



THE GREEN PARK
HOTEL ★★★★★

RESTAURANT SABBIONI

Menu
À la carte



Merry Christmas
by Baia Holiday.com

For starters, we propose our appetizers

Als Vorspeise schlagen wir Ihnen unsere Vorspeisen
vor

Seafood Appetizer- Meeres-Vorspeise

(1,2,4,8,12)

Assortment of fish and shellfish, seared scallop, steamed slipper lobsters, double-cooked octopus tentacle, sardines and prawns in saor, steamed mazzancolla tails and trio of creamed fish (dentex, cod and gilthead seabream)

*Auswahl an Fisch und Krustentieren, gebratene Jakobsmuschel, gedämpfte Zikaden, doppelt gegarter Oktopustentakel, Sardinen und Garnelen in saor, gedämpfte Mazzancolla-Schwänze und Trio von Fischeremes
(Zahnbrasse, Stockfisch und Goldbrasse)*

€ 32.00

The Sea in a Glass- Das Meer im Glas

(4,6,11)

Diced yellowfin tuna accompanied with avocado, sesame, and soy sauce
Fein gewürfelter Gelbflossenthunfisch*, kunstvoll kombiniert mit Avocado, Sesam und edler Sojasauce*

€ 19.00

Trilogy of Creamed Fish- Trilogie von Fischcremes

(4,9)

Diced yellowfin tuna served with avocado, sesame and soy sauce
Stockfisch-, Zahnbrassen- und Goldbrassencreme mit venezianischer Polenta*

€ 20.00



For starters, we propose our appetizers

Als Vorspeise schlagen wir Ihnen unsere Vorspeisen
vor

Fassona Tartare - FassonaTatar

(1,10)

Diced Fassona beef with mustard and lemon sauce

*Fein gewürfeltes, roh serviertes Fassona-Rindfleisch, traditionell handgeschnitten,
begleitet von einer raffinierten Senf-Zitronen-Sauce*

€ 18.00

**Selection of Cold Cuts and Cheeses- Auswahl an Wurstwaren und
Käse**

(1,7)

Gourmet selection of Italian cured meats and cheeses

Gourmet-Auswahl italienischer Wurst- und Käsesorten

€ 10.00

Bruschetta Duet-Bruschetta-Duett

(1,7)

Classic bruschetta with tomatoes, garlic, basil and burrata

Klassisch mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Burrata

€ 12.00



Following that, our pasta dishes Anschließend unsere Nudelgerichte

Black Tagliolini with Lobster -Schwarze Tagliolini mit Hummer

(1,2,3,4)

with lobster and cherry tomatoes

mit Hummer verfeinert mit süßen Kirschtomaten

€ 58.00 for 2 persons-für 2 Personen

Spaghettino with Clams-Spaghettino mit Venusmuscheln

(1,14)

with mullet bottarga

mit Meeräschen-Bottarga

€ 19.00

Square Spaghetti with Scallops-Quadratische Spaghetti mit Jakobsmuscheln

(1,14)

with cherry tomatoes and a hint of lime

mit Kirschtomaten und Limettennote

€ 20.00

Milanese-Style Risotto, Our Way -Mailänder Risotto nach unserer Art

(1,14)

with Sicilian red prawn tartare

mit sizilianischem Rotgarnelen-Tatar

€ 23.00

Seafood Spaghetti -Spaghetti „allo Scoglio“

(1.2.4.14)

with seafood and shellfish

mit Meeresfrüchten und Krustentieren

€ 24.00



Following that, our pasta dishes

Anschließend unsere Nudelgerichte

Ravioli with Ricotta and Spinach-Ravioli mit Ricotta und Spinat

(1,3,9)

with gorgonzola and walnuts
mit Gorgonzola und Walnüssen

€ 18.00

Lasagnetta alla bolognese

(1,9,3)

Lasagnetta alla bolognese with beef ragù
Feine Lasagnetta alla Bolognese mit handgeschnittenem Rind in Bolognesesoße

€ 15.00

Rigatoni Amatriciana

(1,3,9)

with pecorino and guanciale
mit Pecorino und Guanciale

€ 15.00



And we certainly can't forget our delicious main courses
Und unsere leckeren Hauptgerichte dürfen wir auf keinen
Fall vergessen

Tuna Tataki- Thunfisch-Tataki

(3,4,6,13)

Seared yellowfin tuna with sesame seeds on a fresh salad and wasabi mayonnaise

Scharf angebratener Gelbflossenthunfisch mit Sesamsamen, serviert auf einem frischen Salatbett und verfeinert mit Wasabi-Mayonnaise.

€ 20.00

Mixed Fried Seafood-Frittierte Meeresmischung

(1,2,4,5,11)

with vegetables, polenta, and tartar sauce

mit Gemüse, Polenta und Tartarsoße.

€ 23.00

Catch of the Day Mediterranean Style-Tagesfang nach mediterraner Art

(4)

Oven-baked Seabass-Seabream-Turbot (approx. 1.3 kg) with cherry tomatoes, olives, capers, and potatoes

Recommended for 2/3 people

Tagesfrischer Fisch nach mediterraner Art mit Seebarsch, Goldbrasse und Steinbutt (ca. 1,3 kg) aus dem Ofen, verfeinert mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern und Kartoffeln.

Empfohlen für 2-3 Personen.

€ 60.00



Large Mixed Fish Grill for 2–3 Persons

Große Fischgrillplatte für 2–3 Personen

(2,4,12,14)

with daily catch and shellfish

mit Tagesfang und Krustentieren

€ 70.00

And we certainly can't forget our delicious main
courses

Und unsere leckeren Hauptgerichte dürfen wir auf
keinen Fall vergessen

Flavoured Beef Fillet -Rinderfilet mit Würze

(1,7,10,13)

Beef fillet with DOP Gorgonzola sauce, summer truffle shavings, and potatoes

Geschmackvolles Rinderfilet mit DOP-Gorgonzolasoße, gehobeltem Sommertrüffel und Frühkartoffeln

€ 28.00

Braised Beef Cheek-Geschmorte Rinderbacke

(1,7,10,13)

with roasted potatoes, onions and pancetta

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Pancetta

€ 28.00

Milanese-Style Cutlet-Mailänder Schnitzel

(1,3)

*Veal cutlet as per the Milanese recipe with French fries**

*Kalbsschnitzel nach Meneghina-Rezept mit Pommes Frites**

€ 23.00

Beef Rib Steak- Rinderkotelett

(10)

Beef rib steak with garden vegetables

mit Gemüse aus dem Garten

(ca. 600/700 g)

€ 45.00



Sweet conclusion - our desserts

Süßer Abschluss - unsere Desserts

Tiramisù

(1,3,7)

Classic coffee flavor

Traditioneller Kaffee

Sorbetto

(7)

Sorbetto-lemon and vodka

Zitronensorbet mit Wodka

Cheese cake

(1,7)

Cake of the day-Torte des Tages

(1,3,7)

Apple pie with chantilly cream-Apfelkuchen mit

Schlagsahne

(1,3,7)

€ 7.00

€ 2.00 Cover Charge/Gedeck

