

MENÙ

SPEISEKARTE

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.

Dalla tradizione locale



Traditionelle regionale Speisen

Dai nostri percorsi benessere



Aus unseren Wellness-Programmen



Vegetariano
Vegetarisch








Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free

ANTIPASTI

Vorspeisen

| | | | |
|--|----|---|---|
| Baccalà mantecato all'olio di vinacciolo con crumble di cipolla e polenta soffziata | 19 |  |  |
| Kabeljaucreme an Traubenkernöl mit Zwiebelstreuseln und gepuffter Polenta | | | |
| Ostrica all'aqua di rose, battuta di gambero rosso di Mazara, mandorle e ginger | 26 |  |  |
| Auster in Rosenwasser, gehackte rote Mazara-Garnele, Mandeln und Ingwer | | | |
| Prosciutto di cervo e tomino dorato su terra aromatizzata alla liquirizia con primizie di stagione | 24 | | |
| Hirschschenken und gebräunter Tomino auf mit Lakritze aromatisiertem Boden mit saisonalen Köstlichkeiten | | | |
| Tartare classica di Sorana condita, lamina di barbabietola e cialda di pane croccante | 21 | | |
| Klassisches Tatar von der Färsen mit feinen roten Beten und knuspriger Brotwaffel | | | |
| Cannolo siciliano salato al pomodoro con ricotta di pecora, datterino candito e baby melanzana | 18 |  | |
| Salziges sizilianisches Cannolo mit Tomate und Schaftmilchricotta, kandierter Datteltomate und Baby-Auberginen | | | |

PRIMI PIATTI

Erste Gänge

Vellutata ai tre pomodori con spuma sifonata di bufala
e polvere di melanzana bruciata

18  

Cremesuppe aus drei verschiedenen Tomatensorten mit Büffelschaum
und gebräuntem Auberginenpulver

Risotto Carnaroli ai frutti di mare con crudo di seppia
e polvere di limone (min. 20 minuti)

21 

Carnaroli-Risotto mit Meeresfrüchten mit rohem Tintenfisch
und Zitronenpulver (min. 20 Minuten)



Spaghettone monograno Matt aglio, olio, nduja, acciughe del Cantabrico
e pane condito (min. 20 minuti)

17

Spaghettone aus dem Hartweizen Matt mit Knoblauch, Öl, 'Nduja,
kantabrische Sardellen und pikantem Brot (min. 20 Minuten)

Tortellone al grano arso in farcia di manzo con carciofi, nocciole,
porri e riduzione di parmigiano 30 mesi

18

Tortellone aus geröstetem Hartweizenmehl gefüllt mit Rind, Artischocken,
Haselnüssen, Lauch und Reduktion aus 30 Monaten gereiftem Parmesan

Calamarata trafileta al bronzo in acqua al finocchietto selvatico
con astice e salsa di ciliegino

24

Durch Bronze gezogene Calamarata in wildem Fenchelwasser
mit Hummer und Kirschtomatensauce






SECONDI PIATTI

Hauptgerichte

| | | |
|---|----|---|
| Raviolo croccante al formaggio con funghi Cardoncelli stufati al prezzemolo, peperoncino e marmellata di kumquat | 22 |  |
| Knuspriger Käse-Raviolo mit geschmorten braunen Kräuter-Seitlingen an Petersilie, Peperoncino und Kumquat-Marmelade | | |
| Guancia di maialino iberico, asparagi e finte patatine | 23 | |
| Iberische Schweinebacke, Spargel und Fake-Pommes | | |
| Tentacolo di piovra alla plancia con spuma di patate e misticanza di erbette | 24 |  |
| Gegrillte Oktopustentakel mit Kartoffelschaum und gemischten Kräutern | |  |
| Filet mignon di sorana al burro micronizzato con foie gras profumato al tartufo bianchetto | 32 |  |
| Filet Mignon von der Färse an mikronisierter Butter mit Foie Gras an Bianchetto-Trüffel-Aroma | | |
| Tonno rosso marinato al ponzu e lemon grass con cipolla rossa all'agro, chips di riso e pak choi | 28 |  |
| In Ponzu und Zitronengras mariniertes roter Thunfisch mit sauren roten Zwiebeln, Reischips und Pak Choi | |  |

DESSERTS

Desserts

| | | | |
|--|----|---|--|
| Insolito Tiramisù Ungewöhnliches Tiramisu | 13 |  |  |
| Bignè Craquelin al cacao amaro con mousse alla fragola Craquelin-Bignè an Bitterkakao mit Erdbeermousse | 12 |  | |
| Bavarese al cioccolato Ivoire e banana caramellata Bayerische Creme mit Ivoire-Schokolade und karamellierter Banane | 12 |  |  |
| Cheesecake fredda ai mirtilli con crumble alla vaniglia Kalter Cheesecake mit Blaubeeren mit Vanille-Crumble | 12 | | |
| Limone in quattro sfumature Vier Zitronenversionen | 13 |  | |