

MENU ESTATE

SOMMERMENÜ

SUMMER 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



Senza Glutine
Glutenfrei
Gluten Free



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

Classico vitello tonnato, capperi, acciughe e fondo di cottura
Klassisches Vitello Tonnato mit Kapern, Sardellen und Bratenjus
Classic veal with tuna sauce, capers, anchovies and roasting jus

 (3,4,9,12)

22

Carpaccio di scampi crudi, crème fraîche, caviale di aringa, ravanello e mela Granny Smith
Carpaccio von rohen Scampi mit Crème fraîche, Heringskaviar, Radieschen und Granny-Smith-Apfel
Raw scampi carpaccio with crème fraîche, herring caviar, radish and Granny Smith apple

 (2,4,7)

25

Tataki di tonno al teriyaki, guacamole e cipolla rossa marinata *
Thunfisch-Tataki mit Teriyaki, Guacamole und mariniertem roten Zwiebel *
Tuna tataki with teriyaki sauce, guacamole and marinated red onion *

(1,4,6,11,12)

23

Prosciutto crudo di parma 24 mesi con melone cantalupo fresco e ghiacciato
24 Monate gereifter Parmaschinken mit frischer und gekühlter Cantaloupe-Melone
24-month Parma ham with fresh and chilled cantaloupe melon

(12)

23

Anguria in osmosi a tartare, feta e cetrioli croccanti
Wassermelonen-Tatar in Osmose mit Feta und knackigen Gurken
Watermelon tartare in osmosis with feta cheese and crunchy cucumber

(7,12)

20

Spaghettone al pesto di rucola e mandorla, ricciola cruda e limone fermentato Spaghettoni mit Rucola-Mandel-Pesto, roher Bernsteinmakrele und fermentierter Zitrone Spaghettoni with rocket and almond pesto, raw amberjack and fermented lemon (1,4,7,8,9)	26
Bottoni al gambero rosso con emulsione al cuore di bue, basilico e lime * Ravioli mit roter Garnele, Ochsenherz-Tomaten-Emulsion, Basilikum und Limette * Red prawn ravioli with cuore di bue tomato emulsion, basil and lime * (1,2,9)	25
Vellutata di pomodoro Piccadilly con crema di latte e basilico Velouté von Piccadilly-Tomaten mit Milchcreme und Basilikum Piccadilly tomato velouté with milk cream and basil (7)	20
Orecchiette fresche con pesce spada, melanzane violette e foglie di menta Frische Orecchiette mit Schwertfisch, violetten Auberginen und Minzblättern Fresh orecchiette with swordfish, violet aubergines and mint leaves (1,4,7)	25
Taglierini all'uovo in nido con salsa ai funghi e gratinatura dorata Eier-Taglierini im Nest mit Pilzsauce und goldener Gratinierung Nest-shaped egg taglierini with mushroom sauce and golden gratin (1,3,7,9)	22

SECONDI PIATTI

Hauptgerichte
Main Course

Tentacolo di piovra scottato al mirin, purea di batata e friggittello dorato Gebratener Oktopus-Tentakel mit Batatenpüree und knusprigem Friggittello Seared octopus tentacle with batata purée and crispy friggittello pepper (6,12,14)	30
Filet mignon di sorana con foie gras al tartufo Filet Mignon vom Sorana-Rind mit Trüffel-Foie-gras Sorana beef filet mignon with truffle foie gras (7,9,12)	39
Scottona in tagliata con rucola fresca, pomodorini e Grana Padano Aufgeschnittenes Scottona-Rind mit frischem Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano Sliced Scottona beef with fresh rocket, cherry tomatoes and Grana Padano (7)	30
Fagottino di verdure vegan croccanti con salsa agrodolce Knuspriges Gemüsepackchen mit süß-saurer Sauce Crispy vegetable parcel with sweet and sour sauce (1,6,10,12)	22
Rombo chiodato alla griglia con battuto alla mediterranea e patata all'olio Gegrillter Steinbutt mit mediterranem Battuto und Kartoffeln mit Olivenöl Grilled turbot with Mediterraneanan battuto and olive oil potatoes (4,8)	31

Cheesecake alle fragole, basilico e pomodoro candito Erdbeer-Cheesecake mit Basilikum und kandierter Tomate Strawberry cheesecake with basil and candied tomato (1,3,7,8)	13
Cremoso al cocco, fondente 71% e lime Kokos-Crèmeux mit 71% Bitterschokolade und Limette Coconut crèmeux, 71% dark chocolate and lime 	13
Lampone e litchi, consistenze e ganache Himbeere und Litschi mit Ganache Raspberry and lychee with ganache (1,3,7,8)	13
Babà agrumato al limoncello e lemon curd vellutato Zitrus-Babà mit Limoncello und cremigem Lemon Curd Citrus-flavoured babà with limoncello and smooth lemon curd (1,3,7)	13
Croccante cialda al Marsala con ricotta montata, pistacchi tostati e cioccolato Knusprige Marsala-Hippe mit geschlagener Ricotta, gerösteten Pistazien und Schokolade Crispy Marsala wafer with whipped ricotta, toasted pistachios and chocolate (1,6,7,8,12)	13