



*Famiglia d'Atri.....La Passione di una Generazione dal 1882 al Vostro Servizio
Familie d'Atri.....Die Leidenschaft einer Generation seit 1882 zu Ihren Diensten*

Aperitivi - Aperitifs

<i>Spumanti & Champagne</i>	<i>0,1 Lt</i>	<i>Euro</i>
Prosecco di Valdobbiadine rosé Vitigno: 100% Prosecco - doc	La Vi- Veneto	5,50-
Prosecco di Valdobbiadine Millesimato Vitigno: 100% Prosecco - docg	Val' Oca-Friuli	6,50-
Ferrari Perle' Vitigno: 100% Chardonnay- docg	Fratelli Lunelli-Trentino	9,50-
Kir Royal – (Ferrari Perlé mit Cassis)		10,00-
Aperolspritze – (Aperol mit Prosecco)		5,50-
CAMPARI Soda		6,50-
CAMPARI Orange (frisch gepresst)		8,50-
SHERRY – Tio Pepe – Dry		5,50-
SHERRY – Sandemann – Medium		5,50-
MARTINI – (Weiss-Rot-Dry)		5,50-
BELLINI - (Pfirsichpürée mit Prosecco)		6,50-
NEGRONI – (Gin,Campari,Vermuth Rot, Scheibe Orange)		9,50-
AMERICANO – (Campari,Martini Rot,Sodawasser)		9,50-



*Famiglia d'Atri.....La Passione di una Generazione dal 1882 al Vostro Servizio
Familie d'Atri.....Die Leidenschaft einer Generation seit 1882 zu Ihren Diensten*

Antipasti – Vorspeise

AUTUNNO – ERBST

CRUDITÀ DI TONNO ROSSO, SU VINEGRETTE DI ARANCE
Rohe Thunfischscheiben mit Orangen-Vinegrette

16,00

CARPACCIO DI BRANZINO DELLA CASA
Mariniertes Wolfsbarschfilet nach Art des Hauses

18,00

MAZZANCOLLE E CAPPESANTE ALLA GRIGLIA
SU PUREA DI PORRI
Mediterranischer Gambas und Jacobsmuscheln vom Grill
auf Lauchpüre

19,50

PROSCIUTTO DI PARMA & MELONE
Orig. Parmaschinken mit Melone

19,50

BURRATA DI ANDRIA SU SALSA DI POMODORO
Cremiger Trend-Käse aus Apulien auf Tomatensauce

18,50

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO
Rohes Rinderfilet-Carpaccio mit marinierten Rucola Blätter und
gehobeltem Parmesan

19,50

Coperto – Gedeck – Couvert Euro 3,50



Famiglia d'Atri.....La Passione di una Generazione dal 1882 al Vostro Servizio
Familie d'Atri.....Die Leidenschaft einer Generation seit 1882 zu Ihren Diensten

Piatti di Pasta - Nudelspezialitäten

EURO

SPAGHETTINI AI FRUTTI DI MARE

Feine Spaghetti mit Meeresfrüchten

12,00/16,00-

ORECCHIETTE ALLA BARESE

Hausgemachte Pasta mit Cime di Rape, Knoblauch, Peperoncino und Schafskäse

11,00/15,00-

SEDANINI CON SALSICCIA E AROMI

Nudeln aus Gragnan mit italienischem Salsiccia-Ragú

10,00/15,00-

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Tomaten, Mozzarella, und Basilikum

10,00/14,00-

RAVIOLI AL RIPIENO DI FINFERLI E VITELLO

Hausgemachte Ravioli mit Pfifferlingen und gebr. Kalbsfleisch-Füllung, in feinem Bratenjus

10,00/15,00

Coperto – Gedeck – Couvert Euro 3,50



*Famiglia d'Atri.....La Passione di una Generazione dal 1882 al Vostro Servizio
Familie d'Atri.....Die Leidenschaft einer Generation seit 1882 zu Ihren Diensten*

Pesci – Fisch

.....Was der Fischmarkt anbietet! A U T U N N O – E R B S T

SPIEDINO DI PESCATRICE E GAMBERONI

Spießchen aus Seeteufel und Gambas vom Grill auf Butterspinat

28,00

FILETTO DI BRANZINO AL NATURALE SU VERDURE

Filet vom wilden Seewolf natur, auf gemischtem Gemüse

32,00

½ ASTICE BRETONESE, GRATINATA “DELLA CASA”

½ Bretonischer-Hummer (ca.300gr.) gratiniert nach Art des Hauses,

36,50

Carni – Fleisch

FILET MIGNON ALLE ERBE AROMATICHE

Zartes Kalbsfilet mit Pilzen in Kräuterrahm

28,50

CARRÉ DI AGNELLO GRATINATO

Gratiniertes Lammcarré, rosa gebraten mit Rosmarinkruste, Lammjus und gemischtem Gemüse

26,00

FEGATO DI VITELLO ALL'UVA IN SALSA AL RAMANDOLO

Gebratene Kalbsleber in Süßweinjus

26,00

Coperto – Gedeck -Couvert Euro 3,50



Famiglia d'Atri.....La Passione di una Generazione dal 1882 al Vostro Servizio
Famiglie d'Atri.....Die Leidenschaft einer Generation seit 1882 zu Ihren Diensten

Dolci - Dessert

ZUPPETTA NAPOLETANA

Blätterteig-Schichten mit Schoko und Vanillecreme
7,50

BABÁ-MIGNON AL RUM SU CREMA PASTICCIERA

Babá mignon in Rum auf Vanillecreme
7,50

GRATIN DI LAMPONI SU SALSA ALL'ARANCIA

Gratin von Himbeeren auf Orangensauce
8,00

DELIZIE PUGLIESI

Lekere Cupcakes mit Zitrone aus Apulien aus einem Soft-Dome-Biskuit geformt, gefüllt und bedeckt mit einer leckeren Zitronencreme
7,50

CANNOLI SICILIANI

Die Cannoli werden in einer Hülle aus Teig knusprig gebraten und gefüllt mit einer Mischung aus cremiger Ricotta, Schokoladen-Chips und Würfel von kandierten Früchten
8,00

Formaggi - Käse

PARMIGIANO REGGIANO

Parmesan: Halbfetter, Körniger Hartkäse DO. Kuhmilch
7,00

PECORINO ROMANO

Schafskäse aus der Region Lazio
7,00

PECORINO CANESTRANO PUGLIESE

Schafskäse aus der Region Apulien
7,00

PECORINO DI FOSSA

Schafskäse aus der Region Marken
7,00

PROVOLONE

Knetkäse DO aus Kuh-Vollmilch
7,00

GORGONZOLA

Norditalienischer Blauschimmelkäse aus Kuhmilch
7,00

PIATTO DI FORMAGGI MISTI

Käseplatte
12,50