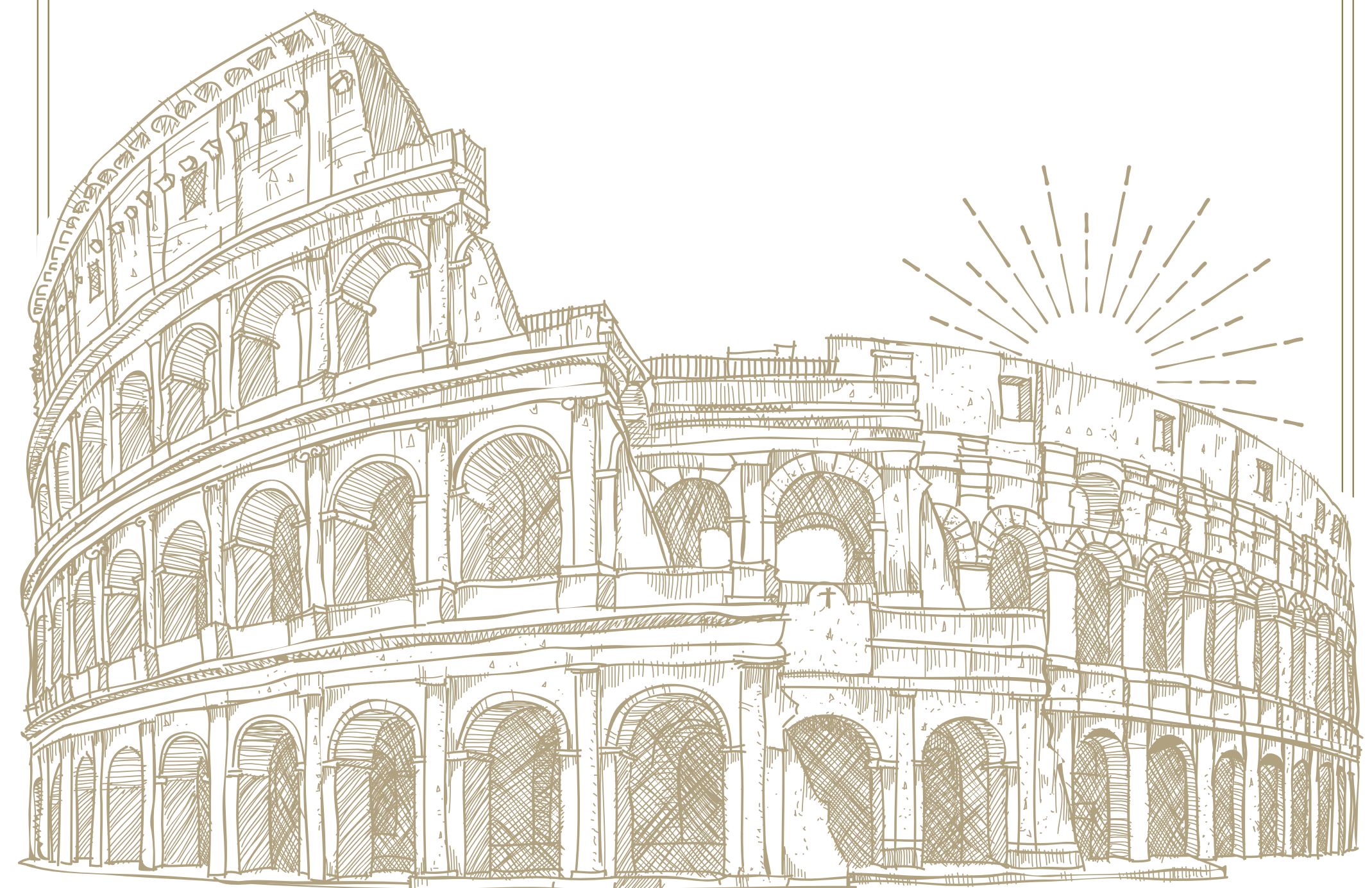


REGNUM
CARYA

TR

RISTORANTE
TRAMONTO
ITALIAN RESTAURANT



Antipasti e Suppe

BAŞLANGIÇLAR & ÇORBALAR

Sorbetto con Formaggio (V) (A)

Gorgonzola, Mascarpone ve Labne Peynirli Sorbe
Vişne Sos, Dağ Rokası ve Zencefilli Biscotti ile

Carpaccio di Manzo (A)

İnce Dilimlenmiş Dana Bonfile, Balzamik Sos ile
Tatlandırılmış Roka Yaprakları,
Bıldırcın Yumurtası ve Parmesan Peyniri ile

Insalata Caprese (V) (A)

Kuru Kayısı Jölesi Üzerinde Mozzarella Peyniri,
Domates, Akdeniz Yeşillikleri
Pesto Sos ile

Carpaccio di Mare (A)

Ahtapot, Somon ve Kalamar ile Hazırlanmış Deniz
Ürünleri Carpaccio
Madalyon Ekmek Üzerinde Ekşi Krema, Siyah Havyar
Pancar Salamurasına Sarılmış Deniz Börülcesi

Zuppa di Zucca Arrostita (A)

Kestaneli Balkabağı Çorbası
Karides, Buğday ve Kabak Çekirdeği Yağı ile

Minestrone (V) (A)

Kuru Börülce ve Makarnalı Sebze Çorbası



rucola

Primi Piatti

SICAK BAŞLANGIÇLAR

~ MAKARNA ~

Pappardelle Alfredo (A)

Alfredo Soslu Ev Yapımı Pappardelle Makarna
Somon Füme ve Kavrulmuş Ceviz ile

Penne alla Siciliana (V) (A)

Patlıcan, Zeytin Dilimleri ve Taze Fesleğen
Domates Sos ile

Spaghetti ai Gamberi (A)

Karides, Havuç, Kabak ile Sotelenmiş Spagetti
Kremalı Sebze Püresi Sos ile

Ravioli di Anatra (A)

Ördek Konfit Dolgulu Ravioli
Taze Baharatlı Peynir Sos ve Yeşil Sebze Püresi ile

~ RIZOTTO ~

Risotto ai Funghi (V) (A)

Dağ Mantarlı ve Kremalı Risotto
Rendelenmiş Parmesan Peyniri ve Trüf Yağı ile

Risotto di Mare (A)

Deniz Mahsülleri ve Yeşil Sebzeler ile Sote Edilmiş
Risotto

Rendelenmiş Parmesan Peyniri ve Reyhan Otu Yağı ile

~ PIZZA ~

Pizza Margherita (V) (A)

Mozzarella Peyniri, Domates Sos, Domates,
Sarımsak, Taze Kekik ve Fesleğen

Pizza Giardiniera (V) (A)

Mozzarella Peyniri, Domates Sos, Porcini Mantar,
Siyah Zeytin, Domates Turşusu, Kornişon Turşu, Kıtır
Sarımsak, Roka Yaprakları ve Zeytinyağı

Pizza di Salmone Affumicato (A)

Mozzarella Peyniri, Mascarpone Peyniri, Somon
Füme, Karides, Domates Sos, Limon, Dere Otu ve
Kapari

Calzone (V) (A)

Mozzarella Peyniri, Ispanak, Soğan ve Közlenmiş
Kırmızı Biber Dolgulu Kapalı Pizza

~ GNOCCHI ~

Ricotta Gnocchi Trio (V) (A)

Ricotta Peynir Dolgulu Pancar, Brokoli ve Patates
Gnocchi Sebze Konsome ile



origano

Insalate

SALATALAR

Insalata di Carciofi (V)

Fırınlanmış Enginar, Domates, Kalamata Zeytin ve
Semizotu
Portakal Vinegret Sos ile

Insalate di Cesare (A)

Gevrek Romano Marul, Sarımsaklı Kroton Ekmeği
Dilimlenmiş Parmesan Peyniri ve Ev Yapımı Sezar
Sos ile

Insalata di Gamberi (A)

Karides, Taze Roka Yaprakları, Cherry Domates,
Parmesan Peyniri Limonlu Vinegret Sos ile

Insalata di Lattuga (A)

Iceberg Marul, Dana Bacon, Avokado

Közlenmiş Biber, Kuşkonmaz ve Gorgonzola Sos ile



rosmarino

(V) VEJETERYAN

(A) ALERJEN

Eğer herhangi bir gıda alerjiniz veya özel beslenme gereksiniminiz var ise
lütfen restoran müdürüne bildiriniz. Ürünlerin alkol veya domuz eti ve
ürünleri içermesi halinde bu ürünler etiket ile belirtilir.

Secondi Piatti

ANA YEMEKLER

Saltimbocca di Pollo (A)

İnce Tavuk Göğsü İçinde Dana Bacon, Adaçayı
Yaprağı ve Kaşar Peyniri,
Patates Rizotto, Porcini Ragu ve Hardal Yaprakları
ile

Costolette di Agnello (A)

Izgara Kuzu Pirzola ve Fıstık Ezmeli Sebzeli Krep
Pırasa ve Balzamik Sos ile

Filetti di Branzino alla Griglia (A)

Zeytin Ezmesi ile Tatlandırılmış Izgara Levrek Fileto
Taze Fasülye Sote, Limonlu Polenta, Domates Tartar
ve Meunière Sos ile

Bistecca di Manzo (A)

Karamelize Soğan, Arancini, Biberiye ve Terayağı
Gorgonzola ile Dana Bonfile
Yeşil Mercimekli Ispanak Sote ve Kremalı
Madagaskar Sos ile

Filetto di Salmone (A)

Hardal ve Limon Soslu Somon Balığı Fileto
Rezene ve Sotelenmiş Domates ile



vaniglia

Dolci

TATLILAR

Torta di Mousse al Cioccolato (V) (A)

Çikolatalı Mus Kek, Sıcak Çikolata Sos ile

Dolce Pere (V) (A)

Krema ve Karanfil Aromalı Soslu Armut Tatlısı

Tiramisu (V) (A)

Espresso Draje ile

Panna Cotta di Melagrana (V) (A)

Tarçınlı Biscotti Eşliğinde Nar Soslu Panna Cotta

Selezioni di Gelati (V) (A)

Vanilya, Çikolata, Çilek, Karamel veya Limonlu
Dondurma

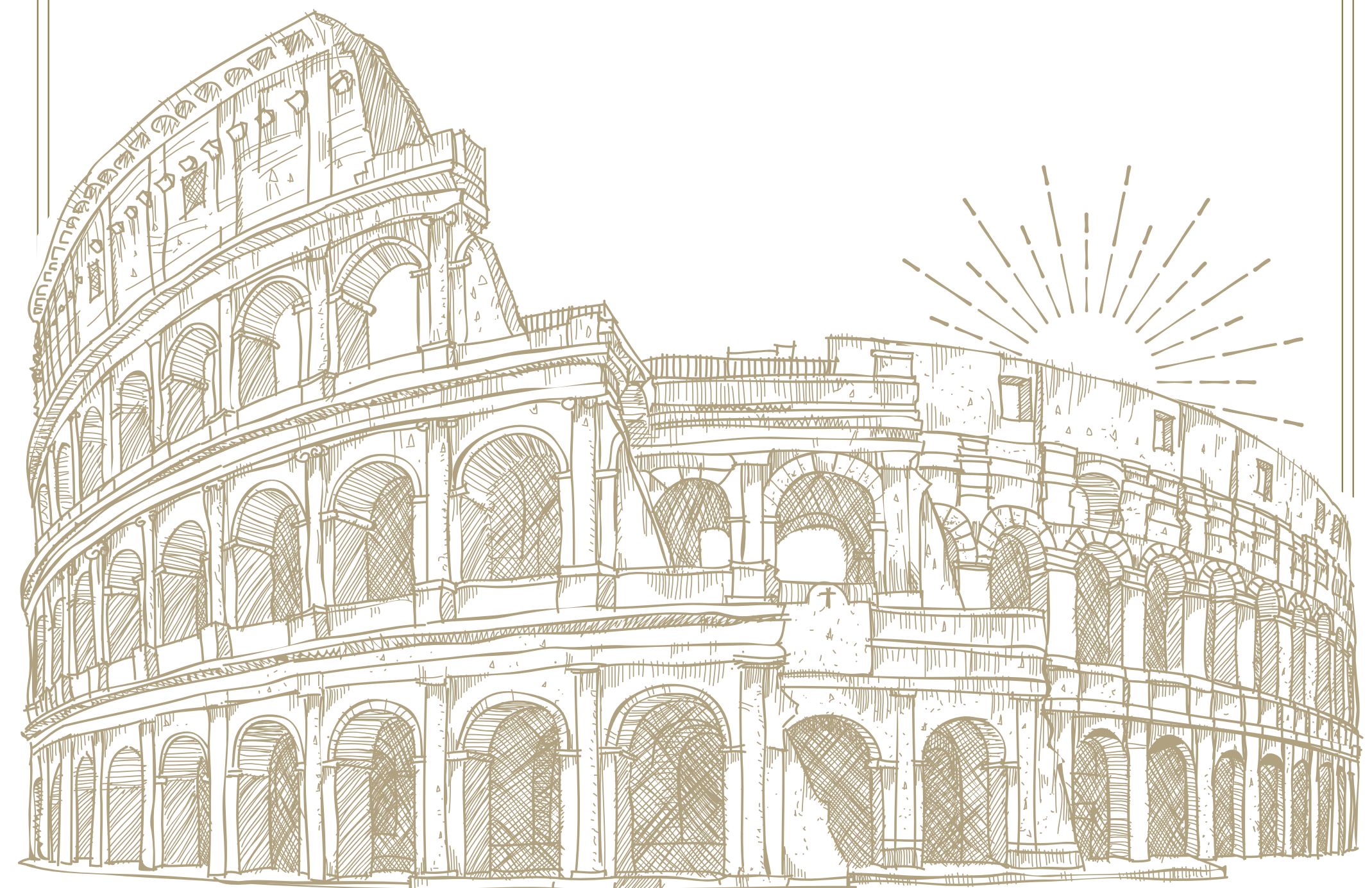
Frutta Fresca di Stagione (V)

Dilimlenmiş Taze Mevsim Meyveleri

REGNUM
CARYA

ENG

RISTORANTE
TRAMONTO
ITALIAN RESTAURANT



Antipasti e Zuppe

STARTERS & SOUP

Sorbetto con Formaggio V A

Gorgonzola, Mascarpone and Labne Cheese Sorbet
Served with Sour Cherry Sauce, Wild Rocket
Leaves and Ginger Biscotti

Carpaccio di Manzo A

Thin Sliced Raw Beef Tenderloin, Rocket Leaves
Flavoured with Balsamic Sauce, Quail Egg and
Parmesan Cheese

Insalata Caprese V A

Dried Apricot Jelly Topped with Mozzarella Cheese,
Tomato, Mediterranean Leaves and Pesto Sauce

Carpaccio di Mare A

Octopus, Salmon and Squid Carpaccio Mix Served
with Sour Cream on Bread Medallions, Black Caviar
and Pickled Beetroot Wrapped Salicornia

Zuppa di Zucca Arrostita A

Roasted Pumpkin Chestnut Soup
Served with Shrimps, Wheat and Pumpkin Seed Oil

Minestrone V A

Vegetable Soup with Pasta and Cowpea



rucola

Primi Piatti

HOT STARTER

~~ PASTA ~~

Pappardelle Alfredo A

Pappardelle Pasta with Smoked Salmon, Roasted
Walnuts and Alfredo Sauce

Penne alla Siciliana V

Penne Pasta with Eggplant, Sliced Black Olives, Fresh
Basil Served with Tomato Sauce

Spaghetti ai Gamberi A

Spaghetti with Sautéed Shrimps, Carrot and Zucchini
Served with Vegetable Puree Sauce

Ravioli di Anatra A

Duck Confit Ravioli
Served with Fresh Spicy Cheese Sauce and Green
Vegetables Purée

~~ RISOTTO ~~

Risotto ai Funghi V A

Risotto with Wild Mushrooms and Cream
Served with Grated Parmesan Cheese and Truffle Oil

Risotto di Mare A

Risotto with Sauteéd Seafood and Green Vegetables
Served with Grated Parmesan Cheese and Basil Oil

~~ PIZZA ~~

Pizza Margherita V A

Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Tomatoes, Garlic,
Fresh Thyme and Basil

Pizza Giardiniera V A

Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Porcini
Mushrooms, Black Olives, Pickled Tomatoes,
Cornichons, Crispy Garlic, Rocket Leaves and Olive Oil

Pizza di Salmone Affumicato A

Mozzarella Cheese, Mascarpone Cheese, Smoked
Salmon, Shrimps, Tomato Sauce, Lemon, Dill and
Capers

Calzone V A

Folded Stuffed Pizza with Mozzarella Cheese,
Spinachi, Onions and Char-Grilled Red Peppers

~~ GNOCCHI ~~

Ricotta Gnocchi Trio V A

Beetroot, Broccoli and Potato Gnocchi Stuffed with
Ricotta Cheese Served with Vegetables Consommé



origano

Insalate

SALADS

Insalata di Carciofi V

Roasted Artichoke, Tomato, Kalamata Olive and
Purslane
Served with Orange Vinaigrette Dressing

Insalate di Cesare A

Crispy Romaine Lettuce, Garlic Croutons,
Parmesan Shavings
Served with Homemade Caesar Dressing

Insalata di Gamberi A

Shrimps, Fresh Rocket Leaves, Cherry Tomatoes,
Served with Parmesan Cheese and Lemon Vinaigrette
Dressing

Insalata di Lattuga A

Iceberg Lettuce, Veal Bacon, Avocado, Char-Grilled
Pepper, Asparagus
Served with Gorgonzola Sauce



rosmarino

V VEGETARIAN

A ALLERGEN

If you have any food allergies or special dietary needs, please inform the
restaurant manager.

Products containing alcohol or pork are marked and labelled.

Secondi Piatti

MAIN COURSES

Saltimbocca di Pollo A

Veal Bacon in Pan-Fried Chicken Breast, Sage Leaves
and Yellow Cheese
Served with Potato Risotto, Porcini Ragout and
Mustard Leaves

Costolette di Agnello A

Grilled Lamb Chops, with Peanuts Butter and
Vegetables Crêpe
Served with Leek and Balsamic Sauce

Filetti di Branzino alla Griglia A

Grilled Fillet of Sea Bass Flavoured with Olive Paste
Served with Sautéed Green Beans, Lemon Polenta,
Tomato Tartare and Meunière Sauce

Bistecca di Manzo A

Sirloin Steak with Caramelized Onions, Arancini and
Rosemary Butter Gorgonzola
Served with Sautéed Green Lentil Spinach and
Madagascar Sauce

Filetto di Salmone A

Fillet of Salmon with Mustard and Lemon Sauce
Served with Fennel and Sautéed Tomato



Dolci

DESSERTS

Torta di Mousse al Cioccolato V A

Chocolate Mousse Cake with Hot Chocolate Sauce

Dolce Pere V A

Pear with Cream and Clove Flavoured Sauce

Tiramisu V A

Served with Espresso Dragee

Panna Cotta di Melagrana V A

Panna Cotta with Pomegranate and Cinnamon Biscotti

Selezioni di Gelati V A

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Caramel or Lemon
Ice Cream

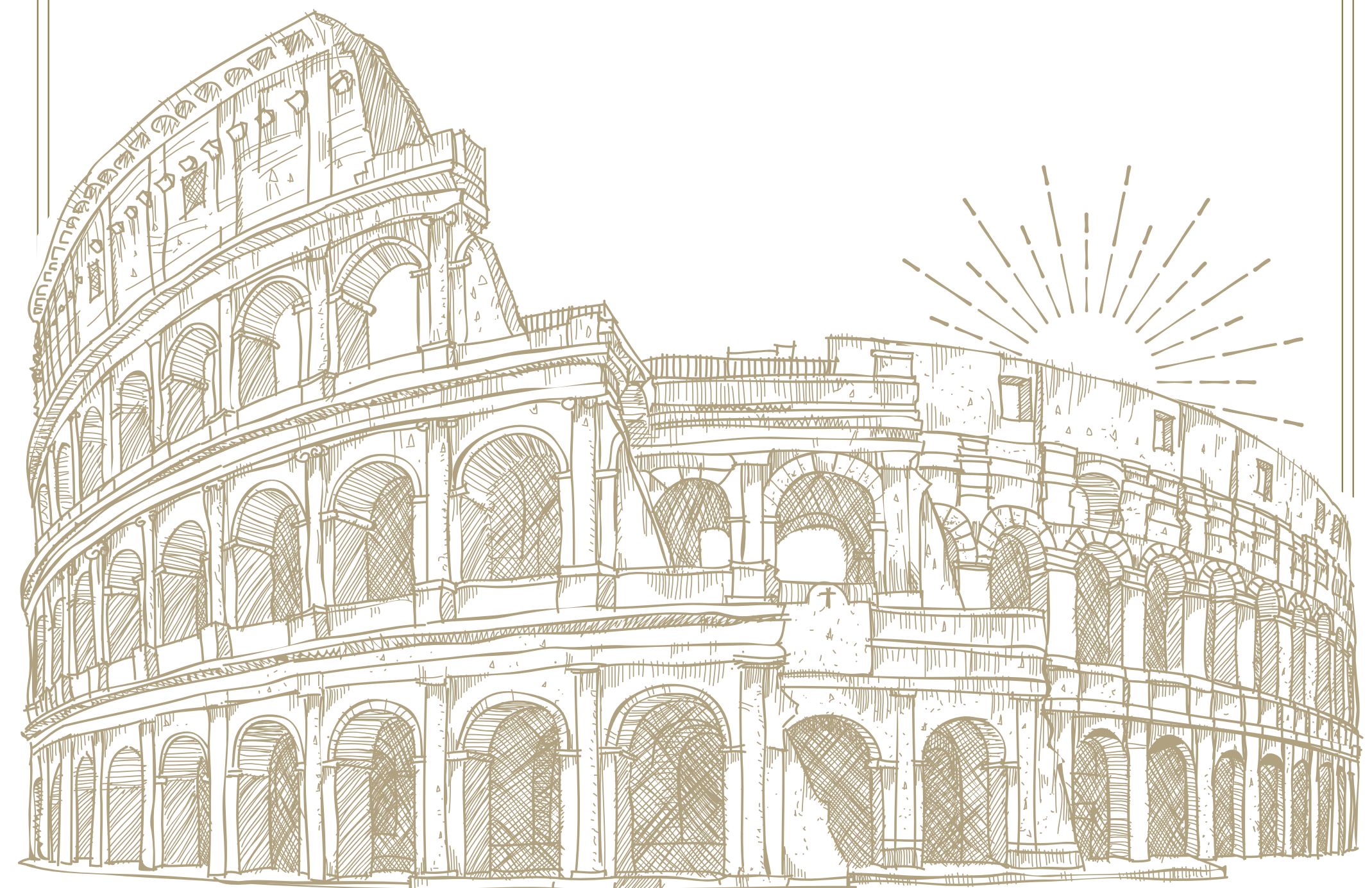
Frutta Fresca di Stagione V

Sliced Seasonal Fresh Fruits


REGNUM
CARYA

GE

RISTORANTE
TRAMONTO
ITALIAN RESTAURANT



Antipasti e Suppe

VORSPEISEN & SUPPEN

Sorbetto con Formaggio

Sorbet aus Gorgonzola, Mascarpone und Frischkäse
mit Kirschsauce, Berg-Rucola und Ingwer-Biscotti

Carpaccio di Manzo

Dünne Rinderfiletscheiben,
mit Balsamico aromatisierte Rucola-Blätter,
Wachteleier und Parmesankäse

Insalata Caprese

Mozzarella auf Aprikosengelee, Tomaten,
Mediterrane Salatvariationen und Pesto

Carpaccio di Mare

Meeresfrüchte-Carpaccio aus Tintenfisch, Lachs und
Calamari mit Sour Cream auf Medaillonbrot, Schwarzem
Kaviar und in Rübenmarinade gewickelter Queller

Zuppa di Zucca Arrostita

Kürbissuppe mit Kastanien,
Garnelen, Weizen und Kürbiskernöl

Minestrone

Gemüsesuppe mit Augenbohnen und Nudeln



rucola

Primi Piatti

WARME VORSPEISEN

~~ NUDELN ~~

Pappardelle Alfredo

Hausgemachte Pappardelle mit Alfredo Sauce,
Räucherlachs und gerösteten Nüssen

Penne alla Siciliana

Penne Pasta mit Auberginen, geschnittene Schwarze
Oliven, frischen Basilikum
Serviert mit einer Tomaten Sauce

Spaghetti ai Gamberi

Spaghetti mit sautierten Shrimps, Karotten und Zucchini
Serviert mit einer Gemüse Püree Sauce

Ravioli di Anatra

Ravioli gefüllt mit Enten-Konfit
Serviert mit Käsesauce frischen Gewürzen und
Grüngemüsepüree

~~ RISOTTO ~~

Risotto ai Funghi

Sahniger Risotto mit Bergpilzen,
geriebenem Parmesankäse und Trüffelöl

Risotto di Mare

Risotto mit Meeresfrüchten und sautiertem grünem
Gemüse
mit geriebenem Parmesankäse und Basilikumöl

~~ PIZZA ~~

Pizza Margherita

Mozzarella, Tomatensauce, Tomaten, Knoblauch,
frischer Oregano und Basilikum

Pizza Giardiniera

Mozzarella, Tomatensauce, Steinpilze, schwarze Oliven,
eingelegte Tomaten, eingelegte Gurken, knuspriger
Knoblauch, Rucola und Olivenöl

Pizza di Salmone Affumicato

Mozzarella, Mascarpone, geräucherter Lachs,
Garnelen, Tomatensauce, Zitrone, Dill und Kapern

Calzone

Pizzatasche gefüllt mit Mozzarella, Spinat, Zwiebeln und
gerösteter roter Paprika

~~ GNOCCHI ~~

Ricotta Gnocchi Trio

Rüben, Brokkoli und Kartoffel-Gnocchi Gefüllt mit
Ricottakäse
Serviert mit Gemüse-Consomme



origano

Insalate

SALATE

Insalata di Carciofi

Gerösteter Artischocke, Tomaten, Kalamata Oliven und
Portulak
Serviert mit einer Orangen Vinaigrette Dressing

Insalate di Cesare

Knackiger Römersalat mit Knoblauch-Croûtons,
Parmesankäsescheiben und hausgemachtem Cäsar-
Dressing

Insalata di Gamberi

Garnelen mit frischem Rucola, Cocktailltomaten,
Parmesankäse und Zitronen-Vinaigrette-Dressing

Insalata di Lattuga

Eisbergsalat mit Rinderspeck, Avocado, gebratener
Paprika, Spargel und Gorgonzola-Dressing



rosmarino

 VEGETARISCH

 ALLERGEN

Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie oder spezielle
Ernährungsbedürfnisse haben, teilen Sie diese bitte dem
Restaurantdirektor mit. Alkoholhaltige Produkte und Produkte mit
Schweinefleisch sind mit Etiketten vermerkt.

Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE

Saltimbocca di Pollo

Rinderspeck in dünner Hähnchenbrust
mit Salbeiblättern, Cheddar-Käse, Kartoffelrisotto,
Steinpilzragout und Senfblättern

Costolette di Agnello

Gegrillte Lammkoteletts an Gemüsecrêpe
mit Erdnusscreme, Lauch und Balsamico

Filetti di Branzino alla Griglia

Mit Olivenpaste aromatisiertes gegrilltes Seebarschfilet
mit sautierten frischen Bohnen, Polenta mit Zitrone,
Tomaten-Tartare und Meunière Sauce

Bistecca di Manzo

Rinderfilet mit karamellisierten Zwiebeln, Arancini,
Rosmarin und Gorgonzola Butter an sautiertem Spinat
mit grünen Linsen und Madagaskar-Sahne-Sauce

Filetto di Salmone

Lachsfilet mit Senf - Zitronen Sauce serviert mit
sautierten Tomaten und Fenchel



vaniglia

Dolci

DESSERTS

Torta di Mousse al Cioccolato

Schokoladenmoussekuchen mit heißer Schokoladensauce

Dolce Pere

Birnen mit Schlagsahne
Serviert mit einer aromatisierte Nelken Sauce

Tiramisu

mit Espresso-Dragees

Panna Cotta di Melagrana

Panna Cotta mit Granatapfelsauce
Serviert mit Zimt-Biscotti

Selezioni di Gelati

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Karamell oder Zitrone

Frutta Fresca di Stagione

In Scheiben geschnittene frische Früchte der Saison


REGNUM
CARYA

RU

RISTORANTE
TRAMONTO
ITALIAN RESTAURANT



Antipasti e Zuppe

ЗАКУСКИ & СУПЫ

Sorbetto con Formaggio V A

Сорбе из сыров горгонзола, маскарпоне и лабне
Подается с вишневым соусом, рукколой и имбирным бискотти

Carpaccio di Manzo A

Тонкие ломтики говяжьего филе с листьями рукколы, приправленными бальзамическим соусом
Подаются с перепелиными яйцами и сыром пармезан

Insalata Caprese V A

Сыр моцарелла, помидоры и средиземноморская зелень на желе из кураги
Подается с соусом песто

Carpaccio di Mare A

Карпаччо из осьминога, семги и кальмаров Сметана с черной икрой на круглом хлебе Солерос с соленой свеклой и морской фасолью

Zuppa di Zucca Arrostita A

Тыквенный суп с каштанами Суп с креветками, пшеницей и маслом из тыквенных семечек

Minestrone V A

Овощной суп с фасолью и макаронами



rucola

Primi Piatti

ТЕПЛЫЕ СТАРТЕРЫ

ПАСТА

Pappardelle Alfredo A

Паста папарделле домашнего приготовления с соусом альфредо Подается с копченой семгой и жареными грецкими орехами

Penne alla Siciliana V A

Паста Пенне с баклажанами, нарезанными оливками, свежим базиликом. Подается с томатным соусом

Spaghetti ai Gamberi A

Спагетти с обжаренными креветками, морковью и цуккини Подается с соусом из овощного пюре

Ravioli di Anatra A

Равиоли с начинкой из утиного конфи Подаются с сырным соусом со свежими специями и пюре из зеленых овощей

РИЗОТТО

Risotto ai Funghi V A

Ризотто с горными грибами и сливками Подается с тертым сыром пармезан и трюфельным маслом

Risotto di Mare A

Ризотто с морепродуктами и зелеными овощами Подается с тертым сыром пармезан и базиликовым маслом

ПИЦЦА

Pizza Margherita V A

Пицца с сыром моцарелла, томатным соусом, помидорами, чесноком, свежим тимьяном и базиликом

Pizza Giardiniera V A

Пицца с сыром моцарелла, томатным соусом, грибами порчини, черными оливками, маринованными помидорами, маринованными корнишонами, чесноком, рукколой и оливковым маслом

Pizza di Salmone Affumicato A

Пицца с сыром моцарелла, сыром маскарпоне, копченой семгой, креветками, томатным соусом, лимоном, укропом и каперсами

Calzone V A

Закрытая пицца с начинкой из сыра моцарелла, шпината, лука и запеченного красного перца

НЬОККИ

Ricotta Gnocchi Trio V A

Свекла с начинкой из сыра рикотта, брокколи и картофельных гноччи Подается с овощным консоме



origano

Insalate

САЛАТЫ

Insalata di Carciofi V

Запеченный цветной артишок, помидоры, оливки Каламата и портулак Подается с апельсиновым соусом винегрет

Insalate di Cesare A

Салат с римским латуком, чесночными гренками, ломтиками сыра пармезан и соусом Цезарь домашнего приготовления

Insalata di Gamberi A

Салат с креветками, свежими листьями рукколы, помидорами черри и сыром пармезан, заправленный лимонным соусом винегрет

Insalata di Lattuga A

Салат с листьями айсберга, говяжьим беконом, авокадо, запеченным перцем, спаржей и соусом горгонзола



rosmarino

V ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

A АЛЛЕРГЕН

Если у вас аллергия на какие-либо пищевые продукты или имеется потребность в особом питании, сообщите об этом менеджеру ресторана. Продукты, содержащие алкоголь или свинину, обозначены специальной этикеткой.

Secondi Piatti

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Saltimbocca di Pollo A

Говяжий бекон, шалфей и мягкий сыр в тонких ломтиках куриной грудки Подается с картофельным ризотто, рагу из грибов порчини и листьями горчицы

Costolette di Agnello A

Отбивная из баранины на гриле и блинчик с начинкой из орахисового масла и овощей Подается с луком-пореем и бальзамическим соусом

Filetti di Branzino alla Griglia A

Жареное на гриле филе морского окуня с оливковой пастой Подается с соте из зеленой фасоли, лимонной полентой, томатным тартар и сливочным соусом с кориандром

Bistecca di Manzo A

Говяжье филе с карамелизованным луком, аранчини, розмарином и сливочным сыром горгонзола Подается с соте из зеленой чечевицы, шпината и масляным соусом Меньер

Filetto di Salmone A

Филе лосося с горчицей и лимонным соусом. Подается с укропом и обжаренными помидорами



vaniglia

Dolci

ДЕСЕРТ

Torta di Mousse al Cioccolato V A

Кекс с шоколадным муссом, подается с горячим шоколадным соусом

Dolce Pere V A

Десерт из груши со сливочным соусом с ароматом звездочки

Tiramisu V A

Подается с драже эспresso

Panna Cotta di Melagrana V A

Панна Котта с гранатовым соусом и бискотти с корицей

Selezioni di Gelati V A

Ванильное, шоколадное, клубничное, карамельное или лимонное мороженое

Frutta Fresca di Stagione V

Нарезка из свежих сезонных фруктов