

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]

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]
- 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]
- RISOTTO PEIMONTESE CIN FANTASIA DI FUNGHI E TARTUFO** 820
Piemonteser Risotto mit Trüffelpaste, Steinpilzen & Champignons
[VEG, MLK, GLU, SUL]
- PENNETTE ALL ARRABBIATA** 680
Penne Arrabbiata, frisch geschälte Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Basilikum
[VEG, GLU, MLK]
- 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]

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]

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

Hummer Thermidor
[CRU, MLK, SUL, GLU]

3500

GRIGLIATA AI FRUITTI DI MARE

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

3800

ARAGOSTA GRIGLIATA CON RISO ALLO ZAFFERANO

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

3500

BISTECCA ALLA FLORENTINA

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

1500

GAMBERONI GRIGLIATA SPECIALITA DELLO CHEF

Gegrillte Garnelen, Spezialität des Küchenchefs
[CRU]

1800

MENU BAMBI/ KINDERGERICHTE

CREMA DI VERDURE

Gemüsecremesuppe
[VEG, MLK]

325

PASTA AL POMODORO

Nudeln mit Tomatensauce
[VEG, GLU]

325

PASTA ALLA BOLOGNESE

Nudeln mit Bolognese-Sauce
[BEF, GLU]

325

PASTA IN BIANCO

325



Nudeln mit Olivenöl und Butter
[VEG, MLK]

PASTA AL PESTO 325

Nudeln mit Pesto-Sauce
[VEG, NUT, MLK]

POLPETTE DI MANZO AL SUGO 325

Rindfleischbällchen mit Tomatensauce
[BEF, MLK]

PATATINE FRITTE O PUREA AL SUGO 325

Pommes Frites oder Kartoffelbrei mit Soße
[VEG, MLK]

PEPITE DI POLLO 325

Chicken Nuggets
[GLU]

BISTECCA DI POLLO IMPANATA 325

Paniertes Hühnersteak
[GLU]

PIZZA CON POLLO/ PIZZA CON SALSICCETTA DI POLLO 400

Pizza mit Hühnchen/ Pizza mit Hühnerwurst
[GLU, MLK]

PIZZA MARGHERITA 400

Pizza Margherita
[VEG, GLU, MLK]

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]	

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]