

MITTAGSKARTE Woche 20.06. bis 24.06.2022

(Mittagstisch **11:30 bis 16:30**)

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

Pasta fresca con pomodoro concasse, zucchini e ricotta

Frische Pasta (eigene Produktion) mit Tomaten-Concassée, Zucchini
und Ricotta Frischkäse

12,80

Tris di seppia alla griglia con spinaci

Dreierlei von der Seppia vom Lavasteingrill mit frischem Blattspinat

16,20

Pizza bianca con pomodorini freschi, rucola e burrata DOP

Weißer Pizza mit frischen Kirschtomaten, Rucola und Original Burrata DOP

12,00

Bouquet di insalata bioblatt

Bouquet vom Bioblättesalat mit frischen Sanmarzano Tomaten, Gurken,
Wassermelone, Kürbiskerne und Basilikum an Olivenöl-Balsamico-Dressing

13,20

BESONDERE WEINEMPFEHLUNG aus dem Hause Drautz-Abele, Heilbron

Enjoy white wine for fine dine, 2020

0,2 6,50

Ein frischer und fruchtig-trockener Begleiter der mediterranen Küche –
angebaut und kreiert von Markus Drautz, Heilbronn.

Dieses Cuvée aus Riesling, Weißburgunder, Kerner und Müller-Thurgau überzeugt
durch eine gute Säurestruktur und bringt viele Frische ins Glas.

Rosé trocken, 2020

0,2 6,50

Seine hellrote Farbe mit rubinroten Reflexen verdankt er den Lemberger- und
Schwarzrieslingtrauben. In der Nase überzeugt er durch intensive und
fruchtige Duftnoten, am Gaumen entwickelt er Aromen von Kirschen und
Brombeeren. Kombiniert mit seiner frischen, angenehmen Säure ein perfekter
Begleiter an sonnigen Tagen

FREUDE in einem tollen Team & mit netten Gästen zu arbeiten?

Wir suchen studentische Aushilfskräfte zur Unterstützung unseres Serviceteams.
Bitte bei Tatjana Krumpschmid persönlich melden oder Bewerbung an
info@mezzo-giorno.de



mezzogiorno.stuttgart



mezzogiorno bar restaurant cafe



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