

**MITTAGSKARTE** 22. November bis 26. November 2021  
(Mittagstisch 11:30 bis 16:30)

**TAGESSUPPE**

Brokkolicremesuppe mit Crutons 8,20

Als Beilage zu den nachstehenden Mittagsgerichten gibt es einen marktfrischen Salat oder eine kleine Tagessuppe.

Frische Nudeln mit frischem Lachsfilet, lila Karotten und Chicorea 12,80

Fischeintopf mit Kartoffeln in Tomatensauce, leicht pikant 16,00

Weißer Pizza mit frischer roter Bete, original Büffelmozzarella DOP, Rucola und Parmesanblättchen 10,80

**DOLCEZZA** it's Wintertime

**Crème brûlée alle castagne** 7,50

Hausgemachte Kastanien Crème Brûlée

**KLASSISCHE SPEISEKARTE** Gerne können Sie auch von unserer klassischen Speisekarte Gerichte bestellen, jedoch möchten wir darauf hinweisen, dass das Zubereiten dieser Gerichte etwas länger dauern könnte als die Mittagstischgerichte.

**WEINEMPFEHLUNG**, *großer Rotwein mit vollem Geschmack*

Barbaresco DOCG „BASARIN“ 2017 / Piemonte / Azienda Negro Angelo e Figli / Rebsorte: Nebbiolo

Brillantes, intensiv-leuchtendes Rubinrot. Filigran an der Nase, zarter Duft, etwas Walderdbeeren, minimal nach Kirschen, feinste Würze. Öffnet sich am Gaumen mit sehr geschmeidigem Tannin, zielgerade mit hohem Trinkfluss, elegantes Finale.

0,75l 59,90

Cabernet Franc DOC 2016 / Colli Orientali del Friuli / Azienda Speconga

Rebsorte: Cabernet Franc, Carmenere

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Charakteristisch in seinem jungen Kräutergeschmack, tanninhaltig, vollmundig, harmonisch.

0,1l 3,90 / 0,2l 7,20 / 0,75l 23,50

*Du kannst nichts für Dich selbst tun?*

*Aber vielleicht kannst Du etwas für jemanden anderen tun.*

*Ernest Hemingway*



mezzogiorno.stuttgart



mezzogiorno bar restaurant cafe



Sie parken die erste Stunde kostenlos. Entwertung der Tiefgaragenkarte bei uns.