

**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 Straciatella, 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

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