



FAMIGLIA D'ATRI DAL 1820.
SETTE GENERAZIONI IN GASTRONOMIA.

Wir sind ein Ort, an dem Familie und Freunde zusammenkommen,
und heißen auch neue Gäste stets herzlich willkommen.

We are a place for family and friends,
and we also extend a warm welcome to new guests.

Roberto d'Atri & Francesco Cavallo



Antipasti

POMODORINI E CIPOLLA	22
Exklusive Honigtomaten süße Wildzwiebeln aus Tropea Exclusive honey tomatoes sweet wild onions from Tropea	
FINISSIMA DI POLPO	26
Dünn geschnittenes Oktopus-Carpaccio Thinly sliced octopus carpaccio	
COCKTAIL DI GAMBERI	27
Shrimpscocktail nach Art des Hauses Avocadocreme House style shrimp cocktail avocado cream	
CARPACCIO DI MANZO	26
Bio-Rinderfilet Carpaccio Parmesan Rucola Carpaccio of organic beef fillet parmesan rocket	
VITELLO TONNATO	26
Hauchdünn geschnittener Milchkalbsrücken Thunfischcreme Thinly sliced saddle of milk veal tuna cream	
BURRATA E POMODORINI	28
Handgezogene Burrata aus Andria Honigtomaten Handmade burrata from Andria honey tomatoes	
MARE CRUDO IMPERIALE	62
Rohe Meeresfrüchteplatte rote sizilianische Garnele Gillardeau Auster No. 2 Scampi Raw seafood platter red Sicilian prawn Gillardeau oyster No. 2 scampi	



Suppe

ZUPPA DI POMODORO	13
Feinste Tomatencremesuppe Finest tomato cream soup	
MINESTRONE	14
Gemüsesuppe nach Art des Hauses Vegetable soup home-style	
TORTELLINI IN BRODO	15
Zarte Suppe hausgemachten Mini-Ravioli Delicate soup homemade mini ravioli	



Pasta fatta in casa

GNOCCHI AL PESTO DI RUCOLA FRESCO 23 | 16

Gnocchi | frisches Rucola Pesto | Oliven | Kapern | Tomaten | Parmesan

Gnocchi | fresh rocket pesto | olives | capers | tomatoes | parmesan

ORECCHIETTE BOLOGNESE 26 | 19

Orecchiette | klassische Sauce Bolognese

Orecchiette | classic Bolognese sauce

LINGUINE AI GAMBERONI 29 | 22

Linguine | ausgelöste Wild-Garnelen | Krustentierfond

Linguine | stripped wild prawns | crustacean stock

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 39 | 25

Tagliolini | Buttercreme | schwarze Trüffel | 5 g

Tagliolini | butter cream | black truffles | 5 g



Pesce

FILETTO DI SCORFANO	34
Frisches Wildfang-Drachenkopffilet ca. 170 g mediterraner Sud Tomaten Oliven Kapern	
Fresh wild-caught rockfish approx. 170 g mediterranean brew tomatoes olives capers	
FILETTO DI BRANZINO	46
Frisches Wildfang-Wolfsbarschfilet ca. 230 g im Ofen gebraten	
Fresh wild-caught sea bass fillet approx. 230 g roasted in the oven	
SOGLIOLA AL MARTINI	57
Frische Wildfang-Seezunge ca. 400 g Butter Zitronencreme Martini dry	
Fresh wild caught sole approx. 400 g butter lemon cream Martini dry	
BRANZINO AL SALE	128
Frischer Wildfang-Wolfsbarsch im Ganzen roh ca. 1,3 kg serviert in brennender Brot- und Salzkruste zubereitet nach dem ältesten Rezept der Familie d'Atri	
Fresh whole wild caught sea bass raw weight approx. 1,3 kg served in a burning bread and salt crust prepared according to the oldest recipe of the d'Atri family	

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage dazu.
Please select your desired side dish.



Carne

SCALOPPINA DI VITELLINO	33
Rosa Milchkalbsrücken dünn geschnitten Butter Zitronencreme Pink saddle of milk veal thinly sliced butter lemon cream	
US PRIME RIBEYE	62
US Black Angus prime Ribeye Steak ca. 300 g US Black Angus prime Ribeye Steak approx. 300 g	
FILETTO DI MANZO	62
Zartes US Black Angus prime Filet ca. 200 g Tender US Black Angus prime fillet approx. 200 g	
CHATEAUBRIAND IN CROSTA DI SALE	159
Ab 2 Personen butterweiches Chateaubriand US Black Angus prime Rinderfilet ca. 500 g serviert in unserer brennenden Brot- und Salzkruste Wartezeit mind. 45 Minuten From 2 persons tender Chateaubriand US Black Angus prime beef fillet approx. 500 g served in our burning bread and salt crust waiting time at least 45 minutes	

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage dazu.
Please select your desired side dish.



Contorni

PATATE AL ROSMARINO	5
Erdäpfel Rosmarin	
Potatoes rosemary	
VERDURE MISTE	6
Gemüse der Saison aus dem Ofen	
Seasonal vegetables from the oven	
RUCOLA E PARMIGIANO	8
Rucola Parmesan	
Rocket parmesan	
PUREE DI PATATE	7
Süßkartoffelpüree	
Mashed sweet potatoes	
Gedeck	4,20
Brot Oliven Balsamico 5 Jahre d'Atri Bio Olivenöl aus Apulien	
Cover charge	4,20
Bread Olives Balsamic Vinegar 5 Years d'Atri Organic Olive Oil from Puglia	

Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Prices in Euro incl. all taxes.



Olio Evo Bio

UNSER BIO-OLIVENÖL AUS APULIEN

Unser Familien-Olivenöl wird in Gavigliano, nahe Lesina (FG), produziert und wird seit drei Generationen mit viel Hingabe hergestellt. In unserem Olivenhain gedeihen Sorten wie Peranza, Oliarola del Gargano, Leccino und Rotondella.

Diese harmonische Mischung ergibt ein hochwertiges Bio-Olivenöl mit intensivem Aroma, das sich perfekt für eine Vielzahl von Gerichten eignet.

Im Il Melograno füllen wir Ihr Gefäß für 45 Euro pro Liter ab. Oder wählen Sie unseren exklusiven 10-Liter-Kanister zum Preis von 400 Euro, erhältlich nur bei uns.



OUR ORGANIC OLIVE OIL FROM PUGLIA

Our family olive oil is produced in Gavigliano, near Lesina (FG), and has been crafted with dedication for three generations. Our olive grove is home to varieties such as Peranza, Oliarola del Gargano, Leccino, and Rotondella.

This harmonious blend creates a high-quality organic olive oil with an intense flavor, perfect for a wide range of dishes.

At Il Melograno, we will fill your container for €45 per liter, or you can opt for our exclusive 10-liter canister for €400, available only from us.

www.datri-companygroup.at



[datri_olio](#)





Informazione

KOOPERATIONSPARTNER

Wir sind stolz darauf, unseren Kooperationspartner zu präsentieren:



In Zusammenarbeit mit Ferrari sind die Tische in unserem Restaurant mit italienischem Kalbsleder bezogen. Wenn Sie einen Ferrari kaufen möchten, können Sie dies bei uns tun. Kaufverträge sind erhältlich.



Nach einem genussvollen Mahl bei uns empfehlen wir den Abend bei einem unserer Kooperationspartner ausklingen zu lassen. Dort erwarten Sie kreative Cocktails und eine exklusive Getränkekarte, die perfekt zu Ihrem Dinner-Erlebnis passen.

Gerne übernehmen wir für Sie die Reservierung, damit Sie ganz entspannt den Abend fortsetzen können. Sprechen Sie uns einfach an – wir kümmern uns um alles!

HANNELORE BAR | Dorotheergasse 6-8 | 1010 Wien

VOLKSGARTEN CLUB | Volksgarten | 1010 Wien



Informazione

COOPERATIONS PARTNER

We are pleased to introduce our esteemed partner:



Ferrari

In partnership with Ferrari, our restaurant tables are covered in Italian calf leather. If you are interested in buying a Ferrari, you can also buy it from us. Sales contracts are available.



After an enjoyable meal with us, we invite you to continue your evening at one of our partner venues. Indulge in creative cocktails and an exclusive drinks menu that perfectly complement your dining experience.

We'd be happy to arrange a reservation for you, allowing you to unwind and fully enjoy your evening. Simply get in touch with us, and we'll handle the rest!

HANNELORE BAR | Dorotheergasse 6-8 | 1010 Vienna

VOLKSGARTEN CLUB | Volksgarten | 1010 Vienna



Informazione

MOBILTELEFONE

Stellen Sie bitte sicher, dass Ihre Mobiltelefone auf lautlos oder im Flugmodus sind.

ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben jeden Tag - auch an Feiertagen - für Sie geöffnet.

Küche | 13.00 – 23.00

Service | 13.00 – 24.00

10% Servicepauschale

CELL PHONES

Please make sure your cell phones are in silent or airplane mode.

OPENING HOURS

We are open every day, including public holidays.

Kitchen | 13.00 – 23.00

Service | 13.00 – 24.00

10% Service charge