



FAMIGLIA D'APRI

DAL 1820. SETTE GENERAZIONI IN GASTRONOMIA

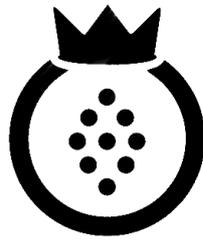
WIR SIND EIN ORT FÜR FAMILIE UND FREUNDE –

FREUEN UNS ABER AUCH IMMER ÜBER NEUE GÄSTE.

VERBRINGEN SIE EINE WUNDERBARE ZEIT IN UNSEREM

EINZIGARTIGEN RESTAURANT

UND LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN.



KINDERSCHUTZ

DAS IL MELOGRANO IST STOLZ DARAUFG, UNTERSTÜTZER DES VEREINS
„BÜNDNIS KINDERSCHUTZ ÖSTERREICH“ ZU SEIN, DESSEN OBMANN
ROBERTO D'ATRI SICH AKTIV FÜR MISSBRAUCHTE KINDER IN
ÖSTERREICH EINSETZT. DER VEREIN HILFT IN JEDLICHER WEISE VON
DER MENTALEN BIS ZUR RECHTLICHEN UNTERSTÜTZUNG. DESWEGEN
BITTEN WIR SIE AUCH UM VERSTÄNDNIS, DASS WIR
PRO TISCH 1 € FÜR DEN KINDERSCHUTZ VERRECHNEN.
ÜBER WEITERE UNTERSTÜTZUNG WÜRDEN WIR UNS FREUEN.

UNSER SPENDENKONTO BEI DER ERSTE BANK
AT63 2011 1844 6863 7900

FÜR MEHR INFORMATIONEN FRAGEN SIE ROBERTO D'ATRI
ODER FINDEN SIE UNS UNTER

WWW.BÜNDNIS-KINDERSCHUTZ.AT

WWW.FACEBOOK.COM/KINDERSCHUTZGEHTUNSMALLEANOESTERREICH

WWW.INSTAGRAM.COM/KINDERSCHUTZGEHTUNSMALLEAN/

OFFICE@BUENDNIS-KINDERSCHUTZ.AT



Bündnis
KinderSchutz®
GEMEINSAM ZUM SCHUTZ UNSERER KINDER



ANTIPASTI

BURRATA

(AB 2 PERSONEN)

HANDGEZOGENE BURRATA AUS ANDRIA, DEM GEBURTSORT DER UNVERFÄLSCHTEN,
ECHTEN BURRATA IN APULIEN, SERVIERT MIT
HONIGTOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM.
(AM TISCH ZUBEREITET)

(for two)

*Handmade Burrata from Andria, the birthplace of the original Burrata in Apulia.
Served with honey tomatoes and fresh basil.
(prepared at the table)*

22,90 €

PRO PERSON

per Person

CARPACCIO DI MANZO

BIO-RINDERFILET-CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN.

Organic beef fillet carpaccio with rocket and parmesan.

22,90 €

FRITTO MISTO DI MARE

FRITTIERTE CALAMARI UND GARNELEN MIT ZITRONE AUS SORRENT

Fried calamari and prawns with Sorrento lemon

22,90 €

GEDECK €4,90 INKL. HAUSGEMACHTE FOCACCIA, DIVERSE BROTSORTEN, CROSTINI, BIO-OLIVENÖL
& 15 JÄHRIGER BALSAMICO-ESSIG

*Coverage €4,90 including homemade focaccia, various types of bread, crostini, organic olive-oil
& 15 year old balsamic vinegar*



ANTIPASTI

CAPELANTE CRUDE

ROHE, AM GAUMEN ZART SCHMELZENDE DE LUXE JAKOBSMUSCHELN MIT ZITRONE AUS SORRENT UND OLIVENÖL EXTRA VERGINE.

Raw De Luxe Scallops that melt gently on the palate, with Sorrento lemon and extra virgin olive oil

36 €

TRIS DI ANTIPASTI

VORSPEISENTRILOGIE AUF WUNSCH ZUSAMMENGESTELLT.

BITTE FRAGEN SIE DAS SERVICEPERSONAL NACH DEM PREIS

Appetizer trilogy put together on request

please ask our staff for the pricing

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

For questions about allergens and additives please contact our service staff.



PASTE

SPAGHETTI ALLA „ANNA“

DIE LIEBLINGS-PASTA DER TOCHTER ANNA. EIN KLASSIKER AUF HÖCHSTEM NIVEAU MIT FRISCHEN HONIGTOMATEN, SUGO, PARMIGIANO REGGIANO UND BASILIKUM

The favourite-Pasta of daughter Anna. A classic of highest level with fresh honey-tomatoes, Sugo and Parmigiano Reggiano

19,90 €

CAVATELLI ALLA BOLOGNESE

HAUSGEMACHTE CAVATELLI MIT APULISCHEM RAGÙ VOM LAMM, KALB UND RINDERFILET,

SERVIERT IN EINEM PECORINO KÄSELAIB

(WIRD AM TISCH ZUBEREITET)

Homemade cavatelli with Apulian ragù of lamb, veal and beef fillet, served in a pecorino cheese wheel (prepared at the table)

22,90 €

LINGUINE ALL' ASTICE

LINGUINE MIT EINEM GANZEN AUSGELÖSTEN HUMMER, IN EINEM LEICHT SCHARFEN

HONIG/TOMATEN FOND

Linguine with a whole shelled Lobster, in a slightly spicy Honey/ Tomato Fond

59,90 €

GERNE SERVIEREN WIR AUF WUNSCH AUCH HALBE PORTIONEN ALS ZWISCHENGANG.
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

*We are happy to serve half portions as an intermediate course upon request.
For questions about allergens and additives please contact our service staff.*



PIATTI AL TARTUFO

OCCHIO DI BUE AL TARTUFO

BIO-EIDOTTER MIT WEISSEM ALBA-TRÜFFEL 3G

Organic egg yolk with Alba white truffle 3g

48 €

TAGLIOLINI AL BURRO E TARTUFO

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI AUF BUTTER MIT WEISSEM ALBA-TRÜFFEL 3G

Homemade tagliolini in butter with Alba white truffle 3g

55 €

GUANCIA DI VITELLINO CON TARTUFO

MILCHKALBSBACKERLN MIT WEISSEM ALBA-TRÜFFEL 3G UND ERDÄPFELPÜREE

Milk veal cheeks with white Alba truffle 3g and mashed potatoes

58 €

ZABAIONE AL TARTUFO

WEINSCHAUMCRÈME MIT WEISSEM ALBA-TRÜFFEL 2G

Wine foam cream with white Alba truffle 2g

22 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

For questions about allergens and additives please contact our service staff.



PESCE

SOGLIOLA AL BURRO E LIMONE

BABY WILDFANG SEEZUNGE MIT BÜFFELBUTTER-ZITRONENCRÈME AUS SORRENT

Baby wild-caught sole with buffalo butter and lemon from Sorrento.

55 €

GAMBERONI

WILD-GARNELEN MIT ZITRONE AUS SORRENT, „À LA MINUTE“ GERÄUCHERT UND KROSS ANGEBRATEN.
(AM TISCH ZUBEREITET)

*Wild prawns with lemon from Sorrento.
smoked "à la minute" and crisply sautéed.
(prepared at the table)*

49 €

BRANZINO AL SALE

(AB 2 PERSONEN)

WILDFANG-WOLFSBARSCH IM GANZEN, SERVIERT IN BRENNENDER SALZKRUSTE.
DIESES HAUSEIGENE REZEPT IST DAS ÄLTESTE DER FAMILIE D'ÀTRI.
(AM TISCH ZUBEREITET)

*(for two)
Wildcaught Branzino
as a whole, served in burning salt crust.
This recipe is the oldest of the d' Atri family.
(prepared at the table)*

119 €

(DER BRANZINO WIEGT CA. 1,3 KG.)

(The weight of the fish is about 1,3 kg.)

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

*Please select a side dish of your own choice.
For questions about allergens and additives please contact our service staff.*



PESCE

BRANZINO AL FORNO

(AB 2 PERSONEN)

WILDFANG-WOLFSBARSCH IM OFEN GEBRATEN ODER AUF WUNSCH AUCH GEGRILLT.
MIT WEIßWEIN-FOND, TOMATEN, BASILIKUM, OLIVEN UND KAPERN.
(AM TISCH ZUBEREITET)

(for two)
Wildcaught Branzino as a
whole, roasted in the oven,
with white wine, tomatoes, basil, olives and capers.
(prepared at the table)

119 €

WARTEZEIT: MIND. 45 MINUTEN
(DER BRANZINO WIEGT CA. 1,3 KG.)

Waiting time: minimum 45 Minutes
(The weight of the fish is about 1,3 kg.)

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

Please select a side dish of your own choice.
For questions about allergens and additives please contact our service staff.



CARNE

RIB EYE STEAK

ZARTES, U.S.A. DRY AGED PRIME RIBEYE STEAK, AM LAVASTEINGRILL GEBRATEN,

Tender, juicy U.S.A. Prime Ribeye Steak, roasted on the lava stone grill,

49,90 €

(GESAMTGEWICHT 350 G)

(total weight 350g)

FILET MIGNON

„LADY STEAK“ U.S.A. PRIME-BIO-RINDERFILET (150G)

„Lady Steak“ U.S.A. Prime-organic beef fillet (150g)

49,90 €

SCALOPPINA AL LIMONE

MILCHKALB FILET MIT BÜFFELBUTTER-ZITRONENCRÈME AUS SORRENT.

Fillet of milk veal with buffalo butter and lemon from Sorrento.

42 €

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE SOWIE DIE GARSTUFE.
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

*Please select a side dish of your own choice as well as your preferred degree of doneness.
For questions about allergens and additives please contact our service staff.*



CARNE SPECIALI

BISTECCA ALLA FIORENTINA (1.5-2KG)

TOSKANISCHES CHIANINA BISTECCA FÜR 2-4 PERSONEN VOM LAVASTEINGRILL

Tuscan Chianina Bistecca for 2-4 persons from the lava stone grill

15€/100g

FILETTO DI MANZO CHIANINA CHATEAUBRIAND IN CROSTA DI SALE

(AB 2 PERSONEN)

BUTTERWEICHES CHIANINA-CHATEAUBRIAND-RINDERFILET (TOSKANA),
SERVIERT IN UNSERER BRENNENDEN SALZKRUSTE.

DURCH DIE EXTREM HOHE QUALITÄTSSTUFE DES CHIANINA-FILETS
IST DIESES FLEISCH EIN WAHRER GENUSS.

(AM TISCH ZUBEREITET)

WARTEZEIT: MIND. 45 MINUTEN

(from two persons)

*Fillet from the Chianina-Chateaubriand (Tuscany).
buttery and tender, served in our burning salt crust.*

*Due to the extremely high quality-level of
the Chianina beef, this meat is a real treat.*

(prepared at the table)

Waiting time at least 45 minutes.

75,90 € PP / 250G PP

WÄHLEN SIE ZUM FLEISCH IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE SOWIE DIE GARSTUFE.
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

*Please select a side dish of your own choice as well as your preferred degree of doneness.
For questions about allergens and additives please contact our service staff.*



LE NOSTRE SALSE

AL PEPE

GRÜNE PFEFFER-SAUCE

Green Pepper Sauce

AL VINO ROSSO

FLEISCH DEMI GLACÉ MIT ROTWEIN-FOND

Meat demi glacé with red winesauce

PIZZAIOLA

LEICHT SCHARFE SAUCE MIT HONIGTOMATEN, OREGANO, OLIVEN & KAPERN

Slightly spicy sauce with honey tomatoes, oregano, olives & capers

MAYONNAISE FATTA IN CASA

HAUSGEMACHTE MAYONNAISE

Homemade mayonnaise

4,90€

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

For questions about allergens and additives please contact our service staff.



LA VICCIOLA

(Please ask our staff for information about the precious La Vicciola meat)

**DIE EXKLUSIVSTE RINDERART DER WELT AUS DEM PIEMONT, AUFGEZOGEN MIT HASELNÜSSEN.
EINE EINMALIGE GELEGENHEIT FÜR ALLE GOURMETS.**

FILETTO DI VICCIOLA

VICCIOLA-FILET – AUSSCHLIEßLICH BLUE SERVIERT,

UMHÜLLT MIT 24-KARAT-BLATTGOLDFLOCKEN

UND SERVIERT AUF EINEM KARTOFFELPÜREE MIT PIEMONTESEM HASELNUSSDUFT.

150 g / 350 €

**DIE ERNÄHRUNG DES RINDS WURDE IM JAHR 2014 PATENTIERT UND BESTEHT
AUSSCHLIEßLICH AUS PIEMONTESEM HASELNÜSSEN, GETREIDE UND ACKERBOHNEN.
EIN VICCIOLA-RIND HAT BIS ZU SEINER SCHLACHTUNG HASELNÜSSE IM WERT VON CA. 4.000
EURO VERZEHRT. DIE PIEMONTESEM HASELNUSS GILT MIT IHREM EXZELLENTEN DUFT UND
GESCHMACK ALS WELTWEIT BESTE HASELNUSS. DIE EXTREM AUFWÄNDIGE ZUCHT DER TIERE
NACH STRENGEM LEITFADEN MACHT DAS FLEISCH ZUM EDELSTEN UND TEUERSTEN DER WELT.**

**WELTWEIT WERDEN INNERHALB EINES JAHRES AUSNAHMSLOS NUR 150 KG DES VICCIOLA-
RINDERFILETS PRODUZIERT. DAS ENTSPRICHT IN ETWA 800 PORTIONEN VICCIOLA-FILET, DIE
AUF DEN TELLERN WELTWEIT SERVIERT WERDEN KÖNNEN. SOMIT ZÄHLT DAS VICCIOLA-FILET
ZU DEN LIMITIERTESTEN LEBENSMITTELN DER WELT.**

EXKLUSIV IN ÖSTERREICH IM IL MELOGRANO.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.



CONTORNI

POLENTA ALLA GRIGLIA

GEGRILLTE POLENTA

Grilled polenta

4.90 €

PATATE CROCCANTI AL FORNO

KNUSPRIGE ROSMARIN-ERDÄPFEL

Crunchy rosemary potatoes

4.90 €

CAPONATA DI VERDURE

SIZILIANISCHES, GEBRATENES GEMÜSE

Sicilian fried vegetables

4.90 €

FUNGHI TRIFOLATI

SAUTIERTE PILZE MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH

Sautéed mushrooms with rosemary and garlic

4.90 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

If you have any questions about allergens and additives, please contact our service staff.



INSALATE

ALS BEILAGE SERVIERT

served as a side dish

INSALATA VERDE

GRÜNER SALAT.

Green Salad

3.90 €

RUCOLA E PARMIGIANO

RUCOLA MIT PARMESAN.

Arugula with Parmesan

6.90 €

INSALATA MISTA

KNACKIGE BLATTSALATE NACH SAISON, HONIGTOMATEN UND BIO-KAROTTEN.

Crunchy leaf salads according to the season, honey tomatoes and organic carrots

4,90 €

POMODORI E CIPOLLA

HONIGTOMATEN MIT SÜßEN WILDZWIEBELN AUS TROPEA.

Honey tomatoes with sweet wild onions from Tropea

7,90 €

GERNE SERVIEREN WIR DIE SALATE GEGEN AUFPREIS ALS VORSPEISE.
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

*We are happy to serve the salads as a starter for an additional charge.
If you have any questions about allergens and additives, please contact our service staff.*



UNSER BIO-OLIVENÖL AUS APULIEN

(Ask our staff about purchasing our own family's olive oil)

EIN FAMILIEN-OLIVENÖL IN 3. GENERATION, WELCHES IN GAVIGLIANO BEI LESINA (FG) VON RUND 600 OLIVENBÄUMEN GEWONNEN WIRD. DER OLIVENHAIN BEFINDET SICH AM FUßE DES GARGANO-GEBIRGES, CA. 10KM. VOM MEER ENTFERNT. KULTUR TRIFFT AUF TRADITION IM HERZEN APULIENS. ANGEBAUT SIND DIE OLIVENSORTEN PERANZA, OLIAROLA DEL GARGANO, LECCINO UND ROTONDELLA. DIE KOMBINATION ERGIBT EIN DELIKATES BIO-OLIVENÖL MIT INTENSIVEM AROMA, DAS GLEICHZEITIG FÜR JEDEN GESCHMACK UND JEDES GERICHT GEEIGNET IST.

FÜR UNSERE KUNDEN FÜLLEN WIR DAS ÖL IN SELBST MITGEBRACHTE FLASCHEN INDIVIDUELL AB. ABGEFÜLLT WIRD IM RISTORANTE IL MELOGRANO PRO LITER ZU €45.-. NATÜRLICH NUR ZU UNSEREN GESCHÄFTSZEITEN. FÜR DEN GROßEN BEDARF HABEN WIR DEN 10 LITER KANISTER ZU €350.- FÜR SIE BEREIT.

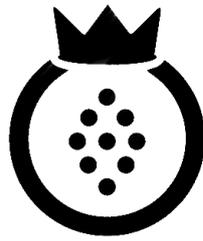
EXKLUSIV IN ÖSTERREICH IM IL MELOGRANO.

WWW.DATRI-OLIO.AT

FACEBOOK @DATRIOLIO

INSTAGRAM #DATRI_OLIO

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

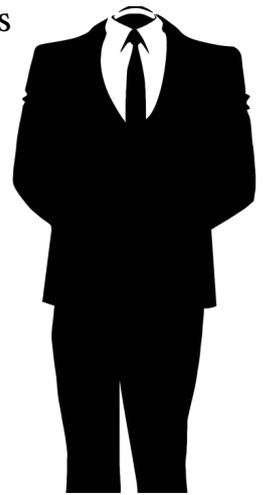


DRESS CODE AB 18 UHR



UNSERE VEREHRTEN GÄSTE WERDEN GEBETEN, ABENDS
EINE ELEGANTE GARDEROBE ZU WÄHLEN.

T-SHIRTS, MÜTZEN, SHORTS UND FLIP-FLOPS
SIND IN UNSEREM RESTAURANT NICHT ERWÜNSCHT.



EINZIGARTIG IN ÖSTERREICH: GERNE ORGANISIEREN WIR EINEN PROFESSIONELLEN,
KOSTENFREIEN CHAUFFEUR-DIENST FÜR SIE.
BEI BEDARF GEBEN SIE UNS BITTE RECHTZEITIG BESCHIED.

ZUDEM BITTEN WIR SIE HÖFLICHEST NICHT LAUT ZU SPRECHEN UND IHRE TELEFONE AUF LAUTLOS ZU
STELLEN UM DIE RUHIGE ATMOSPHÄRE ZU RESPEKTIEREN UND ANDERE GÄSTE NICHT ZU STÖREN.

VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

IHR IL MELOGRANO TEAM

