

**MITTAGSKARTE** Woche 09.05. bis 13.05.2022  
(Mittagstisch 11:30 bis 16:30)

**TAGESSUPPE**

Frische Rote Bete Suppe mit karamellisiertem Lauch 6,80

**Als Beilage zu den nachstehenden Mittagsgerichten gibt es einen marktfrischen Salat.**

Tagliatelle mit frischem Lachsfilet und Avocado an Estragonnote 13,50

Tranchiertes Rumpsteak (Fleisch aus der Region)  
an Rucola und Parmesanblättchen mit Novelle Kartoffeln 18,20

Weißer Pizza mit frischem Mangold und Sardellen 11,80

**MENÜ**

I Frische Rote Bete Suppe mit karamellisiertem Lauch  
II Frische Pasta (eigene Herstellung) mit Tomatensauce und Rucola  
III Espresso 15,90

**BESONDERE EMPFEHLUNG**

Pelofino Toscana Rosso IGT 2019, Fattoria Le Pupille – Elisabetta Geppetti  
Rebsorte: 34% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot

Der rubinrote Pelofino präsentiert sich mit einem Duft von roten Früchten, einer Note von Cassis und würzige Aromen. Sehr angenehm am Gaumen, schlank und überzeugt durch seine Finesse im Mund.

0,2 l | 6,50 / 0,75 l | 22,00

**SPUMANTE** im Champagner Stil von Spinetta  
Contratto Millesimato Pas Dosé  
Rebsorte: 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

0,75 l | 46,00

Giorgio Rivetti, Inhaber des berühmten Weinguts La Spinetta im Piemont, ist ein Champagner-Fan.

Millesimato zeigt das große Potenzial von Contratto: Mit den Trauben nur eines Jahrgangs mindestens vier Jahre auf der Hefe gereift und ohne Dosage, ist er feinperlig, mineralisch und elegant mit zarten Aromen von Früchten mit weißem Fruchtfleisch und Mandeln. Komplexe Struktur und frisch und nachhaltig im Finale.



mezzogiorno.stuttgart



mezzogiorno bar restaurant cafe



Sie parken die erste halbe Stunde kostenlos, danach zahlen Sie für jede angefangene Stunde 2,00 €.