

UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Guadeloupe Melonen-Carpaccio & Burratina DOP^g

mit Basilikumpesto, Zitronenzeste und Hibiskussalz

17,80

Thunfisch^d, kurz gebraten an Avokado-Zitrone-Thymian

mit frischer Kurkuma, karamellisierten roten Zwiebeln und Wassermelonentartar

22,40

PRIMO

Ravioli^{ac}, hausgemacht, gefüllt mit frischen Pfifferlingen und Ricotta^g

an Butter-Salbei und karamellisierten roten Zwiebeln

25,20

Schwarze Spaghetti^d mit Branzinofilet^d mariniert in Rote Bete

an Estragon und Limettenzeste

24,50

Mezze Manice Mezzo^{ac}, hausgemacht, mit frischem Oktopus^d

an frischen Tomaten und Kräuter

23,20

SECONDO

Coda di rospo^d mit frischen Feigen

an Safran-Fisch-Fond und Gateau di zucca

35,80

Rinderfilet, Lady cut, mit frischer Pfifferlingcreme

an Moutarde à l'ancienne^j und Gateau di patate

36,80

Parmiggiano Mezzo Style

frische Auberginen, original Büffelmozzarella^g DOP,

Parmesan, Tomatensauce, Basilikum und Parmesancracker^g

22,50

vegan - mit pflanzlicher Alternative zu Käse von Viva la Faba²⁷

23,00

24.10.2026, 22 UHR

WINE, DINE & DANNCE DJ ALEX WOLF

Genieße zuerst ein feines Dinner und lass anschließend den Abend im Wintergarten bei cooler Tanzmusik entspannt ausklingen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergen-Information siehe letzte Seite

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum, 3 Stück	10,00
Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme ^{dvgj2} (hochwertiges Teilstück aus der Keule)	17,80
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanblättchen^g	17,80
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).	22,00
Das Antipasto Mezzogiorno kann auch für mehrere Personen als Tischbuffet/auf Platten bestellt werden, pro Person	22,00
Insalata di mare Täglich frisch zubereiteter Meeresfrüchtesalat ^{bn}	21,60
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)	7,50/9,50
Minestrone mit vielerlei frischem Gemüse (klein/normal) <i>saisonal vorwiegend in den Herbst- und Wintermonaten erhältlich</i>	9,00/11,50

PRIMI / NUDELGERICHTE

Spaghettini pomodoro e basilico	14,00
Spaghettini ^{afj} mit Tomatensauce und Basilikum	
Spaghettini con aglio olio e peperoncino	12,80
Spaghettini ^{afj} mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	
Rigatoni Mezzogiorno	19,80
Rohrrillennudeln (hausgemacht) ^{nc} mit Rinderhüfte (Fleisch aus der Region), frischem Blattspinat und Tomatensauce	
Tagliatelline Contadina	19,50
Dünne Bandnudeln ^{ac} mit frischem Saisongemüse, Ingwer und Basilikum	

SECONDI / HAUPTGERICHTE

Lachsfilet ^d vom Lavasteingrill mit frischem Saisongemüse und Novelle Kartoffeln	33,60
Rumpsteak vom Lavasteingrill mit frischem Saisongemüse 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 Kenntlichmachungsbestimmungen 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.