



THE GREEN PARK  
HOTEL ★★★★★

RESTAURANT SABBIONI

*menu*  
À la carte



## *Per iniziare, i nostri antipasti di mare*

Our seafood starters

Unsere Meeresfrüchte-Vorspeisen

### **Antipasto Sabbioni**

**Assortimento di pesce\* e crostacei: capasanta scottata, cicale di mare, piovra doppia cottura su polentina morbida, bis di saor, mazzancolle al vapore ed i nostri saor** <sup>(1-2-4-8-12-14)</sup>

Selection of fish\* and crustaceans: seared scallop, mantis shrimp, double-cooked octopus on soft polenta, duo of saor, steamed king prawns and our special saor

Auswahl an gedünstetem Fisch\* und Krustentieren: Gegrillte Jakobsmuschel, Meereskrebse, doppelt gegarte Oktopus auf weicher Polenta, zweierlei "Saor" (süß-sauer eingelegter Fisch), gedämpfte Riesengarnelen und unsere "Saor"-Spezialitäten

**€ 30,00**

### **Il mare in calice**

**Cubettata di tonno pinna gialla crudo accompagnato con avocado, sesamo e salsa di soia** /// <sup>(4-6-11)</sup>

Cubed raw yellowfin tuna served with avocado, sesame and soy sauce ///

Gewürfelter roher Gelbflossen-Thunfisch mit Avocado, Sesam und Sojasauce ///

**€ 18,00**

### **Fantasia di crudità**

**Carpaccio d'orata, tonno a cubetti, scampi, gamberi Sicilia, cicale di mare e carpaccio di branzino** /// <sup>(2-4-14)</sup>

Gilt-head bream carpaccio, diced tuna, scampi, Sicilian prawns, tagliatelle with cuttlefish and sea bass carpaccio ///

Carpaccio von der Seebrasse, Thunfischwürfel, Scampi, sizilianische Garnelen, Tintenfischnudeln und Wolfsbarsch-Carpaccio ///

**€ 35,00**

**Trilogia di mantecati: baccalà, dentice e orata** <sup>(3-4-9)</sup>

Creamy stockfish, snapper and gilt-head seabream

Kabeljau, Zahnbrasse, Seebrasse, alles in Eingecremt

**€ 18,00**



## *Per iniziare, i nostri antipasti di terra*

Our meat starters

Zunächst unsere Fleischvorspeisen

### **Tartare di Fassona con tartufo nero a scaglie e Grana Padano 24 mesi <sup>(7)</sup>**

Fassona tartare with shaved black truffle and 24-month Grana Padano

Tartar von Fassona-Rind pur in seiner Sauce

**€ 25,00**

### **Duetto di bruschetta <sup>(1-4)</sup>**

#### **Classica con pomodoro e con acciughe di Sicilia**

Classic bruschetta with tomato and bruschetta with Sicilian anchovies

Klassisch mit Tomaten und mit Sardellen aus Sizilien

**€ 11,00**

### **Porchetta nostrana con crostone al formaggio Dobbiaco <sup>(1-7-10)</sup>**

Homemade porchetta with Dobbiaco cheese crostini

Hausgemachte Porchetta mit einer Scheibe Brot und Dobbiaco-Käse überbacken

**€ 15,00**



## *A seguire i nostri primi piatti*

Our first courses  
Unsere ersten Kurse

**Spaghetto quadrato con capesante\*, pomodorini e profumo di lime** <sup>(1-3-4-12-14)</sup>

Square spaghetti with scallops\*, cherry tomatoes and lime scent  
Quadratische Spaghetti mit Jakobsmuscheln\*, Kirschtomaten und einem Hauch von Limette  
**€ 18,00**

**Spaghetto quadrato aglio olio peperoncino con cubettata di tonno crudo** /// <sup>(1-4-12)</sup>

Square spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and diced raw tuna ///  
Quadratische Spaghetti mit Knoblauch, öl, chilli und gewürfeltem rohem Thunfisch ///  
**€ 20,00**

**Paccheri di Gragnano con sguazzetto di calamaretti spillo**

Gragnano paccheri with baby squid stew  
Paccheri di Gragnano (Nudelart) mit Tintenfischragout  
**€ 20,00**

**Tagliatelle all'uovo con fonduta di parmigiano e tartufo fresco a scaglie** <sup>(1-3-7)</sup>

Egg tagliatelle with parmesan fondue and shaved fresh truffle  
Eier-Tagliatelle mit Parmesan-Fondue und frischen Trüffelscheiben  
**€ 25,00**

**Tagliatelle all'uovo con ragù d'anatra** <sup>(1-3)</sup>

Egg tagliatelle with duck ragout  
Eier-Tagliatelle mit Entenragout  
**€ 16,00**

**Ravioli ripieni di baccalà con burro e salvia e perle di lombo** <sup>(1-3-4-7)</sup>

Stockfish-filled ravioli with butter, sage and lumpfish pearls  
Ravioli gefüllt mit Kabeljau mit Butter und Salbei und Seehasen Kaviar  
**€ 18,00**

**Risotto mantecato al burro di Normandia con tartare di scampi crudi e tartufo nero a scaglie**

Risotto creamed with Normandy butter, topped with raw shrimp tartare and shaved black truffle  
Risotto cremig gerührt mit Normandie-Butter, serviert mit roher Scampi-Tartar und frischen  
Trüffelscheiben  
**€ 25,00**

**Risotto di zucca con gocce di gorgonzola e chips di lardo di Colonnata** <sup>(7)</sup>

Pumpkin risotto with drops of gorgonzola and Colonnata lard chips  
Kürbis-Risotto mit Tropfen Gorgonzola und Chips vom Colonnata-Lardo  
**€ 18,00**



## *E non per ultimi i deliziosi secondi*

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

### **Tataki di tonno croccante con semi di sesamo su misticanza e maionese al Wasabi** <sup>(3-4-10-11)</sup>

Crispy tuna tataki with sesame seeds on salad and Wasabi mayonnaise  
Knuspriger Thunfisch Tataki mit Sesam auf Salad und Wasabi-Mayonnaise

**€ 19,00**

### **Frittura di mare\* con verdure e salsa tartare** <sup>(1-2-3-4-14)</sup>

Fried seafood\* with vegetables and tartar sauce  
Frittierte Meeresfrüchte\* mit Gemüse und Tartare Sauce

**€ 23,00**

### **Filetto di rombo scottato su crema di topinambur, carciofi saltati e patate** <sup>(4-7)</sup>

Searred turbot fillet on jerusalem artichoke cream, sautéed artichokes, and potatoes  
Gebratenes Steinbuttfilet auf Topinambur-Creme, sautierten Artischocken und Kartoffeln

**€ 19,00**

### **Grigliata mista di pesce con pescato del giorno** <sup>(2-4-14)</sup>

Mixed grilled fish with today's catch  
Gemischte Fischplatte vom Grill mit fangfrischem Fisch des Tages

**€ 27,00**

### **Costoletta di vitello alla milanese con patate fritte** <sup>(1-3)</sup>

Milanese veal chop with fried potatoes  
Mailänder Kalbskotelett mit Bratkartoffeln

**€ 20,00**

### **Filetto di manzo con salsa al gorgonzola e scaglie di tartufo nero** <sup>(7-10)</sup>

Beef tenderloin with gorgonzola sauce and shaved black truffle  
Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce und gehobeltem schwarzen Trüffel

**€ 26,00**

### **Entrecôte di manzetta (300 gr) con patate alla paprika e salsa all'aglio** <sup>(5-10)</sup>

Beef entrecôte (300 gr) with paprika potatoes and garlic sauce  
Entrecôte vom Jungbullen (300 gr) mit Paprika-Kartoffeln und Knoblauchsoße

**€ 26,00**



# *Pizza Focaccia Gourmet*

New 2024

## **Regina**

### **Pomodoro, mozzarella di bufala <sup>(1-7)</sup>**

Tomato, buffalo mozzarella  
Tomaten, Büffelmozzarella

**€ 9,00**

## **Fiori**

### **Pomodoro, burrata, prosciutto crudo di Parma 20 mesi <sup>(1-7)</sup>**

Tomato, burrata cheese, 20-month Parma ham  
Tomaten, Burrata, 20 Monate gereifter Parmaschinken

**€ 13,00**

## **Cuori**

### **Pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola e tonno a crudo /// <sup>(1-4-7)</sup>**

Tomato, mozzarella fiordilatte, rocket and raw tuna fish ///  
Tomaten, Mozzarella fiordilatte, Rucola und roher Thunfisch ///

**€ 19,00**

## **Quadri**

### **Pomodorini, bufala, verdure <sup>(1-7)</sup>**

Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, vegetables  
Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Babygemüse

**€ 12,00**

## **Picche**

### **Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di Praga, funghi trifolati <sup>(1-7)</sup>**

Tomato, mozzarella fiordilatte, cooked Prague ham, truffled mushrooms  
Tomaten, Mozzarella fiordilatte, gekochter Prager Schinken, salitiert Pilze

**€ 12,00**



## Dessert

### **Semifreddo al torroncino <sup>(7)</sup>**

Nougat semifreddo  
Semifreddo mit Torrone  
**€ 7,00**

### **Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e frutti di bosco <sup>(1-7)</sup>**

Dark chocolate lava cake with a soft center and mixed berries  
Fondant-Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Waldbeeren  
**€ 7,00**

### **Tiramisù classico <sup>(1-3-7)</sup>**

Classic tiramisù  
Klassisches Tiramisù  
**€ 7,00**

### **Panna cotta ai frutti di bosco <sup>(1-3-7)</sup>**

Panna cotta with mixed berries  
Käsekuchen mit Waldbeeren  
**€ 7,00**

### **Sorbetto al limone e wodka <sup>(7-12)</sup>**

Lemon-wodka sorbet  
Zitronen-Wodka-Sorbet  
**€ 5,00**

### **Torta del giorno**

Cake of the day  
Tageskuchen  
**€ 7,00**



### **Coperto**

Service charge / Gedeckt

**€ 2,00**

\* 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.



## ALLERGENI

(^) allergeni

\* prodotto surgelato

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
12. Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Solfiti e prodotti a base di Solfiti
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

## ALLERGENS

(^) allergens

\* frozen product

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances":

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
2. Crustaceans and product based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by products
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Seeds oil and seeds oil-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Sulfite and sulfite-based products
14. Molluscs and product based on molluscs
15. Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.