



Famiglia d'Atri
dal 1820. sette generazioni in gastronomia

*Wir sind ein Ort für Familie und Freunde -
freuen uns aber immer auch über neue Gäste.
Verbringen Sie eine wunderbare Zeit in unserem Restaurant
und lassen Sie sich verwöhnen.*



Antipasti

BURRATA

(ab 2 Personen)

Handgezogene Burrata aus Andria, dem Geburtsort der unverfälschten, echten Burrata in Apulien, serviert mit Honigtomaten und frischem Basilikum.

17,90 € pro Person

VITELLO TONNATO

Dünn geschnittenes Milchkalbsfilet mit sizilianischer Thunfischcreme und Riesenkapern.

17,90 €

TARTAR DI MANZO

Bio-Rinderfilet-Tartar mariniert mit Oliven, Olivenöl, Kapern, Zwiebeln, Meersalz, Pfeffer, Dijon-Senf, Sardellen, Eidotter und Worcestersauce, serviert mit Büffel-Butter und Toast.

17,90 €

OSTRICA

Gillardeau-Auster mit Vinaigrette von süßen Zwiebelchen.

8,50 € pro Stück

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Insalate

MISTA CLASSICA

Vier verschiedene Blattsalate der Saison mit Karotten, Gurken und Honigtomaten.

9,90 €

MISTA SPECIALE

Mista Classica mit dünn geschnittenen Rinderfilet-Scheiben, Peperoncino und Knoblauch.

16,90 €

RUCOLA E PARMIGIANO

Rucola-Salat mit Parmesan-Scheiben (36 Monate).

13,90 €

POMODORO E CIPOLLA

Zuckersüßer Honigtomaten-Salat mit Wildzwiebeln aus Tropea (Kalabrien).

13,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Zuppe

MINISTRONE

Klassische Gemüsesuppe aus verschiedenen saisonalen Gemüsesorten und
Parmesan (36 Monate).

11,90 €

ZUPPA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit Basilikum.

9,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Paste

LINGUINE AGLI SCAMPI

Neapolitanische Linguine di Gragnano mit ausgelösten Kaisergranaten und Kaisergranaten-Fond.

19,90 €

RAVIOLI DI VITELLINO

Milchkalbs-Ravioli mit Butter und Salbei.

17,90 €

ORECCHIETTE

(ab 2 Personen)

Handgemachte Orecchiette mit Salsiccia-Ragù, serviert in einer Pecorino-Form.

18,90 € pro Person

TAGLIOLINI

Handgemachte dünne Tagliolini mit Büffel-Butter und Zitrone aus Sorrent.

12,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Pesce

BRANZINO AL SALE

(ab 2 Personen)

Wildfang-Wolfsbarsch im Ganzen, serviert in brennender Salzkruste.
Dieses hauseigene Rezept ist das älteste der Familie d'Atri.

45,00 € pro Person

(Der Branzino wiegt ca. 1 kg, je nach Tagesfang.)

ROMBO

Gegrilltes Wildfang-Steinbuttfilet.

35,00 €

GAMBERONI

Rote Wild-Garnelen, auf dem Lavastein gegrillt.

49,00 €

All unsere Fischgerichte servieren wir mit frischem Gemüse der Saison.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Carne

FILETTO DI MANZO CHIANINA CHATEAUBRIAND IN Crosta di Sale

(für 2 Personen)

Butterweiches Chianina-Chateaubriand-Rinderfilet (Toskana) serviert in unserer brennenden Salzkruste. Durch die extrem hohe Qualitätsstufe des Chianina-Filets ist dieses Fleisch ein wahrer Genuss, serviert in hauseigener Fleisch-Demi-Glace.

75,00 € pro Person
(Gesamtgewicht 450 g)

Wartezeit: mind. 40 Minuten

AGNELLO

Piemontesische Milchlammkrone mit Lardo di Colonnata und Kräutern.

35,00 €

US PRIME RIB-EYE STEAK, DRYAGED

Zartes, saftiges Fleisch vom Black Angus Rind, am Lavasteingrill gebraten,
mit hauseigener Fleisch-Demi-Glace.

38,00 €
(Gesamtgewicht 300 g)

All unsere Fleischgerichte servieren wir mit knusprigen Rosmarin-Kartoffeln.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Dessert

TIRAMISÙ ESPRESSO

(für 2 Personen)

Unser am Tisch zubereitetes Tiramisù mit hausgemachten Biskotten, heißem Espresso und Mascarponecreme mit Amaretto di Saronno. Ein besonderes Rezept der Familie d'Atri.

12,90 € pro Person

PANNA COTTA

Panna Cotta aus Tahiti-Vanille mit einer Creme aus frischen Waldfrüchten.

11,90 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Mousse al cioccolato mit Himbeeren.

11,90 €

GELATO

Gemischtes hausgemachtes Eis mit „Elle&Vire“-Schlagobers.

9,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Formaggi

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den heutigen Käsesorten.

Klein – 2 verschiedene Käsesorten: 7,90 €

Mittel – 3 verschiedene Käsesorten: 9,90 €

Groß – 4 verschiedene Käsesorten: 13,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Dress Code

ab 18 Uhr



Unsere verehrten Gäste werden gebeten, abends eine elegante Garderobe zu wählen.

T-Shirts, Mützen, Shorts und Flip-Flops sind in unserem Restaurant nicht erwünscht.



Zudem bitten wir Sie höflichst, nicht laut zu sprechen und Ihre Telefone auf lautlos zu schalten, um die ruhige Atmosphäre zu respektieren und andere Gäste nicht zu stören.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.
Il Melograno