

A TAVOLA !



A Tavola ist unser italienisches Ristorante im typischen Trattoria-Stil.

Die italienische Küche ist bekannt für ihre Einfachheit und regionale Vielfalt, die eine Fülle von Geschmäckern bietet. Mariano, unser Küchenchef, verlässt sich auf die Qualität der Zutaten, wie er es von seiner Nonni (Großmutter) aus ihrer Küche kannte.

Frische Zutaten von überall, subtil gewürzt und abgeschmeckt, liefern eine Vielzahl an Gerichten, eine große Auswahl an Pasta mit leckeren Saucen, Fleisch und Fisch sowie verschiedene Gemüsegerichte. Tiramisu oder Gelati sind der krönende Abschluss!

Die Karte von Italien mit den verschiedenen Regionen, begleitet Sie auf Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise.

Das A Tavola wünscht buon appetito!

ANTIPASTI / VORSPEISEN

CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA CAPRI 650

Caprese mit Tomaten und Mozzarella, beträufelt mit Pestosauce

[VEG, MLK, NUT]

* Vegane Option verfügbar

INSALATA DI POLPO E PATATE POLPO 750

Oktopus, Kartoffeln mit Petersilie, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft

[MLS]

FANTASIA DI SALUMI E FORMAGGI 640

Aufschnitt und Käseplatte, mit Taleggio-Käse, Bresaola, Coppa-Schinken, Milano-Salami, Parmigiano, Prosciutto-Schinken

[MLK, PRK, BEF]

TONNO SCOTTATO MARE E MONTI AL SESAMO TARANTO 600

Gebratener Thunfisch serviert mit Aioli-Sauce, Kapern, Sardellen, Taranto-Sesam, Artischocken

[FSH, SSE]

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATA MISTA 750

Rindercarpaccio mit gemischtem Salat, Olivenöl, Balsamico-Essig, Zitrone, Parmesanflocken, Kapernblüten

[BEF, SUL, MLK]

FRITTO MISTO DI MARE 600

Gemischte frittierte Meeresfrüchte serviert mit Pesto-Tartarsauce, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, Fisch des Tages

[FSH, CRU, MLK, GLU, EGG]

PANZEROTTI FRITTI CON PROSCIUTTO DI POLLO 530

Gebratene Panzerotti, Mozzarella, Hühnerschinken, Tomatenwürfel, Basilikum-Oregano-Toast

[MLK, GLU, PRK]

BRUSCHETTE CON VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE 525

Bruschetta mit gegrilltem Saisongemüse, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oliven, Auberginen, Zucchini und Champignons
[VEG, VEGAN, GLU]

PASTA

TAGLIOLINI CON STRACCIATELLA DI FORMAGGI E PESTO 750

Tagliolini mit Stracciatella, Burrata, Ricotta, Parmesanflocken, Tomaten-Basilikum-Pesto
[VEG, GLU, MLK, NUT]

* Vegane Option verfügbar

FARFALLE AL SALMONE E PUNTE DI ASPARAGI 720

Farfalle mit Lachs und Spargelspitzen, getrockneten Tomaten, Petersilie
[FSH, MLK, GLU]

RIGATONI ALLA PUTTANESCA 725

Rigatoni Puttanesca, Olivenöl, Basilikum, Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Chiliflocken
[GLU, FSH, MLK]

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI 750

Gnocchi in weißer Soße, Taleggio, Ricotta, Gorgonzola und Scamorza-Käse
[VEG, GLU, MLK]

* Vegane Option verfügbar

RISOTTO PEEMONTESE CIN FANTASIA DI FUNGHI E TARTUFO 820

Piemonteser Risotto mit Trüffelpaste, Steinpilzen & Champignons
[VEG, MLK, GLU, SUL]

* Vegane Option verfügbar

PENNETTE ALL ARRABBIATA 680

Penne Arrabbiata, frisch geschälte Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Basilikum
[VEG, GLU, MLK]

* Vegane Option verfügbar

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 850

Meeresfrüchte-Tagliatelle, Calamari, Fisch des Tages, Muscheln, Rimini-Garnelen

[FSH, CRU, MLS, GLU]

RAVIOLI RIPIENI CON RAGU DE MANZO 695

Ravioli gefüllt mit Rinderragout, Spinat, Sellerie, Tomaten, Karotten und Rotwein

[MLK, GLU, SUL, BEF, ALC]

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 775

Spaghetti Carbonara, Guanciale-Schinken, Ei, Butter, Pfeffer und Pecorino-

[MLK, GLU, PRK, EGG]

SECONDI / HAUPTGANG

COSCIA DI POLLO GRIGLIATA CON SALSA ALLE OLIVE 850

Gegrillte Hähnchenkeule, Olivensauce, Rosmarinkartoffeln, grüne Oliven, Weißwein, Sahne und grüne Chili

[SUL, MLK, ALC]

* Vegane Option verfügbar

FILETTO DI MANZO ALLA PIZZAIOLA 950

Rinderfilet alla Pizzaiola, Olivenöl, Kapern, Petersilie, Oregano, Knoblauch

[MLK, SUL]

COSTINE DI MAIALE AL FORNO 950

Gebackene Schweinerippchen mit Montagskartoffelchips, Knoblauch, Lorbeer, Rosmarin

[PRK]

TRANCIO DI DORADE GRIGLIATO CON VERDURE ALLA CAMPAGNOLA 850

Gegrilltes Dorado-Steak mit rustikalem Saisongemüse, Knoblauch, Zwiebeln, geschälten frischen Tomaten

[FSH, MLK]

* Vegane Option verfügbar

PEPERONI ARROSTO RIPIENI CON FANTASIA DI VERDURE 650

Gefüllte geröstete Paprika mit saisonaler Gemüsefantasie
[VEGAN, VEG]

AGNELLO IN UMIDO 1250

Geschmortes Lamm mit Kartoffelcreme, apulischen Erbsen, Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch
[SUL, MLK, GLU]

EXTRAS

ARAGOSTA THERMIDOR 3500

Hummer Thermidor
[CRU, MLK, SUL, GLU]

GRIGLIATA AI FRUITTI DI MARE 3800

Gegrillte Meeresfrüchte, Hummer, Garnelen, Calamari, Muscheln, Fisch des Tages
[FSH, MLS, CRU, MLK]

ARAGOSTA GRIGLIATA CON RISO ALLO ZAFFERANO 3500

Gegrillter Hummer serviert mit Safranreis
[CRU, SUL, MLK]

BISTECCA ALLA FLORENTINA 1500

Fiorentina-Steak mit knusprig frittierten Kartoffelchips, Salat und gemischtem Gemüse
[GLU, BEF]

GAMBERONI GRIGLIATA SPECIALITA DELLO CHEF 1800

Gegrillte Garnelen, Spezialität des Küchenchefs
[CRU]

DOLCI / DESSERT

Cannelloni Ai Frutti Rossi Serviti Con Gelato Alla Vanilia	550
Cannelloni mit roten Beeren, Vanilleeis [GLU, MLK]	
Sorbetto Di Zabaione Agrume E Lamponi	550
Pikante Sabayon, Himbeersorbet [EGG, MLK]	
Merengue Italiano E Il Suo Cremoso Cioccolato Fondente	550
Italienische Meringue, Crèmeux aus schwarzer Schokolade, Kaffeeis [EGG, MLK]	
Tiramisu Tradizionale Revisitato	550
Tiramisu neu interpretiert mit Biscotti [MLK, GLU]	
Panna Cotta Alla Nocciola Con Salsa Al Cioccolato	550
Haselnuss-Pannacotta mit Schokoladensauce [VEGAN]	
Gelato	325
Eis und Sorbet [MLK, EGG] oder Sorbet [VEGAN]	

In den Paketen HB, VB und All-Inclusive enthalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilliger Service-Trinkgelder

Bitte beachten Sie, dass Allergenabkürzungen keine Spuren enthalten
Mengen an Allergenen, die Gerichte enthalten können.

Bitte benachrichtigen Sie den Restaurantleiter, falls Sie an einer
Lebensmittelallergie leiden.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
VEGETARISCH	[VEG]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]