

SPEISEKARTE mit feinen und frischen Saisongerichten, die immer wieder wechselt und neue Gerichte auf den Tisch bringt (16.09.2024)

Wir lieben Genuss, eine ehrliche Küche mit frischen und guten Zutaten...und das Leben...

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Frisches italienisches Bauernbrot von der italienischen Bäckerei, das erste Körbchen übernehmen wir, für das zweite berechnen wir für 4 Scheiben	1,80
Bruschette pomodoro mit Tomatenwürfeln und Basilikum	7,50
Bruschette miste mit hausgemachten marinierten Zucchini, Auberginen und Paprika	7,80
Paniertes Eigelb mit sautierten Pilzen in Parmesancreme an karamellisierten Birnen mit Walnüssen	19,50
Carpaccio vom Hokkaido Kürbis mit Kräuterseitlingen, Wildkräutersalat und original Büffelmilch-Burrata DOP	18,50
Carpaccio vom Wolfbarsch mit Mandeln, Grapefruit und Feigen Espuma	19,00
Duett vom Vitello tonnato und vom frischen Meeresfrüchtesalat	19,50
Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme (hochwertiges Teilstück aus der Keule)	18,80
Insalata di mare Täglich frisch zubereiteter Meeresfrüchtesalat	21,50
Antipasto Mezzogiorno Gemischte italienische Vorspeisendelikatessen (Hausgemachtes gegrilltes und mariniertes Gemüse, luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanblättchen, erstklassige Original-Büffelmozzarella an Tomate, San Daniele Schinken an Honigmelone, Vitello tonnato und Oliven ⁹⁾ .	22,00
Auf Wunsch für mehre Personen (Tischbuffet/auf Platten angerichtet) pro Person	22,00

PRIMI PIATTI / NUDEL- UND REISGERICHTE

Diverse Gerichte werden mit Parmesan serviert.
Wir bieten auch glutenfreie Nudeln an.

Premiumisotto mit Hokkaido Kürbis, original Büffelmilch-Burrata DOP und frischem schwarzem Trüffel	22,50
Tagliatelle mit frischem Wolfbarschfilet und roter Bete an Zitronen-Thymiansauce	23,50
Hausgemachte Paccheri an Gorgonzolacreme mit Birne und Walnüssen	20,80
Spaghettini pomodoro e basilico (klein / normal) Spaghettini mit Tomatensauce und Basilikum	11,90 / 13,50
Spaghettini con aglio olio e peperoncino (klein / normal) Spaghettini mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	11,40 / 13,00
Rigatoni Mezzogiorno (klein / normal) Rohrrillennudeln (hausgemacht) mit Rinderhüfte (Fleisch aus der Region), frischem Blattspinat und Tomatensauce	16,50 / 18,60

SECONDI PIATTI / HAUPTGÄNGE

Unser Haus wird täglich mit frischem Fisch beliefert. Unser Fleisch erhalten wir seit Jahren von unserem Metzger des Vertrauens, die Herkunft des Fleisches ist überwiegend aus der Region.

Lammcareé mit Pistazienkruste an Pfifferlingencreme mit Kartoffelpüree und Kurkuma	37,80
Frischer Seeteufel an Champagnersauce mit frischem schwarzem Trüffel, und Salicornia Seespargel	36,80
Baba Ghanoush an frischen Zucchini, Auberginen und Kräuterseitlingen	20,50

SECONDI PIATTI / FLEISCH- UND FISCHSPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

Rumpsteak	28,80	/	Kalbspillard	26,00
Doradenfilets	28,00	/	Lachsfilet	23,00
Ganzer Wolfsbarsch				28,00

Die Gerichte werden wahlweise serviert mit

Novelle Kartoffeln 4,00

Gratniertem Fenchel 5,00

Frischem Blattspinat 4,00

INSALATE / SALATE

Rucola e parmigiano	9,80
Rucolasalat mit Parmesanblättchen an Balsamico-Olivenöldressing	
Mista	7,50
Marktfrischer gemischter Salat mit Karottenraspel, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln	
Sea Soul	18,80
Bioblattsalat mit Gambas, Seppia, Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Zitronenzeste an Limetten-Olivenöldressing	
Campus	16,00
Bunter Blattsalat mit Rucola, Kirschtomaten, Avokado, Gurken, Quinoa und Parmesanblättchen an Balsamico-Erdbeerdressing mit Thymian	
Gran Paradiso	18,50
Bioblattsalat mit Rucola, frischen Champignons, gelbe Bete, Karotten à la Julienne und original Büffelmozzarella DOP an Rotebete-Thymian-Honigdressing	

PIZZE / PIZZA

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

Unsere Fior di latte als auch unsere Büffelmozzarella DOP erhalten wir von
unserem Lieferanten des Vertrauens, frisch aus Italien.

FIOR DI LATTE / BLÜTE DER MILCH

Fior di latte „Blüte der Milch“ ist die kleine Schwester des Büffelmozarella's.
Sie wird aus Kuhmilch hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack.

Pizza Margherita	12,80
Fior di latte, Tomatensauce, Basilikum, wahlweise mit ital. Schinken ^{2,5,7} , Salami ^{2,7} , Champignons oder Oliven ⁹	14,80
Pizza Crudaiola	15,10
Rucola, Parmesanblättchen, Tomatensauce, Fior di latte	
Pizza Mezzogiorno	17,50
Gorgonzola DOP, Blattspinat, Fior di latte, Tomatensauce, Parmaschinken	
Pizza Pollino	17,40
Salsiccia Calabrese (scharf) ^{2,7} , Parmesanblättchen, Fior di latte, Tomatensauce	
Pizza Verdure	17,80
Zuchinis, Auberginen, Blattspinat, Fior di latte, Tomatensauce und Parmesanflocken	
Pizza Golosa	18,50
Steinpilze, Gorgonzola DOP, Fior di latte, Tomatensauce, Parmesanblättchen	
Pizza Salve	17,90
Parmaschinken, Rucola, Tomatensauce, Fior di latte, Parmesanblättchen	
Pizza Parma	15,70
Parmaschinken, Tomatensauce, Fior di latte	

MOZZARELLA DI BUFFALA DOP / BÜFFELMOZZARELLA DOP

Pizza Buffalina	15,00
Erstklassige Original-Büffelmozzarella DOP, Tomatensauce, Basilikum	
Pizza Buffalina & Melanzane	16,50
Erstklassige Original-Büffelmozzarella DOP, Tomatensauce, gegrillte Auberginen, Basilikum	

PIZZA BIANCA / WEISSE PIZZA

Pizza Prosciutto e Oregano	14,60
Fior di latte, italienischer Schinken ^{2,5,7} und Oregano	
Pizza Delizioso	18,80
Fior di latte, Original San Daniele Schinken, frische Kirschtomaten und Rucola	

PIZZA VEGANO / PIZZA VEGAN

Pizza Marinara	10,00
Tomatensauce, Knoblauch mit Olivenöl und Oregano	
Pizza Giardino Di Verdure	17,50
Auberginen, frischer Blattspinat, frische Champignons, Tomatensauce, Basilikum, Thymian und Oregano	

WEITERE PIZZASORTEN AUF ANFRAGE.