

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)	15,90
Prosciutto e Melone Parma Ham and 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

Duetto di Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi e di Tonno affumicato, crostini di Pane, burro al limone Duet of salmon carpaccio marinated in citrus fruits and smoked Tuna, Bread croutons , lemon butter (D,R,A,L,G)	17,90
Insalatina e Gamberoni Panati Breaded prawn and fresh salad (A,B)	15,90
Tartare di Tonno fresco, Perle di Aceto Balsamico al Limone Fresh tuna tartare with lemon balsamic vinegar pearls (D,O)	19,90

Antipasti Vegetariani

Verdure di Stagione alla Griglia, crema di Aceto Balsamico Grilled seasonal vegetables with balsamic vinegar cream (O)	14,90
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)	11,90



- smaller portion available for certain dishes are subject to a €2,00 reduction from original price

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

Spaghetti aglio olio Peperoncino

Spaghetti garlic, oil, chilli – Spicy (A)

12,90



Pasta all'Ortolana

Pasta with fresh vegetables (A,L,O)

14,90



Secondi Vegani – Hauptgerichte Vegan

Insalata Estiva in foglia, Frutta e Quinoa

Mixed salat bowl with fresh saisonal fruit and Quinoa

17,90

(O)



Hamburger Vegano con Patatine Fritte

Vegan Burger with fries (A,M,F,L,E)

18,90



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 classica – Classic Pasta

Tagliatelle Bolognese

Egg Tagliatelle (long strips of flat Pasta) Bolognese (A,L,C,O) 14,90

Spaghetti Carbonara

Spaghetti Carbonara with Italian Guanciale, eggs
Pecorino Romano cheese
(A,C,G,O) 15,90

Tortellini Panna e Prosciutto

Fresh Tortellini with Ham and Cream (A,C,G,H) 14,90

Tagliatelle Imperatore

Egg Tagliatelle in Tomato sauce, a little bit of cream, wrapped in
Prosciutto di Parma Ham and topped with fresh Mozzarella
(A,C,G,O) 17,90

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

Tagliatelle „Emanuela“

gamberoni, zucchini, zafferano

Egg Tagliatelle with Prawns, Courgettes and Saffron (A,G,B,O,L) 19,90

Spaghetti alla Chitarra, Tonno Fresco, Pomodorino Giallo, Olive Taggiasche e Tartare di Tonno

Spaghetti “Chitarra”, fresh tuna, yellow cherry tomatoes,
taggiasca Olives and tuna tartare
(A,H,G,B,C,R) 22,90

Tagliolini nero di Seppia “Mari e Monti” Calamari e Gamberi Profumate al pesto di Basilico

Tagliolini “Mari e Monti” infused with squid ink, prawns, Calamari,
perfumed with Basil and served with a creamy sauce
(A,H,G,B,C,R) 19,90

Spaghetti Aglio, Olio, Gamberoni e pomodorini

Spaghetti with a traditional garlic-oil sauce, prawns
and cherry tomatoes (A,D,R,O) 18,90

Spaghetti Frutti di Mare

Spaghetti with mixed seafood and fish (A,R,O,B) 21,90

Spaghetti alla Chitarra, Crema di Pane di Segale, Moscardini e Stracciatella

Spaghetti “Chitarra” cream of rye bread, small octopus, stracciatella
(A,R,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

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



Paccheri al Pomodoro e Mozzarella di Bufala, gocce di olio al Pesto di Basilico

Short pasta Paccheri with tomato and buffalo mozzarella
and drops of basil pesto oil (A,G) 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 e Tonno

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

Insalata Estiva in foglia, Frutta e Quinoa

Mixed salad Bowl with fresh seasonal fruit and Quinoa
(O) 17,90



Insalata Mista

Mixed Salad (O) 6,00

Insalata Verde

Green Salad (O) 5,00

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Secondi di carne – Meat main courses

Tagliata di Filetto di Manzo scomposta Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana
Sliced beef tenderloin „Tagliata“, rocket salad, cherry tomatoes
Parmesan shavings (G) 38,90

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) 34,90

Tacchino alla griglia con Patatine Fritte e Burro alle Erbe
Grilled Turkey with french fries, garnished with herbal butter (E,G,A) 18,90

Petto di Anatra scaloppato con Salsa di Arancio, Verdure alla Griglia, Perle di Aceto al Pompelmo
Scalloped duck breast with orange sauce, grilled vegetables and
Grapefruit vinegar pearls (O) 33,90

Hamburger Toscano di Salsiccia di Maiale e Patatine Fritte
Tucany salsiccia pork meat burger stuffed with Vegetables,
french fries (A,E) 18,90

Wiener Schnitzel con Patatine Fritte
Pork Wiener Schnitzel with fries (E,C,A) 17,90



Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Secondi di pesce – Seafood main courses

Branzino all' Isolana Verdure e patate

Seebass „ all' Isolana“ with sliced vegetables and potatoes (D,O)

28,90

Filetti di Orata all Isolana con Verdure e Patate

Sea bream filets in rosemary -flavoured breadcrumbs and grilled Vegetables (D,O,A)

33,90

Calamari e Gamberi fritti con Insalata

Fried squid and prawns with mixed salad (A,R,E,H,B)

29,90

Sogliola alla griglia, sale grosso, Crema al Limone e Verdure alla griglia

Grilled sole, coarse salt, lemon cream and grilled vegetables (D,O)

32,90

Salmone alla Griglia, Crema di Limone e Insalata Verde

Grilled salmon, lemon cream and green salad (B,E,O)

29,90

Tagliata di Tonno fresco in salsa di Soja e Vino Rosso Verdure Julienne

Fresh tuna steak in soy and red wine, with julienne vegetables (F,D,O)

35,90

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 Fish Plate italian-style with grilled vegetables for two persons (sea bream, big prawns and squid) (D,B,R)

35,00 p.P. *





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)

€ 13,00

Pinsa Tonno e Cipolla

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Tuna and Onions
(A,G,D)

€ 15,00

Pinsa al Salmone, Burrata e Crema di Basilico

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Salmon, Burrata and Basil Cream (D,G,A)

€ 18,00

Pinsa Parma, Rucola e Grana

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Parma Ham, Rocket and Parmesan slices (A,G)

€ 17,00

Pinsa Anduia, Olive e Sardine

Mozzarella Fior Di Latte, Tomato Sauce, Nduja (spicy) Olives and Anchovies
(A,G,D)

€ 15,00

Pinsa Mortadella, Pistacchio e Burrata

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Mortadella, Pistachios and Burrata
(A,G,H)

€ 17,00