

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Antipasti di terra – Classic Starters

Antipasto di Terra Italiano di Formaggi, Salumi con Pinsa Romana

Mixed Italian appetizer Platter with various Cheeses, prosciutto, Speck, Mortadella, Olives for sharing (G,A) 29,90

Carpaccio di Manzo con Rucola Stracciatella, Anacardi

Beef Carpaccio on Rocket, Stracciatella, and Cashews (G,H) 15,90

Tartare di Manzo, Acciughe e Capperi e Marmellata di Mandarino

Beef Tartare, Anchovies, Capers and Mandarin Marmalade (D) 17,90

Prosciutto e Melone

Parma ham on honey melon 13,90

Burrata e Prosciutto di Parma, gocce di olio al Pesto di Basilico

Burrata and Parma ham, drops of basil pesto oil (G) 15,90

Antipasti di mare – Starter from the sea

Carpaccio di Samone marinato agli Agrumi, Pane Carasau, Burro agli Agrumi

Citrus-marinated Salmon Carpaccio, Carasau Bread, Citrus Butter (G,A,D) 16,90

Carpaccio di Pesce Spada affumicato, Olive Taggiasche Pane Carasau, Salsa Verde

Smoked Swordfish Carpaccio, Taggiasca Olives, Carasau Bread, Green Sauce (G,A,D) 16,90

Carpaccio di Polpo, Crema al Basilico, Pepe Rosa

Octopus Carpaccio, Basil Cream, Pink Peppercorns (R) 19,90

Antipasti Vegetariani

Verdure di Stagione alla Griglia

Grilled Seasonal Vegetables 15,90

Bruschette Toscane Aglio, Pomodoro Fresco, Cipolla, Origano

Classic Bruschette with fresh tomatoes, Garlic, Onions Oregano (A) 9,90

Caprese di Mozzarella di Bufala e Pomodoro

Caprese with Buffalo Mozzarella, fresh tomatoes (G) 12,90

Carpaccio di Barbabietola Rossa, Verdure alla Griglia su Crema di Stracciatella e Pistacchi, Olive Taggiasche

Beetroot Carpaccio, Grilled Vegetables on a Stracciatella and Pistachio Cream, Taggiasca Olives (H,G) 15,90

Note to the consumer All prices shown on this food/drinks menu are in EURO and include all legally required taxes!

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Antipasti Vegani – Vegan Starters

Bruschette Toscane Aglio, Pomodoro fresco, Cipolla, Origano
Bruschetta with fresh Tomatoes, Oregano, Garlic and onion (A) 9,90



Primi Vegani – Pasta Vegan

Spaghetti aglio olio Peperoncino
Spaghetti garlic, oil, chilli – Spicy (A) 12,90



Paccheri Arrabbiata - piccante
Short Pasta "Paccheri" in tomato sauce, garlic, black olives, spicy (A) 13,90



Spaghetti Chitarra Pomodoro, Verdure e Capperi
Spaghetti Chitarra with tomatoes, seasonal vegetables and capers (C,A,L,O) 15,90



Secondi Vegani – Hauptgerichte Vegan

Hamburger Vegano di Verdure farcito con Verdure alla Griglia, Patatine Fritte
Vegan Veggie-Burger with Garnished Gemüse, Vegan Sauce and Tomaten (O,A) 17,90



Verdure alla Griglia su Carpaccio di Barbabietola Rossa, Chips di Patate dolci, Mandorle, Olio al Basilico, Sale Affumicato e Pepe Rosa
Grilled Vegetables on Beetroot Carpaccio, Sweet Potato Chips, Almonds, Basil Oil, Smoked Salt, and Pink Peppercorns (H) 22,90



Smaller portions for children available on specific dishes – Price € 2,00 less than original price

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Gluten free Penne available – just choose your Sauce

Pasta & Risotti classici – Classic Pasta & Risotto

Tagliatelle Bolognese Egg Tagliatelle (long strips of flat Pasta) Bolognese (A,L,C,O,G)	14,90
Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara with italian Guanciale, eggs Pecorino Romano (A,C,G,O)	16,90
Tortellini Panna e Prosciutto Fresh Tortellini with Ham and Cream (A,C,G,H)	15,90
Tagliatelle Imperatore Egg Tagliatelle in Tomato sauce, a little bit of cream, wrapped in Prosciutto di Parma Ham and topped with fresh Buffalo Mozzarella (A,C,G,O)	17,90
Risotto con Crema di Carote, Taleggio, Guanciale Croccante Risotto with Carrot Cream, Taleggio and crispy Guanciale (G,O)	17,90

Pasta & Risotti di Mare – Seafood Pasta and Risotto

Tagliatelle „Emanuela“ Gamberoni, Zucchine, Zafferano,Chilli Egg Tagliatelle with Prawns, Courgettes and Saffron, Chili (A,G,O,R)	19,90
Tagliolini nero di Seppia “Mari e Monti” Calamari e Gamberi Profumate al pesto di Basilico, Chilli Tagliolini “Mari e Monti” infused with Squid ink, Prawns, Calamari, perfumed with Basil and served with a creamy sauce, Chili (A,G,C,R)	19,90
Spaghetti Aglio, Olio, Gamberoni e Pomodorini,Chilli Spaghetti with a traditional garlic-oil sauce, Prawns and cherry Tomatoes, Chili (A,D,R,O)	18,90
Spaghetti “Chitarra” ai Frutti di Mare, Chilli Spaghetti “Chitarra” with mixed Seafood, Chili (A,R,O)	22,90
Risotto Lamponi e Gamberi Risotto with Raspberries and Shrimp (R,O,G)	19,90

Smaller portion only available for some courses
€ 2,00 less than list price

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Pasta vegetariana – Pasta vegetarian

Paccheri Arrabbiata - piccante

Short Pasta Paccheri in tomato sauce, garlic, black olives, spicy (A) 13,90



Paccheri Pomodoro e Mozzarella di Bufala

Gocce di Olio al Pesto di Basilico

Short Pasta Paccheri with Tomatoes and Buffalo Mozzarella,
Drops of Basil Pesto Oil (A,G,H) 15,90



Spaghetti Chitarra al Pomodoro, Verdure e Capperi

Spaghetti Chitarra with Tomato Sauce, Vegetables, and Capers
(A,G,H) 15,90



Pasta al forno - Pasta gratin

Lasagna Bolognese

Homemade classic (A,G,L,C,O) 16,90

Cannelloni Ricotta e Spinaci

Filled pasta with ricotta and spinach, bechamel
and tomato sauce
(A,G,L,C) 15,90



Insalatone - Salads bowls

Fitness Salad

Mixed salad bowl topped with grilled turkey
(O) 17,90

Insalata Greca

Green Salad, Tomatoes, Feta Cheese, Olives, Onions,
Cucumber, Oregan (O,G) 15,90



Insalata mista con Tonno

Large mixed salad with Tuna (O,D) 16,90

Insalata Mista

Mixed Salad (O) 7,00

Insalata Verde

Green Salad (O) 6,00

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Secondi di carne – Meat main courses

Filetto di Manzo alla Griglia con Salse fatte in casa e Patatine Grilled Beef tenderloin served with homemade sauces and fries (E,L,O,M,G,H,A)	39,90
Grigliata di carne mista all'italiana - Agnello, Filetto di Manzo e Maiale Servito con salse fatte in casa e patatine fritte Italian-style grilled meat plate - lamb, beef and pork tenderloin served with homemade sauces and fries (E,L,O,M,G,H,A)	35,90
Tagliata di Filetto di Manzo Scomposta, Rucola Pomodorini e Grana „Tagliata“ from Rinderfilet, Rocket, Cherry Tomaten and Grana	39,90
Tacchino alla griglia con Patatine Fritte e Burro alle Erbe Grilled Turkey with french fries, garnished with herbal butter (E,G)	18,90
Hamburger Toscano di Salsiccia di Maiale e Patatine Fritte Tucany salsiccia pork meat burger stuffed with Vegetables, french fries (A,E)	25,90
Cotolette di Agnello alla griglia marinate e profumate alle erbe con Verdure Julienne Croccanti Grilled Lamb Cutlets Marinated and Flavored with Herbs and Crispy Julienne Vegetables (A,E)	18,90
Wiener Schnitzel con Patatine Fritte Pork Wiener Schnitzel with fries (E,C,A)	17,90

Small portions of main courses are not possible.

Exception: Small Wiener Schnitzel for Children

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Secondi di pesce – Seafood main courses

Branzino alla Griglia, Fiocchi di Sale Nero di Cipro Verdure Grigliate Grilled Sea Bass, Black Cyprus Salt Flakes, Grilled Vegetables (D,O)	35,90
Branzino alla Griglia profumato all' Aglio e Limone Pepe Rosa e Verdure di Stagione alla Griglia Grilled Sea Bass Flavored with Garlic and Lemon, Pink Peppercorns Grilled Seasonal Vegetables (D,O)	35,90
Calamari e Gamberi fritti con Insalata Fried squid and prawns with mixed salad (A,R,E,H,B,O)	29,90
Polpo alla griglia patate e verdure alla griglia Grilled Octopus with potatoes and grilled vegetables (A,R,H,B,O)	32,90
Salmone alla Griglia, Crema di Limone e insalata verde Grilled Salmon, Lemon Cream and green salad (B,E,O)	29,90
	32,90
Grigliata mista di Pesce all' Italiana (Sogliola, Gamberoni, Calamaro) e Verdure Grigliate Mixed Italian-Style Grilled Fish (Seezunge, Prawns, Calamaro) and Grilled Vegetables (D,R,B,O)	39,90
Calamaro alla Griglia con Patate al Vapore, Verdure Grigliate E Crema all' Aglio Grilled Squid with Steamed Potatoes, Grilled Vegetables, and Garlic Cream (R)	29,90



Mari e Monti



PINSA ROMANA

Topped like a pizza - a starter to share, for in between meals or as a small meal!

Pinsa Margherita

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Oregano

(A,G,F)

13,00

Pinsa Tonno e Cipolla

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Tuna and Onions

(A,G,D,F)

15,00

Pinsa Carciofi, Pomodorini Secchi, Olive Taggiasche e Basilico Fresco

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Artichokes, Sun-Dried Tomatoes,

Taggiasca Olives, and Fresh Basil (D,G,A,F)

16,00

Pinsa Parma, Rucola e Grana

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Parma Ham, Rocket

and Parmesan slices (A,G,F)

17,00

Pinsa ´Nduja, Olive e Sardine

Mozzarella Fior Di Latte, Tomato Sauce, ´Nduja (spicy) Olives

and Anchovies (A,G,D,F)

15,00

Pinsa Mortadella, Pistacchio e Burrata

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Mortadella, Pistachio(

(A,G,H)

17,00