



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 Fischcremes*

*(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\**

*Kalbschnitzel 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

