



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 al vapore, capasanta, cicale di mare, moscardino, gamberetti, scampo, mazzancolla, saor di sarde e gamberi, baccalà mantecato, dentice mantecato e crema di orata ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴⁾

Selection of steamed fish* and crustaceans, scallop, squill fish, musky octopus, shrimps, prawns, mazzancolla, sardine and shrimp saor, creamy stockfish, red snapper and cream of sea bream
Auswahl an gedünstetem Fisch* und Krebstiere, Jakobsmuschel, Seebuntbarsch, Moscardino, Garnelen, Scampi, Sardinien- und Garnelensaor, Kabeljau, roter Schnapper und Goldbrassecreme

€ 29,00

Il mare in calice

Cubettata di tonno pinna gialla crudo accompagnato con avocado, sesamo e salsa di soia /// ⁽⁴⁻⁶⁻¹¹⁾

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, tagliatelle di seppie e carpaccio di branzino /// ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾

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 ///

€ 32,00

Trilogia di mantecati: baccalà, dentice e orata ⁽³⁻⁴⁻⁹⁾

Creamy stockfish, snapper and gilt-head seabream
Kabeljau, Zahnbrasse, Seebrasse, alles in Eingecremt

€ 18,00

Astice alla catalana

Astice bollito con verdure come da ricetta catalana /// ⁽²⁻⁹⁾

Catalan-style lobster boiled with vegetables ///
Gekochter Hummer mit Gemüse nach katalanischem Rezept ///

€ 32,00



Per iniziare, i nostri antipasti di terra

Our meat starters

Zunächst unsere Fleischvorspeisen

Tartare di Fassona in purezza e le sue salse

Pure Fassona tartare and sauces

Tartar von Fassona-Rind pur in seiner Sauce

€ 18,00

Duetto di bruschetta ⁽¹⁻⁴⁾

Classica con pomodoro e con acciughe di Sicilia

Classic bruschetta with tomato and bruschetta with Sicilian anchovies

Klassisch mit Tomate und sizilianischen Sardellen

€ 11,00

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, melone retato e burratina ⁽⁷⁾

Crudo di Parma 24 months, honey melon and burratina

Prosciutto crudo di Parma 24 Monate, Netzmelone und Burratina

€ 16,00



A seguire i nostri primi piatti

Our first courses
Unsere ersten Kurse

Paccheri di Gragnano con capesante*, pomodorini e profumo di lime ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾

Paccheri di Gragnano with scallops*, cherry tomatoes and lime scent
Paccheri di Gragnano mit Jakobsmuscheln*, Kirschtomaten und Limonenduft

€ 18,00

Spaghetti quadrato aglio olio peperoncino con cubettata di tonno crudo /// ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁾

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

€ 20,00

Bigoli di pasta all'uovo fresca all'astice ⁽¹⁻²⁻³⁾

Bigoli pasta with lobster
Frische Eiernudeln Bigoli mit Hummer

€ 27,00

Ravioli ripieni di baccalà con burro e salvia e perle di lompo ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

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

€ 18,00

Strozzapreti alla bolognese con ragù battuto al coltello ⁽¹⁻³⁻⁹⁾

Strozzapreti alla Bolognese, with knife-edged ragout
Strozzapreti Nudeln mit Messer geschlagener Bolognese

€ 12,00

Gnocchetti* di patate fatti in casa alla norma con melanzane e ricotta affumicata ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Homemade potato dumplings* with aubergines and smoked ricotta cheese
Hausgemachte Kartoffelgnocchetti* mit Auberginen und geräuchertem Ricotta-Käse

€ 15,00

Spaghetti quadrato con datterini e stracciatella ⁽¹⁻⁷⁾

Square spaghetti with cherry tomatoes and stracciatella cheese
Quadratische Spaghetti mit Kirschtomaten und Stracciatella-Käse

€ 12,00



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 ⁽³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹¹⁾

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 ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾

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

€ 23,00

Filetto di rombo scottato su crema di patate allo zafferano e carciofi saltati ⁽⁴⁻⁷⁾

Fillet of turbot on saffron potato cream and sautéed artichokes
Gebratenes Steinbuttfilet auf Safrankartoffelcreme und gebratenen Artischocken

€ 19,00

Turbante di branzino alla mediterranea con pomodorini, olive, capperi ⁽⁴⁻¹²⁾

Mediterranean-style sea bass turbot with cherry tomatoes, olives, capers
Steinbutt nach mediterraner Art mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern

€ 19,00

Costoletta di vitello alla milanese con patate fritte ⁽¹⁻³⁾

Milanese veal chop with fried potatoes
Mailänder Kalbskotelett mit Bratkartoffeln

€ 20,00

Filetto di manzo con salsa ai 3 pepi con patate al forno ⁽⁷⁻¹⁰⁾

Beef fillet with 3-pepper sauce and baked potatoes
Rinderfilet mit 3-Pfeffer-Sauce und gebackenen Kartoffeln

€ 24,00

Petto d'anatra scaloppato cotto a bassa temperatura con verdure a doppia cottura ⁽⁹⁾

Escalloped duck breast cooked at low temperature with double-cooked vegetables
Niedertemperatur gebratene Entenbrust mit doppelt gegartem Gemüse

€ 18,00



Pizza Focaccia Gourmet

New 2024

Regina

Pomodoro, mozzarella di bufala ⁽¹⁻⁷⁾

Tomato, buffalo mozzarella
Tomatensauce, Büffelmozzarella

€ 9,00

Fiori

Pomodoro, burrata, prosciutto crudo di Parma 20 mesi ⁽¹⁻⁷⁾

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

€ 13,00

Cuori

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola e tonno a crudo /// ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

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

€ 19,00

Quadri

Pomodorini, bufala, verdure ⁽¹⁻⁷⁾

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

€ 12,00

Picche

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di Praga, funghi trifolati ⁽¹⁻⁷⁾

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

€ 12,00



Dessert

Semifreddo ai frutti esotici ⁽⁷⁾

Semifreddo with tropical fruits
Semifreddo mit exotischen Früchten

€ 7,00

Millefoglie con crema chantilly ⁽¹⁻⁷⁾

Millefeuille with Chantilly Cream
Millefoglie mit Chantilly-Creme

€ 7,00

Tiramisù classico ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Classic tiramisù
Klassisches Tiramisù

€ 7,00

Cheesecake ai frutti di bosco ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Cheesecake with berries
Käsekuchen mit Waldbeeren

€ 7,00

Sorbetto al limone e wodka ⁽⁷⁻¹²⁾

Lemon-wodka sorbet
Zitronen-Wodka-Sorbet

€ 5,00



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.