

MENU LUNCH

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.

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



MEDITERRA
RESTAURANT

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

Gamberi Scottati al lime, cuore di lattuga, salsa cocktail (2,3,10) 🌿
Gebratene Garnelen mit Limette, Baby-Lattichherz und Cocktailsauce
Seared prawns with lime, baby lettuce hearts and cocktail sauce
24

Bruschetta di pane artigianale con pomodoro km 0, burrata, basilico e olio all'aglio orsino (1,7) 🌿
Bruschetta aus handwerklich gebackenem Brot mit regionalen Tomaten, Burrata, Basilikum und Bärlauchöl
Artisan bread bruschetta with local tomatoes, burrata, basil and wild garlic oil
19

Prosciutto crudo di Parma stagionato, gnocco fritto, mozzarella di bufala e soncino (1,7)
Gereifter Parma-Schinken mit Gnocco fritto, Büffelmozzarella und Feldsalat
Aged Parma ham with fried dough, buffalo mozzarella and lamb's lettuce
22

Sarde in saor con cipolla bianca, pinoli e uvetta (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
19

INSALATE

Salate
Salads

Insalata detox con Valeriana, rucola, cetrioli, mela Fuji, semi di zucca (11) 🌿
Detox-Salat mit Feldsalat, Rucola, Gurke, Fuji-Apple und Kürbiskernen
Detox salad with lamb's lettuce, rocket, cucumber, Fuji apple and pumpkin seeds
21

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
21

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

Poké Almar: riso Kome all'aceto di riso, Gravlax di salmone, avocado, edamame, spinacino e semi di sesamo (4,6,11) 🌿
Almar Poké Bowl mit Kome-Reis, Lachs-Gravlax, Avocado, Edamame, Babyspinat und Sesam
Almar poke bowl with Kome rice, salmon gravlax, avocado, edamame, baby spinach and sesame seeds
25

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
20

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
19

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
26

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
20

Fusillone con crema di zucchine, pistacchio, ricotta salata, menta piperita (1,7,8) 🌿
Fusillone mit Zucchini-creme, Pistazien, gesalzenem Ricotta und Minze
Fusillone pasta with zucchini cream, pistachio, salted ricotta and mint
19

Spaghetto di riso con gamberi, bisque, verdure croccanti e salsa di soia (2,4,6) 🌿
Reis-Spaghetti mit Garnelen, Bisque, knackigem Gemüse und Sojasauce
Rice noodles with prawns, bisque, crunchy vegetables and soy sauce
23

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

Cozze in zuppetta di pomodoro San Marzano, prezzemolo e crostoni di pane aromatico (1,14)
Miesmuscheln in San-Marzano-Tomatensud mit Petersilie und geröstetem Brot
Mussels in San Marzano tomato broth with parsley and toasted bread
22

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano (7)
Rinder-Tagliata mit Rucola, Kirschtomaten und Grana-Padano-Spänen
Sliced beef tagliata with rocket, cherry tomatoes and Grana Padano flakes
30

Fritto di pesce locale, chips di polenta, maionese liquida di rapa rossa (1,2,3,14)
Frittierte lokale Meeresfrüchte mit Polentachips und Rote-Bete-Mayonnaise
Mixed fried local seafood with polenta chips and beetroot mayonnaise
25

Hummus tiepido di ceci con verdure fresche di stagione scottate all'olio aromatico e crostini di pane (1,11) 🌿
Warmer Kichererbsen-Hummus mit saisonalem Gemüse und Croûtons
Warm chickpea hummus with seasonal vegetables and toasted bread
19

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
12

Bignè craquelin con panna e salsa ai frutti di bosco (1,3,7)
Craquelin-Windbeutel mit Sahne und Beerensauce
Craquelin choux with whipped cream and berry sauce
13

Panna cotta al popcorn e salsa al caramello salato (7)
Popcorn-Panna-Cotta mit gesalzener Karamellsauce
Popcorn panna cotta with salted caramel sauce
12

🌿 Gelati ai vari gusti (per pallina) (1,3,7,8) Aggiunta panna
Eisauswahl (pro Kugel) Sahnezusatz
Ice cream selection (per scoop) Whipped cream addition
3,50 1