

UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Frische Pfifferlinge auf Rindercarpaccio

mit Parmesansplittern^g und Rosmarinöl

18,50

Melonencarpaccio & Burratina DOP^g

an Concassé von der Ochsenherztomate und Basilikumöl

18,50

Sashimi Thunfisch^d Häppchen an Zitronengurkencreme

und hausgemachten Mangojus

20,50

PRIMI

Tagliolini^{ac} mit Tomatenconcassé^g und Limettenzeste

an frischer Minze

21,50

Spaghetti^a mit frischen Venusmuscheln^d und Caviar^d

24,40

Paccheri^{ac} mit frischen Pfifferlingen & Salsiccia⁷ an Burrata DOP^g

und einer Rosmarinnote

25,50

SECONDO

Wolfsbarschfilet^d gefüllt mit Paprika

auf Erbsencreme^g, verfeinert mit Rote-Bete-Öl und Radieschen

30,50

Rumpsteakhäppchen mit frischen Pfifferlingen

Bioleaf, grüne Pfeffersauce^g

30,20

Dolce

Himbeer-Semmifreddo^g mit Mangojus & frischen Erdbeeren

an Pistaziensplittern^h

11,50

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum, 3 Stück	8,80
Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme ^{dvgj2} (hochwertiges Teilstück aus der Keule)	17,20
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).	21,80
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

Spghettini pomodoro e basilico	13,80
Spghettini ^{afj} mit Tomatensauce und Basilikum	
Spghettini con aglio olio e peperoncino	12,80
Spghettini ^{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	16,40
mit frischem angebratenem Lachsfilet und Avokado	17,90
	18,50
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.