



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 Riesenkaperne.

17,90 €

MARE IMPERIALE

Halber Hummer, gratinierte Jakobsmuschel, Oktopussalat, frittierte Calamari.

48,00 €

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.



Paste

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Hausgemachte Tagliolini mit ausgelöstem Hummer.

25,00 €

ORECCHIETTE ALLA PIZZAIOLA

Handgemachte Ohrnudeln mit Rinderfilet-Bolognese,
serviert in einem Pecorino-Laib.

18,90 €

SPAGHETTI ALLA „ANNA“

(für 2 Personen)

Weltbekannte Cavalieri-Spaghetti mit
Tomaten-Sugo, Basilikum und Parmesan.
Am Tisch zubereitet.

22,90 € pro Person

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.

99,00 €

(Der Branzino wiegt ca. 1,3 kg, je nach Tagesfang.)

BRANZINO AL FORNO

(ab 2 Personen)

Wildfang-Wolfsbarsch im Ofen gebraten,
mit Weißwein, Tomaten, Basilikum, Oliven und Kapern.

99,00 €

(Der Branzino wiegt ca. 1,3 kg, je nach Tagesfang.)

GAMBERONI

Baby-Wild-Garnelen mit Zitrone aus Sorrent,
„à la minute“ geräuchert und kross angebraten.

39,00 €

SOGLIOLA

Wildfang-Seezungenröllchen mit Baby-Blattspinat,
in Butter und Zitronen-Creme.

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

US PRIME RIB-EYE STEAK, DRYAGED

Zartes, saftiges Fleisch vom Black Angus Rind,

am Lavasteingrill gebraten,

mit hauseigener Fleisch-Demi-Glace.

44,00 €

(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,
heißer Espresso und Mascarponecreme mit Amaro Nonino.
Ein besonderes Rezept der Familie d'Atri.

12,90 € pro Person

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO

Dunkles Schoko-Mousse mit frischen Waldbeeren.

13,90 €

SORBETTO AL LIMONE

Zitronen-Sorbet mit Zitrone aus Sorrent.

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.

11,90 €

GROSS

4 verschiedene Käsesorten.

15,90 €

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