

UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Sashimi Thunfisch^d Tartar

mit karamellisierter Nektarine an Safran-Fischfond^d

18,20

Burratina^g, melone e pomodoro

Eine Burrata DOP^g, Ochsenherztomate, Bioleaf, Cantaloupe Melone und Hibiskussalz

17,50

PRIMI/SECONDI

Tagliatelle Valgri e Burratina DOP^g

mit einer Burrata DOP^g an Bergtomaten, gerösteten Pinienkernen^h und Rucolapesto

22,80

Risotto alla Parmigiana^g

Risotto mit Aubergine, aromatischen Kirschtomaten und Parmesancracker^g

23,20

Spaghetti Vongole^{dn}

mit frischen Venusmuscheln^d und Seehasenroggen^d

24,40

Salsiccia vom Lavasteingrill

mit Kartoffelpüree, Lauch und Chimichurri

21,50

Seeteufel^d

an Safransauce, Avokadocreme und Bioleaf

23,80

Dolce

Gelato di vaniglia con fragole fresche

Eine Kugel Vanilleeis^g von der Manufaktur Conte mit frischen Erdbeeren

6,80

VINO & SPUMANTE

Spitzen Weißburgunder „Sirmian“ 2023, Gambero Rosso 3 Gläser

44,00

Leuchtendes Strohgelb mit schöner Farbtiefe. In der Nase Ananas, rosa Pampelmuse und Kiwi, dahinter frisches Heu und ein Hauch Thymian. Am Gaumen kompakt und vollmundig, würzig, mit salziger, langer Mineralität im Abgang.

Giovanni, Metodo Classico Blanc de Blanc, Angelo Negro

38,00

Feine und anhaltende Perlage. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives und elegantes Bouquet mit frischen Noten, die an weiße Blüten und Birne erinnern. Am Gaumen ein entschiedener, cremiger und knackiger Auftakt, *getragen von einer feinen Säure, die in einem angenehm anhaltenden Abgang mündet.*

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum, 3 Stück	8,80
Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme ^{dcgj2} (hochwertiges Teilstück aus der Keule)	17,20
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanblättchen^g	16,80
Antipasto Mezzogiorno Gemischte italienische Vorspeisendelikatesen (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 .	21,80
Das Antipasto Mezzogiorno kann auch für mehrere Personen als Tischbuffet/auf Platten bestellt werden, pro Person	21,80
Insalata di mare Täglich frisch zubereiteter Meeresfrüchtesalat ^{bn}	21,50
Pane, Brotbeilage das erste Körbchen übernehmen wir, für das zweite berechnen wir für 4 Stück	1,90

ZUPPE / SUPPEN

Feine Tomatencremesuppe mit Basilikum (klein/normal)	7,00/9,00
Minestrone mit vielerlei frischem Gemüse (klein/normal) <i>saisonal vorwiegend in den Herbst- und Wintermonaten erhältlich</i>	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	
Tagliatelline Mezzogiorno	18,80
Dünne Bandnudeln ^{ac} mit frischem Blattspinat, getrockneten Tomaten, Pinienkernen ^h , Brotkrumen und Rosinen an einer leicht pikanten Knoblauchnote	

SECONDI / HAUPTGERICHTE

Lachsfilet^d vom Lavasteingrill mit frischem Blattspinat und Novelle Kartoffeln	33,60
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 einer 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 Costa Thunfischfilets in Olivenöl, rote Zwiebeln, Tomatensauce, Fior di latte ^g	15,50
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	18,00
Pizza Verdure Auberginen, Zucchini, Champignons, Fior di latte ^g , Tomatensauce und Parmesanblättchen ^g	18,20
Pizza Salve Parmaschinken, Rucola, Tomatensauce, Fior di latte ^g , Parmesanblättchen ^g	18,00

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.