

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.

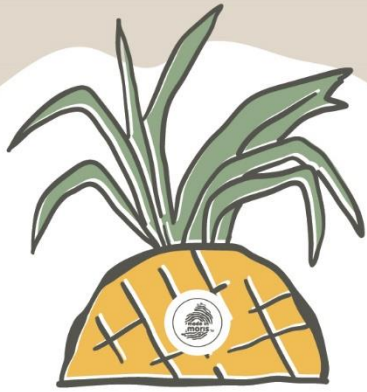
Frische Zutaten von überall, subtil gewürzt und abgeschmeckt, liefern eine Vielzahl an Gerichten, eine große Auswahl an Pasta mit leckeren Saucen, Fleisch und Fisch sowie verschiedene Gemüsegerichte. Tiramisu oder Gelati sind der krönende Abschluss!

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

Das A Tavola wünscht buon appetito!

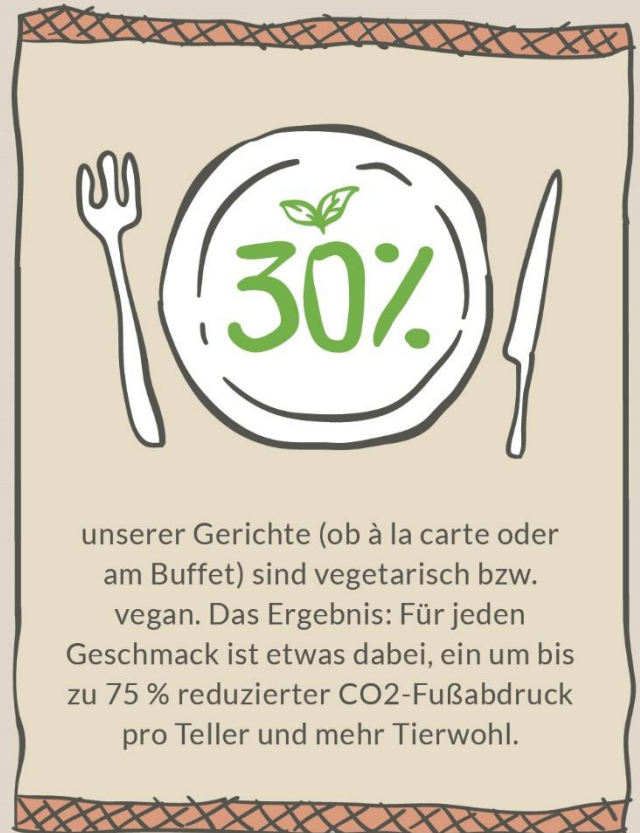
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO₂-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole:  100% VEGAN  VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.



ANTIPASTI / VORSPEISE

CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA CAPRI



650

Caprese mit Tomaten und Mozzarella, beträufelt mit Pestosauce

[MLK, NUT]

[VEG]

*VEGANE Variante erhältlich

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 Feigenkompott, Bresaola, Coppa-Schinken, Milano-Salami, Parmigiano, Prosciutto-Schinken

[MLK, PRK, BEF]

TONNO SCOTTATO MARE E MONTI AL SESAMO

600

Gebratener Thunfisch serviert mit Aioli-Sauce, Kapern, Sardellen, 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, NUT]

PANZEROTTI FRITTI CON PROSCIUTTO DI POLLO

530

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

[MLK, GLU]

BRUSCHETTE CON VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE 525

Bruschetta mit gegrilltem Saisongemüse, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oliven, Auberginen, Zucchini und Champignons

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

PASTA

TAGLIOLINI CON STRACCIATELLA DI FORMAGGI E PESTO 750

Tagliolini mit Stracciatella, Burrata, Ricotta, Parmesanflocken, Tomaten-Basilikum-Pesto

[GLU, MLK, NUT, CEL]

[VEG]

* Vegane Option verfügbar 

RIGATONI ALLA PUTTANESCA 725

Rigatoni Puttanesca, Olivenöl, Basilikum, Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Chiliflocken

[GLU, FSH, MLK, CEL]

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI 750

Gnocchi in weißer Soße, Taleggio, Ricotta, Gorgonzola und Parmesan-Käse

[GLU, MLK]

[VEG]

* VEGANE Variante erhältlich 

RISOTTO PEEMONTESE CIN FANTASIA DI FUNGHI E TARTUFO 820

Piemonteser Risotto mit Trüffelpaste, Steinpilzen & Champignons

[MLK, GLU, SUL]

[VEG]

* VEGANE Variante erhältlich 

PENNETTE ALL ARRABBIATA 680

Penne Arrabbiata, frisch geschälte Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Basilikum

[GLU, MLK, CEL]

[VEG]

* VEGANE Variante erhältlich 

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 850

Meeresfrüchte-Tagliatelle, Calamari, Fisch des Tages, Muscheln, Garnelen
[FSH, CRU, MLS, GLU, MLK, CEL]

RAVIOLI RIPIENI CON RAGU DE MANZO 695

Ravioli gefüllt gefüllt mit Ricotta-Käse, Spinat, Sellerie, Tomaten, Karotten, Rotwein und Rindfleischragout
[MLK, GLU, SUL, BEF, ALC]

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 775

Spaghetti Carbonara, Pancetta, 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 Variante erhältlich 

FILETTO DI MANZO ALLA PIZZAIOLA 950

Rinderfilet alla Pizzaiola, Olivenöl, Kapern, Petersilie, Oregano, Knoblauch
[MLK, SUL, BEF, CEL]

TRANCIO DI DORADE GRIGLIATO CON VERDURE ALLA CAMPAGNOLA 850

Gegrilltes Dorado-Steak mit rustikalem Saisongemüse, Knoblauch, Zwiebeln, geschälten frischen Tomaten
[FSH, MLK]

* VEGANE Variante erhältlich 

PEPERONI ARROSTO RIPIENI CON FANTASIA DI VERDURE 650

Gefüllte geröstete Paprika mit saisonaler Gemüsefantasie
[PLANT-BASED, 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, MTD]

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, MLK]

GAMBERONI GRIGLIATA SPECIALITA DELLO CHEF

1800

Gegrillte Garnelen, Spezialität des Küchenchefs
[CRU, MLK]

DOLCI

Crostata al cioccolato bianco e frutti rossi 550

Knusprige weiße Schokoladentarte, hausgemachtes Beerenkompott

[MLK]

[VEG]

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

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Gelato 325

Eis und Sorbet

[MLK, EGG]

oder

Sorbet 



[PLANT-BASED, VEG]

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

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

ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen  und  Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET 

[VEG]

FÜR VEGANER GEEIGNET 

[PLANT-BASED]

LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

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]

SCHWEINEFLEISCH

[PRK]

RINDFLEISCH

[BEF]