

Mare --- **&** --- **Monti**

FISCH ~ FLEISCH ~ PASTA

Benvenuti
Herzlich Willkommen

Die richtige Adresse in Markdorf, wenn man Fleisch- und Fischspezialitäten sowie frische hausgemachte Pasta genießen möchte.

Die hochwertigsten Fleischsorten in verschiedenen Reifestadien, kombiniert mit erlesenen Weinen, werden Ihren Gaumen mit Genuss verwöhnen. Unsere Fischtheke bietet Ihnen die Auswahl an Tagesfängen aus Süßwasser und aus dem Meer. Für alle Fischliebhaber ein Genuss.

Wir freuen uns schon auf Euren Besuch.

www.maremonti-markdorf.de

Antipasti | Vorspeisen

Bruschetta classica

Bruschetta mit Tomaten, frischen Basilikum und Knoblauch
4 Stück | (G1) | €6,90

Bruschetta Mare & Monti

Lassen sich von unserem Küchen Chef überraschen
4 Stück | (G1) | €8,90

Antipasto di verdure grigliate

Frisch gegrilltes Gemüse mit einem Hauch von nativem
Olivenöl | €11,50

Carpaccio di salmone marinato

Lachs - Carpaccio mit einer delikaten Himbeersauce und
Olivenöl verfeinert (B, P) | €12,50

Prosciutto crudo San Daniele & Mozzarella di Bufala

San Daniele Rohschinken & Mozzarella di Bufala
(5, B) | €14,20

Carpaccio di manzo al limone

Rohes Rinderfilet mit Olivenöl und Zitrone verfeinert,
serviert mit Rucola und Grana Splittern
(D, 5) | €14,50

Carpaccio di manzo ai porcini trifolati

Rohes Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen und Oliven Öl
verfeinert (P) | €15,50

Antipasto Mare & Monti

Gemischter Vorspeisenteller mit Köstlichkeiten
aus dem Meer und den Bergen
(B, C, D, G1, 4, 5) | €15,50

Zuppe | Suppen

Zuppa del giorno

Suppe des Tages

siehe unser aktuelles Tagesmenü

(D, 2) | €8,50

Crema di porcini

Cremige Steinpilz Suppe verfeinert mit Olivenöl

(D, 2) | €8,50

Zuppa di pesce

Fischsuppe mit Crotons

(B, G1, D, 2) | €9,50

Insalate | Salate

Insalata mista

Gemischter Salat

€6,00

Insalata di manzo

Gemischter Bouquet Salat mit feinen gebratenen
Rinderstreifen

€12,50

Insalata di pesce

Gemischter Salat mit Fischfilets

(B, C) | €13,50

*Unsere Salate sind angemacht mit Hausgemachtem
Dressing (A, D)*

Primi

Tagliatelle con porcini e gamberetti

Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen und Krabben

(A, G1, D, C) | €14,50

Tagliatelle fatte in casa con salsa al limone e filetto di orata

Hausgemachte Bandnudeln mit Doradenfilet

in Zitronensauce verfeinert

(A, B, G1, D) | €16,50

Pasta fresca ripiena

Frisch gefüllte hausgemachte Pasta

Panzerotti con mozzarella di bufala e zucchini con salsa al burro e salvia

Panzerotti mit frischer Büffelmozzarella und Zucchini in einer cremigen Butter-Salbei-Sauce

(A, D, G1) | €14,50

Ravioloni con ricotta e spinaci concassè di pomodoro fresco e basilico

Ravioloni mit Ricotta und Spinat in frischer

Tomaten-Basilikum-Sauce | (A, D, G1) €16,00

Ravioloni ripieni di pâté di fegato d'anatra e gamberetti con salsa Bisque (all'astice)

Gefüllte Ravioloni mit einer Entenleberpaté und Krabben
verfeinert in einer Bisque-Sauce (mit Hummer)

(A, C, D, G1) | €18,50

Frische Pasta-Variationen: siehe unser aktuelles Tagesmenü

Carne | Fleisch

T-Bone Steak

ca. 400 g / 800 g

Preis pro 100 g | €7,50

Entrecôte alla griglia ca.300 gr

Entrecôte vom Grill

€25,50

Grigliata mista di carne

Gemischter Fleischsteller vom Grill

€27,50

Filetto di manzo alla griglia ca. 280g

Rinderfilet vom Grill ca. 280 g

€31,00

Filetto di manzo alla Rossini con salsa al vino rosso e

pâté di fegato d'anatra ca. 280 g

Rinderfilet nach Rossini Art mit Rotweinsauce und

Entenleberpaté ca.280 g

(P, 5) | €37,50

Zu jeder Speise wird eine Beilage nach Wahl serviert:

Rosmarinkartoffeln / Rustikale Kartoffel Wedges /

Gemischter Salat / Gemüse vom Grill

Zubereitungsarten

rare | kurz angebraten, innen roh und blutig

48° medium-rare | kurz angebraten, noch roh & lauwarm

52° medium | rosa-rot und warm

56° medium-well | rosa warm

60° well done | durch & heiß

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen

Carne | Fleisch

Costata di maiale Qualivo dal Baden Württemberg alla griglia

Baden-Wuerttembergische's Schweinekotelett vom Grill
€16,50

Supreme di pollo di mais con salsa ai funghi spugnole

Maishähnchen Supreme in Morchelpilzsoße
(D, 2, 5) | €18,50

Straccetti di filetto di manzo con porcini e cognac

Rinderfiletstreifen mit Steinpilzen und Cognac
(P) | €24,50

Costolette d'agnello alla griglia

Gegrillte Lammkrone
€26,00

Carre d'agnello in coccote in una delicata salsa di erbe aromatiche

Lammkarree zubereitet im Keramik Topf in einer sanften
Kräutersauce (D) | €28,50

*Zu jeder Speise wird eine Beilage nach Wahl serviert:
Rosmarinkartoffeln / Rustikale Kartoffel Wedges / Gemischter Salat
/ Gemüse vom Grill*

Zubereitungsarten

rare | kurz angebraten, innen roh und blutig
48° medium-rare | kurz angebraten, noch roh & lauwarm
52° medium | rosa-rot und warm
56° medium-well | rosa warm
60° well done | durch & heiß

*Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor
dem Grillen*

Pesce | Fisch

Calamari fritti

Frittierter Tintenfische
(G1, B) | €17,50

Frittura mista di pesce

Gemischter frittierter Fischteller
(G1, B, C) | €21,50

Gamberoni freschi alla griglia 8/12 | 5 Pezzi

Frische gegrillte Garnelen Größe 8/12 (5 Stück)
(C) | €22,50

Padella del pescatore | Pesce misto in umido in salsa al brodo di pesce

Fisch-Pfanne | Gemischter gedünsteter Fisch in einer feinen
Fisch Brühe Sauce
(B, C, 2) | €23,50

Gamberoni freschi con salsa al vino bianco e aglio

Frische Garnelen in Weißwein Sauce mit Knoblauch verfeinert
(C,P) | €23,50

Grigliata mista di pesce fresco

Frischer Fisch aus unserer Vitrine gegrillt zubereitet
(B, C) | €29,50

*Zu jeder Speise wird eine Beilage nach Wahl serviert:
Rosmarinkartoffeln / Rustikale Kartoffel Wedges /
Gemischter Salat / Gemüse vom Grill*

Contorni | Beilagen

Insalata mista

Gemischter Salat

€5,50

Verdure alla griglia

Gemüse vom Grill

€5,50

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

€5,50

Patate a spicchi rusticali

Rustikale Kartoffel Wedges

€5,50

*Zu jeder Speise wird eine Beilage nach Wahl serviert:
Rosmarinkartoffeln / Rustikale Kartoffel Wedges /
Gemischter Salat / Gemüse vom Grill*

Dolci | Desserts

Sorbetto di grapefruit e Campari

Grapefruit-Campari-Sorbet

(4) | €6,20

Semifreddo alle mandorle

Mandel-Parfait

(D, H) | €7,50

Millefoglie con lamponi e crema bavarese

Blätterteigkuchen mit Bayerische Crème und Himbeeren

(A, D, G1) | €8,50

Frittelle di pera in pastella di mascarpone servito con gelato alla Vaniglia Madagaskar e miele

Birnenkrapfen in Mascarpone Teig serviert mit Madagaskar-Vanilleeis und Honig

(D, G1, A) | €8,50

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

(A) enthält Eier | (B) enthält Fisch | (C) enthält

Krebstiere | (D) enthält Milch | (E) enthält

Sellerie | (F) enthält Sesamsamen |

(G) enthält glutinhaltiges Getreide G1 Weizen,

G2 Roggen, G3 Gerste, G4 Hafer, G5 Dinkel, G6

Kammut

(H) enthält Erdnüsse | (K) enthält Lupine |

(L) enthält Schalenfrüchte | (M) enthält Senf |

(N) enthält Sojabohnen | (O) enthält Weichtiere

(P) enthält Schwefeloxyd & Sulphite

(1) mit Phosphat |

(2) mit Geschmacksverstärker

(3) mit Antioxidationsmittel | (4) mit Farbstoff

(5) mit Konservierungstoff oder mit

(Nitritpökelsalz/Nitrat) |

(6) Geschwärzt | (7) mit Süßungsmittel |

(8) koffeinhaltig | (9) chininhaltig |

(10) enthält eine Phenylalaninquelle (bei

Aspartam E951) |

(11) mit Taurin

Bevande analcoliche | Softdrinks

Tafelwasser mit / ohne Kohlensäure 0,3l	€2,80
Mineralwasser San Pellegrino Fl. 0,25l	€2,30
Mineralwasser San Pellegrino Fl.0,5l	€4,30
Mineralwasser Aqua Panna Fl.0,25l	€3,30
Mineralwasswer Aqua Panna Fl.0,5l	€4,30
Schweppes Bitter Lemon Fl.0,2l (9)	€3,30
Schweppes Tonic Water Fl.0,2l (9)	€3,30
Apfel/Orangen Saft 0,3l	€4,00
Apfel/Orangen Schorle 0,3l	€3,50
Eistee 0,33l	€3,50
Orangina Rot / Gelb 0,2l (4, 5)	€3,50
Coca Cola Fl. 0,33l (4, 5, 8)	€3,80
Coca Cola Zero Fl. 0,33l (4, 5, 8)	€3,80
Fanta Fl.0,33l (4, 5, 8)	€3,80
Sprite Fl.0,33l (4, 5, 8)	€3,80
Mezzo Mix Fl. 0,33l (4, 5, 8)	€3,80

Birra | Biere

Pils vom Fass (G3) 0,3l	€3,80
Export vom Fass (G3) 0,5l	€4,00
Radler (G3) 0,5l	€4,00
Flasche Alkoholfreies Bier (G3) 0,33l	€3,50
Kristallweizen (G1) 0,5l	€3,80
Helles Hefeweizen (G3) 0,5l	€3,80
Colaweizen/Russenweizen (G1,4) 0,5l	€3,80
Alkoholfreies Weizen (G1) 0,5 l	€3,80

Aperitivi | Aperitif

Aperol Spritz (4) 0,25l	€6,50
Hugo 0,25l	€6,50
Martini Rosso / Bianco 5cl	€4,00
Campari Soda (4) 4cl	€5,00
Campari Orange (4) 4cl	€6,00
Glas Prosecco 0,1l	€4,50
Berlucchi Max Rosé 0,1l	€7,00
70% Chardonnay, 30% Pinot Noir Trauben	
Berlucchi Saten 0,1l	€7,00
100% Chardonnay Traube	

Liquori | Spirituosen

Amaro Ramazzotti 4cl	€4,00
Amaro Averna 4cl	€4,00
Amaro del Capo 4cl	€4,00
Amaro Gentile 4cl	€3,50
Limoncello 4cl	€3,80
Fernet Branca 4cl	€3,80
Limoncello al Pistacchio 4cl	€3,80
Limoncello al Cioccolato 4cl	€3,80
Grappa Barrique 2cl	€5,50

Bevande Calde | Warme Getränke

Espresso (8)	€2,20
Cappuccino (8, D)	€2,80
Tasse Kaffe (8)	€2,20
Latte Macchiato (8, D)	€2,80
Tee serviert im Pot	€3,20

Classic Ceylon / Earl Grey / Orangen und Gewürze Gunpowder / Waldbeere/
Zitrone und Linden/Kirsche und Heidelbeeren / Kamille/Pfefferminze / Relax / Fenchel

Vini bianchi aperti | Weisswein offen

Sauvignon 0,2 l	€6,50
0,5 l	€16,50
Pinot Grigio 0,2 l	€6,50
0,5 l	€16,50
Chardonnay 0,2 l	€6,50
0,5 l	€16,50

Vini rossi aperti | Rotweine offen

Primitivo 0,2 l	€6,50
0,5 l	€16,50
Chianti 0,2 l	€6,50
0,5 l	€16,50
Barbera 0,2 l	€6,50
0,5 l	€16,50

Vini rosati aperti | Roséweine offen

Bardolino Chiaretto 0,2 l	€6,50
0,5 l	€16,50

Weinschorle Weiß 0,2 l €5,50

Weinschorle Rot 0,2 l €5,50

Weinschorle Rosé 0,2 l €5,50