



THE GREEN PARK
HOTEL ★★★★★

RESTAURANT SABBIONI

menu
À la carte



Per iniziare vi proponiamo gli antipasti

Zu Beginn unsere Vorspeisen – To start we offer you...

La nostra proposta di antipasto Veneziano* (1-2-4-5-7-8-9-12)

Ricciola marinata, spuma di orata, trilogia di "cape", gambero "soar" di porro,
calamaretti in umido alla cannella*

Tasting of Sabbioni appetizers*

Verkostung von Sabbioni Vorspeisen*

€ 26,00

Delizia di seppie con "botoi" carciofini, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico (2-4-7)

Cuttelfish with small artichokes and parmesan flakes

Mit artischocken und parmesanflocken

€ 15,00

Tris di marinati (9-14)

Ricciola al timo e pepe rosa, alici con pomodorini essiccati, gallinella di mare alla maggiorana

Trio of marinated fish

Trio von mariniertem fisch

€ 20,00

Gran assortimento di antipasti Sabbioni (x2 persone) (4-5-7-9-14)

Apetizer tasting listed above

Aufgeführte vorspeisenverkostung

€ 65,00

Tartare di tonno agli agrumi con scaglie di mandorle (1-7)

Tuna tartare with citrus and almond flakes

Tunfisch-tartar mit zitrus und mandelsplittern

€ 16,00

Scampi crudi Istriani / Gambero rosso Siciliano / Gambero tigre dei nostri mari (2-4-14)

Istrian row scampi / Sicilian red shrimp / Tiger shrimp from our seas

Istrien rohe langustinen / Sizilianische rote garnelen / Riesengarnelen aus unseren meeren

€ 4,50 (1 pz)

Ostriche di Caorle (2-4)

Caorle oysters / Caorle austern

€ 4,50 (1 pz)

Carpaccio di manzo con salsa cipriani Rucola e scaglie di formaggio Castelmagno (1-7)

Beef carpaccio with rocket salad and castelmagno cheese flakes

Rindercarpaccio mit rucola und Castelmagno- käseflocken

€ 13,00

Prosciutto crudo di Sauris con giardiniera in agrodolce e crostoni di pane (1-12)

Sauris raw ham with vegetables / Rohschinken mit süß-Saures

€ 13,00



*A seguire i nostri primi piatti
con paste fresche fatte in casa*

Es folgen unsere Nudelgerichte aus frischer hausgemachter Pasta
Our first courses with fresh homemade pasta

Gnocchi di patate viola con granchio profumati al rosmarino (1-4-12-14)

Purple potato dumplings with crab, scented rosemary
Kartoffelgnocchi viola mit krabbe, duftet nach rosmarin

€ 18,00

Bigoli alla carbonara di pesce spada e bottarga di muggine (1-2-3-7-12)

Bigoli with swordfish carbonara and mullet roe
Bigoli mit schwertfisch und meerschrogen

€ 17,00

Spaghetto di Gragnano alle vongole dell'Adriatico (1-3-7)

Gragnano spaghetti with Adriatic clams
Gragnano spaghetti mit muscheln Adriatischen

€ 17,00

Primavera di tagliatelle con verdure e profumo di menta (1-2-4-9-12-14)

Tagliatelle with chopped vegetables and mint leaves
Frühlings-tagliatelle mit gemuse und minzduft

€ 17,00

**Gnocco di patate alla barbabietola rossa farcito al gorgonzola
con noci e pecorino romano stagionato (2-4-7-9-12)**

Red beetroot potato dumplings with gorgonzola, walnuts and seasoned pecorino Romano
Kartoffelgnocchi rote bete mit gorgonzola, walnusse und gewurzter pecorino Romano

€ 16,00



E non per ultimi i deliziosi secondi

Und nicht zu Letzt unsere deliziösen Hauptspeisen
And last but not least the delicious seconds

Trancetto di ombrina nappato al carciofo su crema di sedano rapa (4-7-8-10)

Croaker steak with artichoke and celeriac cream
Croaker steak mit artischocke und sellerecreme

€ 19,00

La nostra frittura di pesce con polenta e verdure* (1-2-4-5-14)

Our fried fish* with polenta and vegetables
Unser gebratener Fisch* mit polenta und gemuse

€ 22,00

Filetto di manzo su crema di gorgonzola e patate al forno (4-9)

Beef fillet with gorgonzola cream and baked potatoes
Rinderfilet mit gorgonzola creme und ofenkartoffeln

€ 28,00

Flan di porro su crema di taleggio (1-7-9)

Leek flan with taleggio cream
Lauchflan mit taleggio creme

€ 12,00



Dessert

Tiramisù classico (1-3-7-8)

Classic tiramisu
Klassisches Tiramisu

€ 7,00

Millefoglie ai tre cioccolati (1-3-7-8)

Millefoglie with three chocolates
Millefeuille mit drei Schokoladen

€ 7,00

Biscottini della tradizione Veneziana accompagnati con crema inglese (7)

Traditional Venetian biscuits accompanied with English cream
Kekse der venezianischen Tradition mit englischer Creme

€ 7,00

Cestino di frolla e crema alla vaniglia con frutta fresca (7)

Shortbread and vanilla cream basket with fresh fruit
Shortbread und Vanillecreme Korb mit frischem Obst

€ 7,00

Crema catalana (3-7)

Catalan Cream
Katalanische Creme

€ 7,00

Semifreddo after eight (1-7)

After eight Semifreddo
Halgefrorenes mit after eight

€ 7,00

Sorbetto al limone e vodka (7-12)

Zitronensorbet mit Wodka
Lemon and vodka sorbet

€ 7,00



Menu degustazione

Bis di marinati (2-4-14)

Tartare di orata al profumo di tartufo, mazzancolla tigre, ostrica con salsa di scalogno
Scampi olio e limone
Cape sante, canestrelli e cape lunghe
Sea bream tartare truffle scented, tiger shrimp, oyster with shallot gravy
Scampi oil and lemon
Scallops, queen scallops and long scallops
Tartar von der Seebrasse mit Trüffel, Tigergarnelen, Austern mit Schalottensauce
Scampiöl und Zitrone
Kapmuscheln, Jakobsmuscheln und Meerscheidemuscheln

Bis di primi

Raviolo rosso farcito con gambero e mascarpone su crema di ricotta affumicata
Casarecce all'uovo con pesto di pistacchio stracciatella e tartare di gambero rosso
Red ravioli filled with shrimps and mascarpone, with cream and smoked ricotta cheese
Home-made ravioli with egg and pistachio pesto, stracciatella and red shrimp tartare
Roter Raviolo gefüllt mit Gambas und Mascarpone auf Creme aus geräuchertem Ricotta
Handgemachte Eiernudeln "Casarecce" mit Pistazienpesto, Stracciatella und Tartar vom roten Gambas

- Sorbetto al limone -

- Lemon sorbet -
- Zitronensorbet -

Il signor calamaro

Grigliato al basilico, in umido con la cannella, fritto con verdure
Grilled with basil, stewed with cinnamon, fried with vegetables
Gegrillt mit Basilikum, Gedünstet mit Zimt, Gebraten mit Gemüse

Dessert

A scelta dal nostro menu
Of your choice from our menu
Ihre Wahl aus unserer Speisekarte

A persona

Per person / Por person

€ 85,00



*** materia prima surgelata o congelata all'origine**

* gefrorener oder ursprünglich gefrorener Rohstoff kann Spuren von potenzieller

* frozen or originally frozen raw material

Non si esclude la presenza di potenziali allergeni in tracce e/o per contaminazione crociata

Allergene und/oder Kreuzkontamination enthalten und sind somit nicht ausgeschlossen!

Traces of potential allergens and/or cross-contamination is not excluded

Si informa la gentile clientela che in questo esercizio è a disposizione, previa richiesta al personale di servizio, apposita documentazione sulle sostanze allergeniche presenti nei prodotti venduti / somministrati.

Allergene können nicht ausgeschlossen werden, beim Servicepersonal können spezielle Unterlagen über die Allergenen Stoffe in den verkauften / verabreichten Produkten erfragt werden, bitte beim Servicepersonal anfragen.

In this structure there is available the special documentation regarding the allergenic substances present in the products sold / administered, please request it to the service staff.