



PIZZE - PIZZA

PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA CON RUCOLA Knusprige Steinofenpizza mit Parmaschinken, Rucola und Mascarponecreme	EUR 16,00
TONNO E CIPOLLE Mit Thunfisch und Zwiebeln	10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Mit Kochschinken und Champignons	9,00
SALAME E PEPERONI Mit Salami und Paprikaschoten	10,00

ANTIPASTI FREDDI - KALTE VORSPEISEN - SALATE

GAMBERONI AL ARROSTITO Knusprig gebratene Riesengarnelen mit dreierlei Dips und gebackenem Crostinibrot	21,00
VITELLO TONNATO Kalbrücken mit cremiger Thunfischsauce, Limonen und Kapern	14,00
INSALATA DI RUCOLA Rucola-Brunnenkresse-Salat mit marinierten Trauben, Parmaschinken, Pecorino und Traubenkernölvinaigrette	14,00
MEDINI'S CARPACCIO Carpaccio vom Weiderind mit frischen Champignons, altem Balsamessig und gehobeltem Parmesan	18,00

VON UNSEREM BUFFET MIT HAUSGEMACHTEN SPEZIALITÄTEN:

Gerne stellen Ihnen unsere Servicemitarbeiter eine Auswahl an frischen Antipasti ganz nach Ihren Wünschen zusammen:

	EUR
ANTIPASTI MISTI VERDURE E FUNGHI Verschiedene gegrillte Gemüse und Pilze, teilweise gefüllt und eingelegt mit frischen Kräutern	12,00
Doppelte Auswahl für zwei Personen	22,00
SELEZIONE ANTIPASTI Frische Fisch- oder Meeresfrüchtespezialitäten, Gemüse, Fleischspezialitäten von unserem Antipastibuffet	18,00
Doppelte Auswahl für zwei Personen	32,00



ZUPPE - SUPPEN

CREMA DI POMODORI CON PINOLI Tomatenschaumsüppchen mit Basilikumsahne und gerösteten Pinienkernen	EUR 9,00
MINISTRONE Bunte Gemüsesuppe mit Tomaten und kurzen Nudeln	10,00

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO Lange dünne Hartweizennudeln geschwenkt mit fein gehacktem Knoblauch, Peperoncini, Petersilie und Olivenöl	10,00
PENNE ALL' ARRABBIATA Kurze Röhrchennudeln in scharfer Tomatensauce mit Peperoncini, Zwiebeln und Räucherspeck	11,00
PENNE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE Kurze Röhrchennudeln mit würziger Sauce aus Tomaten, Gemüse, Schweine- und Rindfleisch	15,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Lange dünne Hartweizennudeln geschwenkt mit frischem Eigelb, Zwiebeln, Speck und Parmesan	13,00
TAGLIATELLE CON SALMONE Lange flache Eiernudeln mit Lachs und gebackenem Rucola	17,00

PER DUE PERSONE - FÜR ZWEI PERSONEN

POLLO ALLA CONTADINA

Mit Amalfi-Zitronen und Estragon gefülltes Bauernhuhn,
im Ofen knusprig gebraten mit Rosmarinkartoffeln
und sautierten Waldpilzen

pro Person 29,00

DIE ZUBEREITUNGSZEIT BETRÄGT CA 45 MIN



FORMAGGI – KÄSE

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANO

Auswahl italienischer Käse-Spezialitäten
mit hausgemachtem Feigensenf und Trüffelhonig

EUR

13,00

DOLCI - DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO

Der Klassiker in hausgemachter Qualität
mit viel Mascarpone und in Kaffee- und Brandy getränkten Löffelbiscuits

8,00

CAFFÈ FREDDO CON GELATO

Geeister Kaffee mit Vanilleeis
Gerne servieren wir Ihnen den Caffè Freddo auch mit Kahlua-Caffélikör

6,00

9,00



Der im Jahr 1772 in Mailand geborene Koch Gaetano Medini erlangte vermutlich durch seine außergewöhnlichen Köchfertigkeiten Anerkennung über die Grenzen Italiens hinaus.

Großherzog Friedrich Franz I. berief Medini um 1800 an seinen Hof und machte ihn zum Oberhofkuchenmeister. Der Meister betrieb die Küchen in der großherzoglichen Residenz und später zusätzlich auch einen Teepavillon auf dem Kamp.

*Heute noch besteht das Wohnhaus Medinis, welches der Heiligendamm-Baumeister Carl Theodor Severin ca. 1825 am Kamp in Bad Doberan für ihn errichtete und in dem er bis zu seinem Tode im Jahre 1857 gelebt hatte. Er liegt neben seiner schwedischen Frau Maria Medini, geb. Hjort (*1766 †1821) an der südlichen Klostermauer des Doberaner Münsters begraben.*

Wir möchten mit dem Restaurant Medini's im Haus Bischofsstab an die Geschichte der italienischen Küche in der Entstehungszeit von Heiligendamm anknüpfen und schlagen den Bogen zu einer modernen und leichten mediterranen Küche des Südens.

Das Medini's Team wünscht Ihnen viel Vergnügen.

Ihre Restaurantleiterin Juliette Knoppek