

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Antipasti di terra – Klassische Vorspeisen

Carpaccio di Manzo con Rucola, Parmigiano e Pomodorini

Klassisches Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmigiano und Cherry Tomaten (G)

15,90

Prosciutto e Melone

Parma Schinken auf Honigmelone

13,90

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

Burrata-Käse und Parmaschinken, Basilikum Pesto Öl (G)

15,90

Antipasti di mare – Vorspeisen mit Meeresspezialitäten

Duetto di Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi e Carpaccio di Pesce Spada affumicato, crostini di Pane, burro al limone

Bis Carpaccio vom Lachs mariniert in Zitrusfrüchten, geräucherte Schwertfisch Carpaccio, Croutons Zitronenbutter (G,A,D)

17,90

Insalatina e Gamberoni Panati

Salat mit panierten Garnelen (A,B)

15,90

Tartare di Tonno fresco Perle di Aceto Balsamico e Limone

Frische Tunfisch Tartar Balsamico und Zitronen Essigperlen (D,O)

19,90

Antipasti Vegetariani Vegetarische Vorspeisen

Bruschette Toscane con Pomodoro fresco, Origano, Cipolla e Aglio

Toskanische Bruschette mit frischen Tomaten, Oregano, Knoblauch, Zwiebeln (A)

8,90



Caprese Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Aglio Origano

Caprese mit Büffel Mozzarella, Tomaten, Knoblauch Oregano (G)

12,90



Verdure di stagione alla Griglia, crema di Aceto Balsamico

Gegrilltes Gemüse der Saison mit Balsamico-Essigcreme (O)

14,90



Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Antipasti Vegani – Vorspeisen Vegan

Bruschette Toscane con Pomodoro fresco, Origano, Cipolla e Aglio

Toskanische Bruschette mit frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano, Zwiebeln (A)

8,90



Primi Vegani – Pasta Vegan

Pasta all' Orotolana con Verdure miste di Stagione

Kurze Pasta mit frischem Gemüse der Saison (A,L,O)

14,90



Spaghetti Aglio olio Peperoncino - Piccanti

Spaghetti Knoblauch, Öl und Chilli – Scharf (A,L)

12,90



Secondi Vegani – Hauptgerichte Vegan

Hamburger Vegano con Patatine Fritte

Vegan Gemüse-Hamburger mit Pommes (A,M,F,L,E)

18,90



Insalata Estiva – Insalata a Foglia, Frutta Fresca di Stagione e Quinoa

Großer gemischter Salat und Frisches Obst der Saison und Quinoa (O)

17,90



Kleine Portionen nur auf einige Pasta Gerichten möglich – wir rechnen € 2,00 weniger vom original Preis

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Alle unsere Pasta können auch Glutenfrei zubereitet werden

Wir bieten: Penne Glutenfrei - Längere Wartezeit

Pasta classica - Klassische Nudelgerichte

Tagliatelle alla Bolognese

Eierbandnudel in Bolognese-Fleisch-Sauce (A,L,C,O,G) 14,90

Spaghetti Carbonara

Original Spaghetti Carbonara mit Pfefferige Guanciale-Speck, Pecorino Romano Käse, Ei (A,C,G,O) 15,90

Tortellini Panna e Prosciutto

Gefüllte Fleisch Eierteig Tortellini Pasta in Schincken Sahne Sauce (A,C,G,H) 14,90

Tagliatelle "Imperatore"- Pomodoro, Panna, Prosciutto di Parma e Bufala

Tagliatelle in Tomatensauce, Sahne, in Parmaschinken gewickelt mit Büffel Mozzarella garniert (A,C,G,O) 17,90

Pasta di Mare – Nudelgerichte mit Meeresspezialitäten

Tagliatelle „Emanuela“

con Gamberoni, Zucchini, Zafferano, Chilli
Eierbandnudeln mit Garnelen, Zucchini, Safran , Chili (A,G,B,O,L) 19,90

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

Spaghetti alla Chitarra, frischer Thunfisch, gelbe Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Thunfisch-Tartar (A,D) 22,90

Tagliolini nero di Seppia "Mari e Monti" Calamari, Gamberi pesto di Basilico , Chilli

Eier Schwarze Tintenfisch Tagliolini Pasta, Calamari, Garnelen in cremiger Soße, Basilikum Pesto, Chili (A,H,G,B,C,R) 19,90

Spaghetti Aglio, Olio, Gamberoni e Pomodorini, Chilli

Spaghetti in Knoblauch-Öl mit Garnelen und Cherry Tomaten, Chili (A,D,R,O) 18,90

Spaghetti frutti di Mare, Chilli

Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchten, Chilli (A,R,O,B) 21,90

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

Spaghetti alla Chitarra, Roggen-Cremebrot, mini Oktopus und Stracciatella 19,90
(A,R,G) ***Sauce enthält Gluten**

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Pasta vegetariana – Vegetarisch

Paccheri Arrabbiata- piccante

Kurze Nudel traditionelle Nudel aus Neapel in Tomatensauce, Knoblauch, schwarzen Oliven – Scharf (A)

13,90



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

Traditionelle Kurze Nudel aus Neapel in Tomatensauce, Büffel Mozzarella und Basilikum Pesto Öl (A,G)

15,90



Pasta al forno - Hausgemacht

Lasagna Bolognese

Hausgemacht (A,G,L,C,O)

16,90

Cannelloni Ricotta e Spinaci

Gefüllte Pasta mit Ricotta, Spinat, Bechamel Tomatensauce (A,G,L,C)

15,90

Insalate - Große Salate

Insalata „Fitness“ insalata mista e Tacchino alla griglia

Großer gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen (O)

17,90

Insalata mista e Tonno

Großer gemischter Salat mit Thunfisch (O,D)

16,90

Insalata Greca

Großer Grüner Blatt Salat, Gurken, Tomaten, Feta Käse, Zwiebeln, Oliven, Oregano (G,O)

15,90

Insalata Estiva – Insalata a Foglia, Frutta Fresca di Stagione e Quinoa

Großer gemischter Salat und Frisches Obst der Saison und Quinoa (O)

17,90



Beilage Salate

Insalata mista

gemischter Salat (O)

7,00

Insalata verde

grüner Salat (O)

6,00



Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Secondi di carne – Fleischgerichte

Grigliata di carne mista all'italiana (Agnello, Filetto di Manzo e Maiale) con salse fatte in casa e Patatine

Gegrillte Fleischsteller „Italienischer Art“ (Lamm, Rind und Schwein Filet)
Pommes und ausgemachte Saucen (E,L,O,M,G,H) 34,90

Petto di Anatra scaloppato con Salsa di Arancio, Verdure alla Griglia, Perle di Aceto al Pompelmo

Entenbrust mit Orangensauce, gegrilltem Gemüse, Grapefruit-Essig-Perlen 33,90

Filetto di Manzo alla Griglia con Salse fatte in casa e Patatine

Gegrilltes Rinderfilet mit hausgemachten Saucen und Pommes
(E,L,O,M,G,H) 39,90

Tagliata di Filetto di Manzo scomposta, Rucola, Pomodorini e Grana

Rinderfilet "Tagliata", Rucola, Cherry Tomaten und Grana
(G) 38,90

Tacchino alla Griglia con Patatine Fritte e Burro Aromatico

Gegrillte Putenschnitzel mit Pommes und Kräuterbutter (G,E) 18,90

Hamburger Toscano di Salsiccia di Maiale con Patatine

Hamburger „Toscana Art“ mit hausgemachte Salsiccia Schweine-Fleisch,
fein garniert mit gemischten Gemüsen und Pommes (E,A) 18,90

Wiener Schnitzel di Maiale con Patatine

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes (E,C,A) 17,90

Kleine Portionen beim Hauptgerichte nicht möglich
Ausnahme: Kleiner Wienerschnitzel für Kinder

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Secondi di pesce - Fischgerichte

Branzino all Isolana con Verdure e Patate

Gebackener Wolfbarsch „Isolana Art“ in einem Mantel aus Gemüse und Kartoffeln (D,O)

28,90

Filetto di Orata al Pangrattato, profumato al rosmarino con Verdure alla Griglia

Goldbrasse Filet mit Semmelbröseln, Rosmarin und gegrilltem Gemüse (D,O,A)

33,90

Sogliola alla griglia, sale grosso, Crema di Limone e Verdure alla Griglia

Gegrillte Seezunge, grobes Salz, Zitronencreme und gegrilltes Gemüse (D,O)

32,90

Calamari e Gamberi fritti con Insalata mista

Frittierte Calamari und Garnelen, mit gemischtem Salat (A,R,E,H,B)

29,90

Salmone alla Griglia, crema di Limone e Insalata Verde

Gegrillter Lachs, Zitronencreme und Grüner Salat (B,E,O)

29,90

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

Frische Thunfisch Tagliata in Soja-Rotweinsauce Julienne-Gemüse (D, F, O)

35,90

Pesce per Due – Fisch für Zwei * Preis pro Person

Grigliata mista di Pesce all'italiana per due (Orata, Gamberoni, Seppia) e verdure grigliate

35,00 p.P.*

Gegrillte Fischplatte italienische Art für zwei Personen (Dorade, Garnelen, Tintenfisch) mit gegrilltem Gemüse (D,R,B)

* Preis Pro Person

Kleine Portionen beim Hauptgerichte nicht möglich



PINSA ROMANA

Belegt wie eine Pizza - Vorspeise zum teilen, für zwischen durch oder als kleiner Mahlzeit!

Pinsa Margherita

Mozzarella Fiordilatte, Tomatensauce, Oregano
(A,G)

13,00

Pinsa Tonno e Cipolla

Mozzarella Fiordilatte, Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln
(A,G,D)

15,00

Pinsa Salmone Burrata e Crema di Basilico

Mozzarella Fiordilatte, Tomatensauce,
Lachs, Burrata Käse und Basilikum Creme
(A,G,D)

18,00

Pinsa Parma, Rucola e Grana

Mozzarella Fiordilatte, Tomatensauce, Parmaschinken
Rucola und Parmesan Scheiben
(A,G)

17,00

Pinsa Anduia, Olive e Sardine

Mozzarella Fiordilatte, Tomatensauce, Anduia (Scharf) Oliven und Sardellen
(A,G,D)

15,00

Pinsa Mortadella, Pistacchio e Burrata

Mozzarella Fiordilatte, Tomatensauce, Mortadella, Pistazien und Burrata
(A,G,H)

17,00