

TRATTORIA

Eine klassische, italienische Trattoria in moderner, gehobener Version.
Traditionelle und doch raffinierte Rezepte, traditionelle Wurst – und Käsesorten und ein
reichhaltiger Weinkeller, exzellenter Auswahl, bringen Sie auf die andere Seite des Meeres
an die italienische Küste.



INSALATE

CAPRESE

Tomate, Büffel Mozzarella, Basilikum

RUCOLA

Rucola Salat, Parmesan Späne, Balsamico Essig

INSALATA DI SPINACI

Spinat, Pilze, Pistazien, Balsamico, Parmesan

BURRATA CON POMODORI

Krischtomaten, Balsamico, Basilikum Pesto

INSALATA DI CESARE CON POLLO

Hähnchen, Spreck, Parmesan, Caesars Sauce

PESCE E CARNE

BRANZINO ALLA

FIorentINA AL FORNO

Wolfsbarsch Filet, Spinat, Pilze, Parmesan

TAGLIATA DI MANZO

Rib Eye Black Angus Steak, Rucola Salat, Parmesan

PICCATA CON POLLO

Hähnchen, Kaper,, Butter, Zitrone

PIZZA

MARGHERITA

CARBONARA

DEL VILLAGGIO

Tomate, Feta – Käse, Oliven, Kapern, Zwiebel, Oregano

PEPPERONI

Tomaten Sauce, Mozzarella, Peperoni Salami

TARTUFO E GORGONZOLA

Pilze, Gorgonzola Käse, Trüffel, Rucola

MELANZANA NELLA MIA

Tomaten Sauce, Aubergine, Scamorza Käse, Basilikum

ANTIPASTI

CARPACCIO DI BRESAOLA

Bresaola, Rucola Salat, Parmesan, marinierte Zucchini

BRUSCHETTA CON POMODORO MOZZARELLA E PROSCIUTTO

Prosciutto mit Tomate, Mozzarella, Parmesan

FUNGHI

Verschiedene Pilze sautiert in Knoblauch, Balsamico, Trüffel Aroma

ANTIPASTO MISTO

Auswahl an verschiedenen Wurst- und Käsesorten, mit Beilagen

PRIMI PIATI

RISOTTO AL TARTUFO

Pilze, Trüffel, Reggiano Parmesan

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

LINGUINI AGLIO OLIO ALLE VONGOLE

Muscheln, Knoblauch, Petersilie, Peperoncino

FETTUCCINE CON SALMONE E ZUCCHINE

Lachs, frische Zucchini

PAPARDELLE AL RAGU DI MANZO

Kalbsragout

GARGANELLI AL POLLO

Hähnchen, getrocknete Tomate, Basilikum Pesto, Pecorino

KINDER MENÜ

GEMÜSE SUPPE

GURKE KIRSCHTOMATEN

MINI CAPRESE

MINI CAESAR SALAT

PENNE BOLOGNESE

SPAGHETTI MIT HÜNCHEN UND GEMÜSE

PIZZA MARGARITA

FISCH FILET MIT GEMÜSE

MINI PROFITEROL

DOLCI

TIRAMISU

PROFITEROL

AFFOGATO

Vanille Eis, Espresso, Frangelico Likör

EIS DES TAGES, HAUSGEMACHT

MEHRWERTSTEUER IM PREIS INBEGRIFFEN

«DER KONSUMENT IST NICHT ZUR ZAHLUNG VERPFLICHTET,
WENN DER ZAHLUNGSBELEG (QUITTUNG-RECHNUNG)
NICHT AUSGEHÄNDIGT WIRD».

Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet,
vom zuständigen Finanzamt bescheinigte Quittungen auszustellen.

Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet,
Beschwerdefomulare neben dem Ausgang vorzuweisen.

Für alle Salate wird Olivenöl verwendet.
Zum Braten wird Sonnenblumenöl verwendet.
Verantwortliche Person für die Umsetzung
der gesetzlichen Regelungen: Hoteldirektor

AUSWAHL HALBPENSION

SALATE - VORSPEISEN

CAPRESE

Tomate, Burrata

RUCOLA

Rucola Salat, Parmesan Späne, Balsamico

INSALATA DI SPINACI

Spinat, Pilze, Pistazien, Balsamico, Parmesan

CARPACCIO DI BRESAOLA

Bresaola, Rucola Salat, Parmesan, marinierte Zucchini

BRUSCHETTA CON POMODORO MOZZARELLA E PROSCIUTTO

Bruschetta mit Tomate, Mozzarella, Prosciutto

PIZZA – FISCH ODER FLEISCH

MARGARITA

PEPPERONI

Tomaten Sauce, Mozzarella, Peperone Salami

FETTUCCHINE CON SAMONE E ZUCCHINE

Lachs, frische Zucchini

BRANZINO ALLA FIORENTINA AL FORNO

Wolfsbarsch Filet, Spinat, Pilze, Parmesan

GARGANELLI AL POLLO

Hähnchen, getrocknete Tomate, Basilikum Pesto, Pecorino

NACHSPEISEN

PROFITEROL

AFFOGATO

Vanille Eis, Espresso, Frangelico Likör

Gemäß der Europäischen Regelung, Verordnung Nr. 1169/2011/EG und um diese Gesetzgebung einzuhalten (Artikel Nr. 44 betreffend die nicht fertig abgepackten Lebensmittel) möchte das Hotel seine Gäste gerne wie folgt informieren: Im Falle bei Allergie oder etwaiger Unverträglichkeit verschiedener unten stehender Lebensmittel ist unser professionelles Hotelpersonal gerne bereit, Ihnen zu helfen und bei der richtigen Auswahl der Gerichte zu assistieren.

1. Getreide, glutenhaltig (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut-Weizen oder Hybridsorten) und Produkte, die auf diesen Getreidearten beruhen.
2. Krustentiere und Krustentierprodukte
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnuss basierte Produkte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Nüsse wie z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia Nuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesam und Sesamprodukte
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/ kg oder 10 mg / L, angeführt als SO²
13. Lupine und Lupinenprodukte
14. Weichtiere (Mollusken) und Weichtierprodukte

Φ.Π.Α. ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ
V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES
MEHRWERTSTEUER IM PREIS INBEGRIFFEN
Н.Д.С. ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»
«CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)».
«DER KONSUMENT IST NICHT ZUR ZAHLUNG VERPFLICHTET,
WENN DER ZAHLUNGSBELEG (QUITTUNG-RECHNUNG) NICHT AUSGEHÄNDIGT WIRD».
«КЛИЕНТ НЕ ОБЯЗАН ПЛАТИТЬ,
ЕСЛИ НЕ ПОЛУЧИЛ ОФИЦИАЛЬНЫЙ КАССОВЫЙ ЧЕК (ЧЕК – КВИТАНЦИЯ)»

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής,
θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
The restaurant / bar is legally required to issue official receipts,
certified by the relevant tax office.
Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet,
vom zuständigen Finanzamt bescheinigte Quittungen auszustellen.
Ресторан/бар обязан выдать подробный кассовый чек, заверенный налоговой инспекцией

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση
δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The restaurant / bar is legally required to present complaint/comment forms
in a special box next to the exit
Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet,
Beschwerdeformulare neben dem Ausgang vorzuweisen.
**В ресторане/баре в особом месте рядом с выходом
должна находиться книга жалоб и предложений.**

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο.
The oil used on salads is olive oil.
Für alle Salate wird Olivenöl verwendet.
В салатах используется оливковое масло.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Sunflower seed oil is used for frying
Zum Braten wird Sonnenblumenöl verwendet.
Для жарки продуктов используется подсолнечное масло.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Διευθυντής Ξενοδοχείου
Responsible for implementation of statutory regulations: Hotel Manager
Verantwortliche Person für die Umsetzung der gesetzlichen Regelungen: Hoteldirektor
Ответственный за обеспечение: Директор Гостиницы
