

# mezzogiorno

bar | ristorante | café

## UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

### ANTIPASTO

#### **Parmigiana Siciliana**

Sizilianischer Auberginen-Tomatenaufzug in einem Parmesankörbchen<sup>g</sup>

16,50

#### **Thunfischcarpaccio mit gerösteten Mandelblättchen<sup>h</sup>**

an Thymian, Bioleaf und Orangen-Olivenöl

18,80

### PRIMI

#### **Tagliatelle mit Chicorée, gerösteten Pinienkernen<sup>h</sup> und Rosinen**

an cremiger roter Paprikasauce mit leichter Schärfe

22,50

#### **Risotto con pesto<sup>hg</sup> di rucola, Kräuterseitlingen und Pistazien<sup>h</sup>**

an Parmesan-Flocken<sup>g</sup>

23,60

#### **Spaghetti mit frischem Branzinofilet<sup>d</sup> und Venusmuscheln<sup>b</sup>**

an Thymian und Zitronenzeste

25,80

### SECONDO

#### **Maispolenta mit Chicorée und frischen Kräuterseitlingen**

21,50

#### **Wolfsbarschfilet<sup>d</sup> an Zitronencreme**

mit Rote Bete-Kartoffelpüree<sup>g</sup> und wildem Brokkoli

32,50

#### **Lamm-Carree in Pistazien-Kruste**

mit Rotweinjus de viande und gratinierte Kartoffeln in Brotkruste

36,20

### DOLCEZZA

#### **Pera al vino rosso mit Vanilleeis<sup>g</sup> und Crumble**

11,50

# mezzogiorno

bar | ristorante | café

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

<b>Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum, 3 Stück</b>	8,80
<b>Vitello tonnato</b>	17,00
Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme <sup>dcgl2</sup> (hochwertiges Teilstück aus der Keule)	
<b>Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanblättchen<sup>g</sup></b>	16,80
<b>Antipasto Mezzogiorno</b>	21,50
Gemischte italienische Vorspeisendelikatessen	
(Hausgemachtes gegrilltes und mariniertes Gemüse, luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanblättchen <sup>n</sup> , erstklassige Original-Büffelmozzarella <sup>n</sup> an Tomate, San Daniele Schinken DOP an Honigmelone, Vitello tonnato und Oliven <sup>9</sup> ).	
Das Antipasto Mezzogiorno kann auch für mehrere Personen als Tischbuffet/auf Platten bestellt werden, pro Person	21,50
<b>Insalata di mare</b>	21,50
Täglich frisch zubereiteter Meeresfrüchtesalat <sup>bn</sup>	
<b>Panini</b>	
das erste Körbchen übernehmen wir, für das zweite berechnen wir für 4 Stück	1,80

## ZUPPE / SUPPEN

<b>Feine Tomatencremesuppe mit Basilikum (klein/normal)</b>	5,00/10,00
<b>Minestrone mit vielerlei frischem Gemüse (klein/normal)</b>	7,00/12,00

# mezzogiorno

bar | ristorante | café

## PRIMI / NUDELGERICHTE

<b>Spaghettini pomodoro e basilico</b>	14,50
Spaghettini <sup>afj</sup> mit Tomatensauce und Basilikum	
<b>Spaghettini con aglio olio e peperoncino</b>	13,00
Spaghettini <sup>afj</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	
<b>Rigatoni Mezzogiorno</b>	19,00
Rohrillennudeln (hausgemacht) <sup>nc</sup> mit Rinderhüfte (Fleisch aus der Region), frischem Blattspinat und Tomatensauce	

## SECONDI / HAUPTGERICHTE

<b>Lachsfilet <sup>d</sup> vom Lavasteingrill mit frischem Blattspinat und Novelle Kartoffeln</b>	33,50
<b>Rumpsteak vom Lavasteingrill mit frischem Blattspinat und Novelle Kartoffeln</b>	36,80

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.

## INSALATE / SALATE

<b>Insalata Mezzogiorno</b>	13,90
Bunter Salatteller mit Bioblattsalat, Gurke, Karotte, Radischen und Tomate mit marinierten und gegrillten Auberginen und Zucchini	16,40
mit original Büffelmozzarella DOP	16,90
mit frischem angebratenem Lachsfilet und Avokado	18,50
<b>Rucola e parmigiano</b>	9,50
Rucolasalat mit Parmesanblättchen <sup>g</sup> an Balsamico-Olivenöldressing	
<b>Mista</b>	7,50
Kleiner marktfrischer gemischter Salat nach Saison	

## 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 <sup>g</sup> als auch unsere Büffelmozzarella <sup>g</sup> DOP erhalten wir von  
unserem Lieferanten des Vertrauens, frisch aus Italien.

## FIOR DI LATTE / BLÜTE DER MILCH<sup>g</sup>

**Fior di latte** <sup>g</sup> „Blüte der Milch“ ist die kleine Schwester des Büffelmozzarellas.  
Sie wird aus Kuhmilch hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack.

<b>Pizza Margherita</b>	12,80
Fior di latte <sup>g</sup> , Tomatensauce, Basilikum, wahlweise mit ital. Schinken <sup>2,5,7</sup> , Salami <sup>2,7</sup> , Champignons oder Oliven <sup>9</sup>	15,80
<b>Pizza Crudaiola</b>	15,80
Rucola, Parmesanblättchen <sup>g</sup> , Tomatensauce, Fior di latte <sup>g</sup>	
<b>Pizza Parma</b>	16,50
Parmaschinken, Tomatensauce, Fior di latte <sup>g</sup> ,	
<b>Pizza Mezzogiorno</b>	18,50
Gorgonzola <sup>g</sup> , DOP Blattspinat, Fior di latte <sup>g</sup> , Tomatensauce, Parmaschinken	
<b>Pizza Pollino</b>	19,00
Salsiccia Calabrese (scharf) <sup>2,7</sup> , Parmesanblättchen <sup>g</sup> , Fior di latte <sup>g</sup> , Tomatensauce	
<b>Pizza Verdure</b>	18,80
Auberginen, Zucchinis, Blattspinat, Fior di latte <sup>g</sup> , Tomatensauce und Parmesanflocken <sup>g</sup> ,	
<b>Pizza Salve</b>	19,00
Parmaschinken, Rucola, Tomatensauce, Fior di latte <sup>g</sup> , Parmesanblättchen <sup>g</sup> ,	

# mezzogiorno

bar | ristorante | café

## MOZZARELLA DI BUFFALA DOP / BÜFFELMOZZARELLA DOP

**Pizza Buffalina** 16,50  
Erstklassige Original-Büffelmozzarella <sup>g</sup>, DOP, Tomatensauce, Basilikum

**Pizza Buffalina & Melanzane** 17,20  
Erstklassige Original-Büffelmozzarella <sup>g</sup>, DOP, Tomatensauce, gegrillte Auberginen, Basilikum

## PIZZA VEGANO / PIZZA VEGAN

**Pizza Giardino Di Verdure** 17,50  
Auberginen, frischer Blattspinat, frische Champignons, Tomatensauce  
Basilikum, Thymian und Oregano

**Pizza Marinara** 10,50  
Tomatensauce, Knoblauch mit Olivenöl Basilikum und Oregano

## DOLCE / DESSERTS

**Hausgemachtes Tiramisú** 9,80  
mit Mascarpone zubereitet

**Panna cotta** 9,80  
Italienischer Vanillepudding mit echter Vanille  
zubereitet mit frischen Früchten und einem  
hausgemachtem Waldbeerenjus

**Crème brûlée** 9,50

**Affogato al caffé** 5,60  
Ertrunkener Espresso, eine Kugel Vanilleeis  
mit heißem Espresso übergossen

## ZUSATZSTOFFE

<sup>1-12</sup> Für die mit Fussnoten gekennzeichneten Produkte gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV).

- <sup>1</sup> Chininhaltig
- <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel
- <sup>3</sup> mit Farbstoff
- <sup>4</sup> mit Koffeinhaltig
- <sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>6</sup> mit Süßungsmittel
- <sup>7</sup> mit Konservierungsstoffen (Sulfite)
- <sup>8</sup> gentechnisch verändert
- <sup>9</sup> geschwärzt
- <sup>10</sup> enthält eine Phenylalaninquelle (Aminosäure)
- <sup>11</sup> mit Phosphat
- <sup>12</sup> geschwefelt

## ALLERGENE

- a. GLUTENHALTIGES GETREIDE
  - A. WEIZEN
  - B. ROGGEN
  - C. DINDEL
  - D. GERSTE
  - E. HAFER
  - F. EMMER
- b. KREBSTIERE
- c. EIER
- d. FISCH
- e. ERDNÜSSE
- f. SOJABOHNNEN
- g. MILCH
- h. SCHALENFRÜCHTE
  - A. MANDELN
  - B. HASELNÜSSE
  - C. WALNÜSSE
- i. SELLERIE
- j. SENF
- k. SESAMSAMEN
- l. SCHWEFELDIOXID
- m. LUPINE
- n. WEICHTIERE

Eine Allergen-Dokumentation liegt zu Ihrer Information an der Bar zur Einsicht bereit.

Preise in Euro.