi all'amaranto*, carote gialle, mandorle, fiocchi di latte, arance (2,7,8)
Wellness-Salat mit Garnelen, Amaranth, gelben Karotten, Mandeln, Hüttenkäse und Orangen
Wellness salad with amaranth prawns, yellow carrots, almonds, cottage cheese and oranges
24

AMERICAN CORNER

American Corner
American Corner



Club Sandwich: pane, maionese, lattuga, pomodoro, bacon, tacchino, formaggio, uovo (1,3,7,10)
Club Sandwich mit Brot, Mayonnaise, Salat, Tomate, Bacon, Truthahn, Käse und Ei
Club sandwich with bread, mayonnaise, lettuce, tomato, bacon, turkey, cheese and egg
21



Club Sandwich Vegetariano con mousse di zucchine, pomodoro, lattuga, uovo (1,3,7) 
Vegetarisches Club Sandwich mit Zucchini-mousse, Tomate, Salat und Ei
Vegetarian club sandwich with zucchini mousse, tomato, lettuce and egg
20

Burger con carne di scottona, pomodoro, lattuga, cheddar, bacon croccante servito con patate a bastoncino (1,3,7,10)
Rindfleischburger mit Tomate, Salat, Cheddar und knusprigem Bacon, serviert mit Pommes frites
Beef burger with tomato, lettuce, cheddar and crispy bacon served with French fries
27

PRIMI PIATTI

Erste Gänge
First Courses

Paccheri alla Carbonara con guanciale croccante e rivoli di pecorino stagionato (1,3,7)
Paccheri Carbonara mit knusprigem Guanciale und gereiftem Pecorino
Paccheri carbonara with crispy guanciale and aged pecorino cheese
23



Pasta e fasoì di Lamon, lardo e aghi di rosmarino (1,9)
Pasta e fasoì mit Lamon-Bohnen, Lardo und Rosmarinnadeln
Pasta e fasoì with Lamon beans, lardo and rosemary needles
21

Tortelli ripieni di ricotta di bufala e spinaci con delicata salsa di ciliegino (1,3,7) 
Tortelli mit Büffelricotta und Spinat, dazu feine Kirschtomatensauce
Tortelli filled with buffalo ricotta and spinach, with a delicate cherry-tomato sauce
22

Linguine di Gragnano alle vongole veraci e olio aromatico al prezzemolo (1,14)
Linguine aus Gragnano mit Venusmuscheln und Petersilienöl
Gragnano linguine with clams and parsley oil
25

SECONDI PIATTI

Hauptgerichte
Main Courses



Classica parmigiana di melanzane in barchetta (7) 
Klassische Auberginen-Parmigiana im Schiffchen
Classic aubergine parmigiana served in a boat
23

Tagliata di Scottona con rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano (7)
Tagliata vom Jungrind mit frischem Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano
Sliced young-beef steak with fresh rocket, cherry tomatoes and Grana Padano
30



Fritto di pesce dell'Adriatico con maionese alla barbabietola (1,2,3,4,10,14)
Frittierte lokale Meeresfrüchte mit Polentachips und Rote-Bete-Mayonnaise
Mixed fried local seafood with polenta chips and beetroot mayonnaise
25

Fegato di vitello con cipolla bianca stufata su polenta Corvino(1,11)
Kalbsleber mit geschmorter weißer Zwiebel auf Corvino-Polenta
Veal liver with stewed white onion on Corvino polenta
24

Pescato del giorno (4)
Fang des Tages
Catch of the day

SWEET DELIGHTS: LE NOSTRE DOLCI TENTAZIONI
SÜSSE VERFÜHRUNGEN: unsere süßen Versuchungen
SWEET DELIGHTS: our sweet temptations



Il classico tiramisù (1,3,7)
Klassisches Tiramisù
Classic tiramisu
13

Tarte Tatin di mele con gelato alla vaniglia (1,3,7)
Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleeis
Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream
13

Mousse ai tre cioccolati (6,7)
Dreierlei-Schokoladenmousse
Three-chocolate mousse
13

Crema catalana ai frutti rossi GF (3,7)
Crema Catalana mit roten Beeren GF
Catalan cream with red berries GF
13