

UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Parmigiana Siciliana im Parmesankörbchen^g

Interpretation des Sizilianischen Klassikers- geschichtete Auberginen mit original Büffelmozzarella^g DOP und Parmiggano Reggiano^g DOP an Tomatensauce

16,50

Paniertes Eigelb^c an Parmesan-Käsefondue^g

mit knusprigem Lauch und frischen Kräuterseitlingen

18,50

PRIMI

Safran-Risotto^g mit schwarzem Trüffel und Parmesankäse^g

25,00

Tagliatelle mit Rinderstreifen, frischen Kräuterseitlingen und aromatische frischer Kurkuma

23,50

Spaghetti Frutti di Mare^{a,b,h,n}

25,00

SECONDO

Cremige Maispolenta mit frischen Kräuterseitlingen und Lauch

21,50

Seeteufel^d an Champagner-Rose-Gel mit Fischfond,

Spinat und Süßkartoffeln

37,00

Rinderfilet 160g mit Schokoladen-Jus de viande,

Shiitake Pilzen und schwarzem Trüffel

37,50

DOLCEZZA

Panna Cotta an Lavendel und mit hausgemachtem Apfelmus

10,50

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum, 3 Stück	8,80
Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme ^{dogl2} (hochwertiges Teilstück aus der Keule)	17,00
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanblättchen^g	16,80
Antipasto Mezzogiorno Gemischte italienische Vorspeisendelikatessen (Hausgemachtes gegrilltes und mariniertes Gemüse, luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanblättchen ⁿ , erstklassige Original-Büffelmozzarella ⁿ an Tomate, San Daniele Schinken DOP an Honigmelone, Vitello tonnato und Oliven ⁹ .	21,50
Das Antipasto Mezzogiorno kann auch für mehrere Personen als Tischbuffet/auf Platten bestellt werden, pro Person	21,50
Insalata di mare Täglich frisch zubereiteter Meeresfrüchtesalat ^{bn}	21,50
Panini das erste Körbchen übernehmen wir, für das zweite berechnen wir für 4 Stück	1,80

ZUPPE / SUPPEN

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

PRIMI / NUDELGERICHTE

Spghettini pomodoro e basilico	14,50
Spghettini ^{afj} mit Tomatensauce und Basilikum	
Spghettini con aglio olio e peperoncino	13,00
Spghettini ^{afj} mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	
Rigatoni Mezzogiorno	19,00
Rohrrillennudeln (hausgemacht) ^{nc} mit Rinderhüfte (Fleisch aus der Region), frischem Blattspinat und Tomatensauce	

SECONDI / HAUPTGERICHTE

Lachsfilet ^d vom Lavasteingrill mit frischem Blattspinat und Novelle Kartoffeln	33,50
Rumpsteak vom Lavasteingrill mit frischem Blattspinat und Novelle Kartoffeln	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

Insalata Mezzogiorno	13,90
Bunter Salatteller mit Bioblattsalat, Gurke, Karotte, Radischen und Tomate	
mit marinierten und gegrillten Auberginen und Zucchini	
mit original Büffelmozzarella DOP	
mit frischem angebratenem Lachsfilet und Avokado	
Rucola e parmigiano	9,50
Rucolasalat mit Parmesanblättchen ^g an Balsamico-Olivenöldressing	
Mista	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 ^g als auch unsere Büffelmozzarella ^g DOP erhalten wir von unserem Lieferanten des Vertrauens, frisch aus Italien.

FIOR DI LATTE / BLÜTE DER MILCH^g

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

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

MOZZARELLA DI BUFFALA DOP / BÜFFELMOZZARELLA DOP

Pizza Buffalina 16,50

Erstklassige Original-Büffelmozzarella ^g, DOP, Tomatensauce, Basilikum

Pizza Buffalina & Melanzane 17,20

Erstklassige Original-Büffelmozzarella ^g, 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 caffè 5,60

Ertrunkener Espresso, eine Kugel Vanilleeis
mit heißem Espresso übergossen

ZUSATZSTOFFE

¹⁻¹² Für die mit Fussnoten gekennzeichneten Produkte gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

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

ALLERGENE

- a. GLUTENHALTIGES GETREIDE
 - A. WEIZEN
 - B. ROGGEN
 - C. DINKEL
 - D. GERSTE
 - E. HAFER
 - F. EMMER
- b. KREBSTIERE
- c. EIER
- d. FISCH
- e. ERDNÜSSE
- f. SOJABOHNEN
- 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.