




# antipasti

- **Vitello Tonnato, ternera en rebanadas finas con salsa de atún y alcaparras** 14.00 €  
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
Thinly sliced beef with tuna sauce and capers
  - **Mozzarella de Búfala con pesto y pachetelle** 17.50 €  
Büffelmozzarella mit Pesto und eingelegten Cherrytomaten  
Buffalo mozzarella with pesto and marinated cherry tomatoes
  - **Alcachofas a la plancha con jamón italiano crujiente y crema de Cacio Pepe** 18.50 €  
Gegrillte Artischocken mit italienischem knusprigem Schinken und Cacio-Pepe Creme  
Grilled artichokes with crispy italian ham and Cacio Pepe cream
  - **Sepia con patatas & guisantes** 15.50 €  
Sepia mit Kartoffeln und Erbsen  
Sepia with potatoes and peas
  - **Ensalada de Wakame, Edamame, sesamo & salmón ahumado** 20.50 €  
Salat mit Wakame, Edamame, Sesam & geräuchertem Lachs  
Salad with Wakame, Edamame, sesame & smoked salmon
  - **Bresaola con Burrata ahumada y ensalada romana** 20,50 €  
Bresaola (luftgetrockneter italienischer Rinderschinken) mit geräucherter Burrata und Römersalat  
Bresaola (air-dried Italian beef ham) with smoked Burrata and romaine salad
  - **Boquerones Calabrese, salteado con ajo tierno y pimentón picante** 14,00 €  
Sardellen aus Kalabrien, gebraten mit Knoblauch und scharfem Paprika  
Calabrese anchovies, sautéed with garlic and hot paprika
  - **Trifolati de setas mezcladas con gambones, estilo Mare e Monti** 21,50 €  
Sautierte gemischte Pilze mit geschälten Riesengarnelen, nach Mare e Monti Art  
Sautéed mixed mushrooms with peeled king prawns, Mare e Monti style
  - **Roastbeef con escamas de parmesano & salsa de Tartara** 17,50 €  
Roastbeef mit Parmesanflocken an Tartara-Sauce  
Roast beef with parmesan flakes and Tartara sauce
  - **Entrantes del dia**  
Vorspeisen von der Tageskarte  
Starters from the daily menu
- 
- 

# pasta

- **Nodini con crema de trufa & Gorgonzola** 16,50 €  
Nodini mit Trüffelcreme und Gorgonzola • Nodini with truffle creme and Gorgonzola
  - **Fagottini relleno de pera y queso salteado en mantequilla y salvia** 14,50 €  
Fagottini gefüllt mit Birne und Käse in Butter und Salbei sautiert  
Fagottini stuffed with pear and cheese sautéed in butter and sage
  - **Spaghetti aglio e olio a la forma (Queso Kinara Trufado)** 18,50 €  
Spaghetti "aglio e olio" aus dem Parmesanlaib (getrüffelter Kinara-Käse)  
Spaghetti "aglio e olio" out of the Parmesan wheel (truffled Kinara cheese)
  - **Tagliatelle con ragú de jabalí** 18,50 €  
Tagliatelle mit Wildschweinragù • Tagliatelle with wild boar ragout
  - **Parpadelle con setas, salchicha italiana & Guanciale** 21,50 €  
Parpadelle mit Pilzen, italienischer Wurst und Guanciale (Schweinebackenspeck)  
Parpadelle with mushrooms, Italian sausage and Guanciale (pork cheek bacon)
  - **Scialatelli "a la Diavola" (picante) con gambones (3 unid.), salsa de tomate, peperoncino** 22,50 €  
Scialatielli „al la Diavola“ (scharf) mit geschälten Riesengarnelen (3 Stück), Tomatensauce, Peperoncino  
Scialatielli "al la Diavola" (sharp) with peeled king prawns (3 pieces), tomato sauce, peperoncino
  - **Bigoli "Cacio e Pepe" con bacalao y calabaza** 18,50 €  
Bigoli "Cacio e Pepe" mit Kabeljau und Kürbis  
Bigoli "Cacio e Pepe" with cod and pumpkin
  - **Tagliolini con Pancetta, tomates secos & crema de trufa** 19.50 €  
Tagliolini mit Pancetta (italienischem Bauchspeck), getrockneten Tomaten und Trüffelcreme  
Tagliolini with Pancetta (italian bacon), dried tomatoes and truffle creme
  - **Panzotti rellenos de calabaza & Amaretto a la forma (Queso Kinara Trufado)** 21.50 €  
Panzotti gefüllt mit Kürbis und Amaretti aus dem Parmesanlaib (getrüffelter Kinara-Käse)  
Panzotti filled with pumpkin and amaretti out of the Parmesan wheel (truffled Kinara cheese)
- 



# carne

- **Saltimbocca a la romana de ternera blanca** 24,50 €  
Saltimbocca a la romana vom Kalb  
White veal saltimbocca a la romana
- **Hígado de ternera blanca a la Veneziana** 26.50 €  
Kalbsleber nach venezianischer Art  
Venetian-style white veal liver
- **Solomillo de cordero con crema de balsamico & patatas gratinadas** 36.50 €  
Lammfilet mit Balsamicocreme und gratinierten Kartoffeln  
Lamb tenderloin with balsamic cream and gratin potatoes
- **Wok de secreto de solomillo Ibérico, bambú, setas, brotes de soja y col chino** 31.50 €  
Wok mit iberischer Schweinelende (Secreto), Bambus, Pilzen, Sojasprossen und Chinakohl  
Wok with Iberian sirloin (Secreto), bamboo, mushrooms, bean sprouts and Chinese cabbage
- **Carne del día**  
Fleisch von der Tageskarte • Meat from the daily menu



# pescado

- **Calamar nacional de Mallorca a la plancha** 24,50 €  
gegrillter Kalamar (Herkunft Mallorca)  
grilled national mallorcan squid
- **Gambones a la plancha - 4 piezas** 24,50 €  
gegrillte Riesengarnelen, 4 Stück  
grilled king prawns, 4 pieces
- **Rodaballo con salsa de pistacho** 38,50 €  
Steinbutt an Pistaziensauce  
Turbot with pistachio sauce
- **Salmón con salsa de hinojo salvaje** 29,50 €  
Lachs an einer Sauce aus wildem Fenchel  
Salmon with wild fennel sauce
- **Lubina a la sal - por encargo/a partir de 2 personas** S.P.M.  
Wolfsbarsch im Salzmantel gebacken (auf Vorbestellung/ab 2 Personen)  
Salt baked Sea Bass (on pre-order/from 2 persons)  
Precio del mercado
- **Pescado del día**  
Fisch von der Tageskarte  
Fish from the daily menu



# postre

- **Tiramisu** 8,50 €
- **Panna Cotta** 8,50 €
- **Coulant de chocolate** 8,50 €
- **Tarta de almendra con helado de vainilla** 9,50 €  
Mandelkuchen mit Vanilleeis • almond cake with vanilla icecream
- **Semifreddo** 10,50 €
- **Sorbetes (limón, naranja, mango)** 7,00 €
- **Helados por bola** 2,80 €  
(vainilla, chocolate, fresa, straciatella, pistacho, dulce de leche, yogur, queso quark con melocotón, coco & caramelo salado)

*es viviers*

cocina mediterránea  
de mercado

¡Pregunta por las recomendaciones del día!  
Fragen Sie nach den Empfehlungen des Tages!  
Ask for the recommendations of the day!