

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Antipasti di terra – Classic Starters

Carpaccio di Manzo con Rucola Stracciatella, Anacardi 15,90
Beef carpaccio on rocket, stracciatella, and cashews
(G,H)

**Arancino Siciliano Prosciutto Cotto e Mozzarella
e Speck croccante, Maionese all' Aglio**
Sicilian Arancino with Cooked Ham, Mozzarella, and Crispy Speck,
Garlic Mayonnaise (G,A,E)

Burrata e Prosciutto di Parma, gocce di olio al Pesto di Basilico 15,90
Burrata and Parma ham, drops of basil pesto oil (G)

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

Antipasti Vegetariani

Verdure di Stagione alla Griglia 15,90
Grilled Seasonal Vegetables

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



Caprese di Mozzarella di Bufala e Pomodoro 11,90
Caprese with Buffalo Mozzarella, fresh tomatoes (G)



- 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



Paccheri Arrabbiata - piccante

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

13,90



Secondi Vegani – Hauptgerichte Vegan

Fantasia Vegana – Hamburger di Verdure, Insaalata Quinoa e Salsa

Vegan Fantasy – Vegetable Burger, Quinoa Salad, and Salsa (O,A)

17,90



Verdure e Frutta di Stagione alla Griglia

Grilled Seasonal Vegetables and Fruit

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 cheese
(A,C,G,O) 16,90

Tortellini Panna e Prosciutto

Fresh Tortellini with Ham and Cream (A,C,G,H) 15,90

Tagliatelle Speck, Funghi e Panna

Tagliatelle with Speck, Mushrooms and Cream (A,C,G) 17,90

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

Risotto Speck e Mirtilli

Speck and Blueberry Risotto (G,O) 16,90

Pasta & Risotti di Mare – Seafood Pasta and Risotto

Tagliatelle „Emanuela“

Gamberoni, Zucchini, Zafferano, Chilli

Egg Tagliatelle with Prawns, Courgettes and Saffron, Chili (A,G,O,) 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 al Nero di Seppia

Cuttlefish Ink Risotto (O,R,G) 18,90

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 Gorgonzola e Noci

Short pasta Paccheri with Gorgonzola and Walnuts (A,G,H) 15,90



Spaghetti alla Chitarra al Pomodoro, Verdure e Capperi

Spaghetti alla 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 e Tonno

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

Insalata Mista

Mixed Salad (O) 6,00

Insalata Verde

Green Salad (O) 5,00

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)

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

Filetti di Orata grigliati, Purea di Cime di Rapa, Verdure Julienne Croccanti e Patata dolce

Grilled Sea Bream Fillets, Turnip Greens Puree,
Crispy Julienned Vegetables and Sweet Potato
(D,O)

32,90

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.*

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

Filetto di Manzo al Pepe Verde con Patatine Fritte

Green Pepper Beef Tenderloin with French Fries

(E,G)

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

Tacchino alla griglia con Patatine Fritte e Burro alle Erbe

Grilled Turkey with french fries, garnished with herbal butter (E,G)

18,90

Petto di Anatra scaloppato con Salsa al Vino Rosso, Soja e Arancio, Verdure Julienne alla Griglia

Scalloped Duck Breast with Red Wine, Soy and Orange Sauce

Grilled Julienned Vegetables (O,F)

34,90

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





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 Speck, Funghi Porcini e Stracciatella

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Speck,
Porcini Mushrooms and Stracciatella (D,G,A,F)

€ 18,00

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 Cime di Rapa e Salsiccia

Mozzarella Fiordilatte, Tomato Sauce, Turnip Tops
and Salsiccia Sausage (A,G,H,F)

€ 17,00