

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Antipasti di terra – Classic Starters

Carpaccio di Manzo con Rucola & Parmigiano, Pomodorini Beef Carpaccio with rocket salad, parmesan and cherry tomatoes (G)	13,90
Prosciutto e Melone Ham and Melon (G)	12,90
Burrata e Prosciutto di Parma, gocce di Olio al Pesto di Basilico Burrata cheese and Parma ham with basil pesto drops (G)	14,90

Antipasti di mare – Starter from the sea

Duetto di Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi e di Pesce Spada affumicato, crostini di Pane, burro al limone Duet of salmon carpaccio marinated in citrus fruits and smoked swordfish carpaccio, bread croutons , lemon butter (D,R,A,L,G)	15,90
Impepata di Cozze al Vino Bianco, Crostini di Pane Agliato White wine peppered mussels with garlic bread croutons (R,A,O)	14,90
Tris di Gamberoni in padella con salse alle Verdure Trio of fried-cooked prawns with vegetable homemade sauces (M,G,B)	15,90

Antipasti Vegetariani

Bruschette Toscane Aglio, Pomodoro Fresco, Cipolla, Origano Classic Bruschette with fresh tomatoes, Garlic, Onions Oregano (A)	8,90
--	------



Caprese di Mozzarella di Bufala e Pomodoro Caprese with buffalo mozzarella, fresh tomatoes (G)	12,90
--	-------



Verdure di stagione alla Griglia, crema di Aceto Balsamico Grilled seasonal vegetables with balsamic vinegar cream (O)	12,90
--	-------



Hinweis für den Konsumenten:

Alle auf dieser Speisen-/Getränkekarte ausgewiesenen Beträge verstehen sich in EURO
inkl. der jeweils vom Gesetz vorgeschriebenen Steuer

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) 8,90



Primi Vegani – Pasta Vegan

Calamarata con Pomodoro, Capperi e Olive 12,90
Calamarata Pasta from Napoli with tomatosauce, black olives, capers (A)



Spaghetti aglio olio Peperoncino 11,90
Spaghetti garlic, oil, chilli – Spicy (A)



Pasta all'Ortolana 14,90
Pasta with fresh vegetables (A,L)



Secondi Vegani – Hauptgerichte Vegan

Insalata Estiva – Insalatona mista e Fresca di Stagione, Noci 15,90
Big bowl of mixed salad and fresh saisonal fruit, nuts (O,H)



Hamburger Vegano con Patatine Fritte 18,90
Vegan Burger with fries (A,M,F,L,E)



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

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Gluten free penne pasta available – please choose your sauce

Please be aware: longer cooking time for gluten free pasta

Pasta classica – Classic Pasta

Tagliatelle Bolognese Egg Tagliatelle bolognese (A,L,C,O)	13,90
Paccheri alla "Amatriciana" Short ridged pasta tubes "Paccheri" with tomato sauce, garlic and Italian peppered guanciale (A,L,O,G)	12,90
Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara with italian peppered guanciale, eggs Pecorino Romano cheese (A,C,G,O)	14,90
Tortellini Panna e Prosciutto Fresh tortellini with ham and cream (A,C,G,H)	13,90
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)	13,90 16,90

Pasta di Mare – Seafood Pasta – all the fish Pasta are spicy

Tagliatelle „Emanuela“ gamberoni, zucchini, zafferano , chilli Egg tagliatelle with prawns, courgettes and saffron, chilli (A,G,B,O,L)	17,90
Tagliolini nero di Seppia "Mari e Monti" Calamari e Gamberi Profumate al pesto di Basilico, chilli Black squid ink Tagliolini "Mari e Monti" with prawns, calamari, perfumed with Basil and served with a creamy sauce, chilli (A,H,G,B,C,R)	18,90
Spaghetti Aglio, Olio, Gamberoni e pomodorini, chilli Spaghetti with a traditional garlic-oil sauce, prawns, cherry tomatoes, chilli (A,D,R,O)	17,90
Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti with mixed seafood, chilli (A,R,O,B)	19,90
Calamarata napoletana, calamari, pomodoro, pomodorini Freschi, chilli Calamarata pasta from Napoli, calamari, tomatosauce, fresh tomatoes, Chilli (A,D,G,O)	17,90

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

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Pasta vegetariana – Pasta vegetarian

Paccheri Arrabbiata

Short Pasta "Paccheri" in tomato sauce, garlic, black olives, chilli (A,L) 11,90



Paccheri Pomodoro e Mozzarella di Bufala, Gocce di Olio al Pesto di Basilico

Short ridged pasta tubes "Paccheri Napoli" with Tomatosauce, Buffel Mozzarella and fresh basil pesto oil (A,G) 14,90

Pasta al forno - Pasta gratin

Lasagna Bolognese

Homemade classic, bolognese sauce, bechamel, parmesan cheese (A,G,L,C,O) 14,90

Cannelloni Ricotta e Spinaci

Pasta stuffed with ricotta, spinach and topped with Tomato béchamel Sauce and parmesan cheese (A,G,L,C) 14,90



Insalatone - Salads bowls

Fitness Salad

Mixed salad bowl topped with grilled turkey (A,O) 16,90

Insalata Greca

Green Salad, Tomatoes, Feta Cheese, Olives, Onions, Cucumber, Oregan (O,G) 14,90



Insalata mista con Tonno

Large mixed salad with Tuna (O,D) 15,90

Insalata Mista

Mixed Salad (O) 7,00

Insalata Verde

Green Salad (O) 6,00

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

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Secondi di carne – Meat main courses

Hamburger Toscano di Salsiccia di Maiale e Patatine Fritte 19,90
Tucany salsiccia pork meat burger stuffed with Vegetables,
french fries (A,E)

Wiener Schnitzel con Patatine Fritte 15,90
Pork Wiener Schnitzel with fries (E,C,A)

Tagliata di Filetto di Manzo su Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana
Sliced beef tenderloin „Tagliata“ on rocked salad, cherry tomatoes
Parmesan shavings (G) 36,00

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) 38,00

**Grigliata di carne mista all'italiana - Agnello, Filetto di Manzo e Maiale
Servito con salse fatte in casa e patatine fritte**
Italian-stile grilled meat plate - lamb, beef and pork tenderloin served with
homemade sauces and fries (E,L,O,M,G,H,A) 36,00

Tacchino alla griglia con Patatine Fritte e Burro alle Erbe 16,90
Grilled Turkey with french fries, garnished with herbal butter (E,G,A)

**Medaglioni di Filetto di Maialino alla crema di Aceto Balsamico
Con Patatine** 28,00
Medaillons of pork tenderloin with balsamic vinegar cream and fries
(O,E,A)



Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Secondi di pesce – Seafood main courses

Branzino all'Isolana avvolto da Verdure e patate Seebass „ all'Isolana“ wrapped with vegetables and potatoes (D,O)	24,90
Filetto di Orata al Pangrattato, profumato al Rosmarino Con Verdure alla Griglia Island sea bream filet with breadcrumbs, rosemary scented With grilled vegetables (D,O,A)	26,90
Calamari e Gamberi fritti con Insalata mista Fried squid and prawns with mixed salad (A,R,E,H,B)	28,90
Sogliola alla griglia, Sale grosso, Crema di Limone e Verdure alla Griglia Grilled sole, coarse salt, lemon cream and grilled vegetables (D,O)	29,90
Gamberoni Grigliati con Crema di Peperone Grilled king prawns with pepper cream sauce (D,O)	25,90
Salmone alla Griglia, Crema di Limone e insalata Verde Grilled salmon, lemon cream and green salad (B,E,O)	26,90

Fish to share for two Persons * price per person

Grigliata mista di Pesce all'italiana per due - Orata, Gamberoni, Seppia e verdure grigliate Grill mix Fisch Plate italian-style with grilled vegetables for two persons (sea bream, big prawns and squid) (D,B,R)	32,00 p.P. **
---	---------------

** Price per person

Small Portions not possible for main courses
Exception: Small Wiener Schnitzel for Kids