








MEZZOGIORNO – KARTE FÜR DIE WOCHE 05.05.BIS 09.05.2021,

ABHOLUNG von 12.00 Uhr bis 19.30 Uhr.

VORSPEISEN & SALATE ... mit Pizzabrötchen 4,50 Euro (8 Stück)

Die Vorspeisen können Sie einzeln bestellen oder gerne auch für mehrere Personen auf einer großen Porzellanplatte.

Dreierlei - gegrillte und marinierte Auberginen, Paprika & Zucchini	10,50
Spargel ummantelt mit Parmaschinken an einer Parmesancreme	12,80 
Rote Bete Carpaccio mit Kräuterseitlingen, Original-Büffelmozzarella, Bioblattsalat an Orangendressing	11,50 
Vitello tonnato in Thunfisch-Kaperncreme (hochwertiges Teilstück aus der Keule)	11,50
Täglich frisch zubereiteter Meeresfrüchtesalat	15,00
Antipasto Mezzogiorno Kirschtomaten mit original Büffelmozzarella, Vitello tonnato, hausgemachte gegrillte u. marinierte Zucchini, Paprika und Auberginen, Parmaschinken an Honigmelone u. luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola u. Parmesanblättchen	15,50
Marktfrischer gemischter Salat mit Karotte, Tomate und Gurke	5,50 
ESTIVA grüner Salat mit original Büffelmozzarella, Galiamelone, Parmaschinken und gerösteten Sonnenblumenkernen an Balsamico-Orangedressing	10,80
GUSTO Bioblattsalat mit Rote Bete, gegrillten Zucchini, gegrilltem roten Paprika, und Sonnenblumenkernen an Orangedressing	9,80 
BRUSCHETTE Geröstete Brotscheiben (3 Stück) mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikum oder gegrillten marinierten Zucchini, Auberginen. Tomatenwürfeln und Basilikum	6,50  6,80 
PASTA & RISOTTO Schwarze Spaghetti mit frischer roter Bete und frischem Doradenfilet	14,00
Premiumrisotto mit frischen Kräuterseitlingen & Steinchampignons an Rosmarin plus Parmesan 1,50 Euro	13,20 
DOLCEZZA Hausgemachtes Tiramisú mit Mascarponecreme	6,80
Panna cotta, italienischer Pudding mit echter Vanille zubereitet	6,20

PIZZAS ... UND WEITERE SORTEN AUF ANFRAGE

Das Mezzogiorno verwendet ein besonderes Mehl aus Italien. Es ist leicht verdaulich und macht unsere Pizza noch knuspriger und luftiger. Die Mozzarella erhalten wir frisch aus Italien.

Buffalina Tomaten, erstklassige Original-Büffelmozzarella, Basilikum	10,00 
Buffalina & Melanzane Tomaten, erstklassige Original-Büffelmozzarella, gegrillte Auberginen und Basilikum	11,00 
Barbabetola, Buffala e Timo Frische rote Bete, Original-Büffelmozzarella und Thymian	10,50 
Margherita Tomate, Mozzarella und Basilikum wahlweise mit Salami, Champignons oder italienischem Hinterschinken ^{2,5,7}	8,00  9,50
Crudaiola Tomate, Rucola, Parmesanblättchen und Basilikum	9,50
Salve Parmaschinken, Rucola, Tomate, Parmesanblättchen	11,00
Pollino Salsiccia Calabrese (scharfe Salami) ^{2,7} , Tomate, Parmesanblättchen	11,20
Frutti di mare Frische Meeresfrüchte und Tomate auf Wunsch mit Chiliöl und Knoblauch	13,00
Asparagi & Gorgonzola Frischer Spargel und Gorgonzolakäse	12,50 
Gorgonzola & Pera Birne und Gorgonzolakäse	11,00 
PANINI ... selbstgemacht ... Classico Parmaschinken, Original-Büffelmozzarella und frische Tomaten	5,80
Vegetariano gegrillte marinierte Zucchini, Auberginen und roter Paprika	6,20 
Rustico (luftgetrocknetes Rindfleisch, Original-Büffelmozzarella, Auberginen und frische Tomaten)	6,50
APERITIVO per DUE Vorspeisendelikatesen für 2 mit Pizzabrötchen und mit einer Flasche Pinot Grigio DOC, Spitzenweisswein aus dem Hause Specogna, Collio Friaul. (angerichtet auf einer Porzellanplatte)	40,00

Zusatzstoffe

2 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Konservierungsstoffen