



FAMIGLIA D'ATRI - DAL 1820



Gli Antipasti

VITELLO TONNATO (C/G)

Kalbsfilet hauchdünn geschnitten mit Thunfisch-Creme und Kapern
Veal fillet thinly sliced with tuna cream and capers

19,90 €

BURRATA PER DUE PERSONE CON POMODORINI (G)

Handgezogene Burrata für zwei Personen mit süßen Cocktail-Tomaten
Hand-drawn Burrata for two with sweet cocktail tomatoes

19,90 € pro Person

TARTARA DI MANZO CON ROSSO D'UOVO DI MONTAGNA BIOLOGICO (C)

Rinderfilet Tartar mit piemontesischem Bio Berg-Eigelb
Beef tenderloin tartare with organic Piedmont egg yolk

22,90 €

*Wir bieten ein wechselndes Angebot an frischen Fisch-Vorspeisen.
Daher informieren wir Sie gerne persönlich über das tagesaktuelle Angebot.*



Le Paste

ORECCHIETTE CON PUNTE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA (A)

Hausgemachte apulische Ohrnudeln mit Rinderfilet-Spitzen, süßen Cocktail-Tomaten und Oregano

Homemade Apulian ear noodles with beef fillet tops, sweet cocktail tomatoes and oregano

22,90 €

SPAGHETTI CON SCAMPI SGUSCIATI E LIMONE DI SORRENTO (A)

Spaghetti mit ausgelösten Kaisergranaten und Zitrone aus Sorrent

Spaghetti with scampi and lemon from Sorrento

39,90 €

STROZZAPRETI CON POMODORINI, BASILICO E FIOR DI LATTE (A/G)

Kurze handgedrehte Nudeln mit süßen Cocktail-Tomaten,
Basilikum und Mozzarella Fior di Latte

Short hand-turned noodles with sweet cocktail tomatoes,
basil and mozzarella Fior di Latte

16,90 €

I Secondi di Pesce

Unsere Fisch-Spezialitäten

Für beste Qualität und Herkunft kaufen wir unsere Fische nach tagesaktuellem Angebot.

Daher informieren wir Sie gerne über unser wechselndes Angebot.



Le Insalate

Ausschließlich als Beilage serviert

Patate al rosmarino / Rosmarin-Bratkartoffeln / Rosemary roast potatoes

3,00 €

Insalata mista / Gemischter Salat / Mixed salad (M/O)

3,00 €

Rucola con pomodorini e parmigiano / Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan /
Rocket salad with tomatoes and parmesan (G)

4,90 €



T Secondi di Carne

FILETTO DI MANZO AL SALE - PER DUE PERSONE (A/G)

Bio Dry Aged Rinderfilet in Salzkruste – für zwei Personen
Organic Dry Aged beef fillet in salt crust – for two persons

450 g / 119,90 €

Wartezeit: min. 40 Minuten

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CHIANINA (MIN. 1 KG) (G)

T-Bone Steak vom Toskanischen Chianina Rind (min. 1 kg)
T-Bone steak from Chianina beef (min. 1 kg)

1 kg / 90,00 €

TRIPPA TOSCANA AL POMODORO

Toskanische Milchkalbskutteln in Tomatencreme
Tuscan milk calf tripe in tomato cream

29,90 €

FILETTO DI MANZO AL BAROLO CON RADICCHIO TREVIGIANO GRIGLIATO (O)

Bio Rinderfilet Dry Aged in Barolo-Sauce mit gegrilltem Radicchio aus Treviso
Organic beef fillet Dry Aged in Barolo sauce with grilled radicchio from Treviso

200 g / 44,90 €

Zum Fleisch servieren wir gemischtes Gemüse.



Dolci

PANNA COTTA CON VANIGLIA DI TAHITI E FRUTTI DI BOSCO (G)

Panna Cotta mit Tahiti Vanille und Waldbeeren

Panna Cotta with Tahiti vanilla and wild berries

12,90 €

CREMA DI MASCARPONE CON CAFFE CALDO E AMARETTI (A/C/G)

Mascarpone-Creme mit Amaretti und Espresso

Cream of mascarpone with amaretti and espresso

12,90 €

TORTINO CALDO CON SPUMA DI VANIGLIA (A/C/G)

Schokoladentörtchen mit Vanille-Schaum

Chocolate tartlet with vanilla foam

12,90 €

SGROPPINO VENEZIANO (O)

Zitronensorbet mit Wodka und Champagner

Citrus sorbet with vodka and champagne

12,90 €



Formaggi

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI ITALIANI, AUSTRIACI, FRANCESI DAL NOSTRO CARRELLO (G)

Käse-Variation aus Italien, Österreich und Frankreich
von unserem Käsewagen

Cheese degustation from Italy, Austria and France,
served from our cheese cart

Klein/Small: 3 Käsesorten /Cheeses 11,90 €

Mittel/Medium: 6 Käsesorten /Cheeses 19,90 €

Groß/Large: 9 Käsesorten /Cheeses 29,90 €

Coperto

Gedeck / Cuvert

4,90 €

GERNE ERFÜLLEN WIR IHRE INDIVIDUELLEN ÄNDERUNGSWÜNSCHE GEGEN EINEN KLEINEN AUFPREIS
FOLGEN SIE UNS AUCH GERNE AUF FACEBOOK



Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.



Die 14 Allergene

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
L	Sesam
M	Sulfite
N	Lupinen
R	Weichtiere