

UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Vitello Tonnato Invertito

Hauchdünne Tranchen vom Thunfisch^d, Sashimi-Style, mit zarter Kalbscreme^{e2} 18,00

Carpaccio di Polpo

Hauchdünn geschnittener Oktopus^d mit cremiger Sauce Hollandaise^c
und geröstetem Rosenkohl 17,20

PRIMI

Spaghetti Neri con Polpo

Schwarze Spaghetti^{ad} mit zartem Oktopus^d, Kartoffeln, Cherrytomaten und
frischem Thymian 22,80

Risotto al Rabarbaro e Gorgonzola

Cremiges Risotto mit fruchtigem Rhabarber, würzigem Gorgonzola DOP^g
und knusprigen Parmesan-Chips^g 21,50

Tagliolini al Limone con Gamberi

Dünne Bandnudeln^a in aromatischer Zitronenemulsion mit zarten Garnelenⁿ
an frischer Tomaten-Concassée und gehackter Petersilie 23,00

SECONDO

Gemüsevariation Mezzogiorno

Wilder Brokkoli und Blumenkohl mit geschmorten Auberginewürfeln,
roten Paprikafilets und cremiger Sauce Hollandaise^c 21,60

Tranchen vom Steinbutt im Zucchini-mantel

mit reduzierter Fischfondsauc^d, wildem lila Blumenkohl und gerösteten Mandeln^{ahg} 35,50

Lammkarree im Mandelmantel^{ahg}

dazu wilder Brokkoli in feiner Senfsauce^j 34,80

Dolce

Tortino al Cioccolato

Kernzartes Schokotörtchen^{agc} mit frischem Rhabarberkompott
und feiner Salzkaramellsauce 11,20

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum, 3 Stück	8,80
Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme ^{dcgj2} (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)	7,00/9,00
Minestrone mit vielerlei frischem Gemüse (klein/normal)	8,00/11,50

PRIMI / NUDELGERICHTE

Spaghettini pomodoro e basilico	13,80
Spaghettini ^{afj} mit Tomatensauce und Basilikum	
Spaghettini con aglio olio e peperoncino	12,80
Spaghettini ^{afj} mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	
Rigatoni Mezzogiorno	18,80
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 Fior di latte ^g , Tomatensauce, Basilikum,	12,80
Pizza Crudaiola Rucola, Parmesanblättchen ^g , Tomatensauce, Fior di latte ^g	15,00
Pizza Mezzogiorno Gorgonzola ^g DOP, Blattspinat, Fior di latte ^g , Tomatensauce, Parmaschinken	18,50
Pizza Pollino Salsiccia Calabrese ^{2,7} (scharf), Parmesanblättchen ^g , Fior di latte ^g , Tomatensauce	19,00
Pizza Verdure Auberginen, Zucchini, Champignons, Fior di latte ^g , Tomatensauce und Parmesanblättchen ^g	18,80
Pizza Salve Parmaschinken, Rucola, Tomatensauce, Fior di latte ^g , Parmesanblättchen ^g	19,00

Mozzarella Di BUFFALA DOP / Büffelmozzarella DOP

Pizza Buffalina & Melanzane

17,20

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

PIZZA VEGANO / PIZZA VEGAN

Pizza Marinara

10,50

Tomatensauce, Knoblauch mit Olivenöl, Basilikum und Oregano

Weitere Pizzasorten auf Anfrage.

ZUSATZSTOFFE

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

- ¹ chininhaltig
- ² mit Antioxidationsmittel
- ³ mit Farbstoff
- ⁴ mit Koffein
- 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.