

UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Tentacoli di polipo^d

kurz gebraten, mit weisser Bohnencreme, Cherrytomaten und Rucolapesto 20,50

Tartar von der gelben Bete

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rote-Bete-Senfdressing^j, Bioleaf und Hibiskussalz 17,00

PRIMO

Schwarze Spaghetti^{da}

mit frischen Venusmuscheln^d, Weisswein und Petersilie, leicht pikant 25,40

Gorgonzola^g DOP Risotto

mit Birne und Walnüssen^h, Balsamico und Parmesancrackern^g 23,80

Tagliatelline^{ac}

mit Hokkaido-Kürbis-Creme, Belugalinsen und Kürbiskernen^h 18,00

SECONDO

Tranche von der Dorade^d

mit Zitronennote, Feigen, Blumenkohlcreme und Blattspinat 35,00

Pollo fino

mit Rotwein-Jus de viande u. Kräuterseitlingen, dazu Kartoffelpüree^d mit Kurkuma-Note 28,00

Parmiggiana Mezzo Style

mit Auberginen, original Büffelmozzarella^g DOP, Parmesan^g, Tomatensauce, Basilikum und Parmesancracker^g 22,50

vegan - mit pflanzlicher Alternative zu Käse von Viva la Faba²⁷ 23,00

DOLCEZZA

Feigen-Crème-Brûlée^g

mit karamellisierten Pflaumen 12,50

31.12.2026, SILVESTER DINNER mit PARTY DJ ALEX WOLF

Aperitif, 6-Gang Menü, Late Night Snack & Party 140 pro Person

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	
auf Wunsch mit Burrata ^g DOP	+ 5,00
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	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

PIZZE / PIZZA

Für unsere Pizza verwenden wir ein besonderes Mehl aus Italien. Unser Teig darf mindestens 36 Stunden ruhen und gehen. Dadurch wird unsere Pizza besonders bekömmlich und erhält eine knusprige und zugleich luftige Kruste.

Unseren Fior di Latte (Milchkäse) sowie unsere Büffelmozzarella DOP beziehen wir frisch aus Italien – von unserem Lieferanten des Vertrauens.

Viva la Faba (Vegane Pizza)

Alle Pizzen können auf Wunsch auch mit der pflanzlichen Käsealternative⁷² von Viva la Faba bestellt werden.

Aufpreis: 0,50 € pro Pizza.

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,	
Pizza Crudaiola	15,00
Rucola, Parmesanblättchen ^g , Tomatensauce, Fior di latte ^g	
Pizza Costa	15,50
Thunfischfilets in Olivenöl, rote Zwiebeln, Tomatensauce, Fior di latte ^g	
Pizza Mezzogiorno	18,50
Gorgonzola ^g DOP, Blattspinat, Fior di latte ^g , Tomatensauce, Parmaschinken	
Pizza Pollino	18,00
Salsiccia Calabrese ^{2,7} (scharf), Parmesanblättchen ^g , Fior di latte ^g , Tomatensauce	
Pizza Verdure	18,20
Auberginen, Zucchini, Champignons, Fior di latte ^g , Tomatensauce und Parmesanblättchen ^g	
Pizza Salve	18,00
Parmaschinken, Rucola, Tomatensauce, Fior di latte ^g , Parmesanblättchen ^g	

Mozzarella Di BUFFALA DOP / Büffelmozzarella DOP

Pizza Buffalina & Melanzane

17,20

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

PIZZA TRADIZIONE / TRADITIONELLE PIZZA

Pizza Marinara

10,50

Tomatensauce, Knoblauch mit Olivenöl, Basilikum und Oregano

PIZZA SPECIALI / BESONDERE PIZZEN

Pizza Rustico

17,00

Kartoffeln, Rosmarin, Fior di latte^g, Olivenöl, Hibiskussalz und Walnuss^h

Pizza Pere

16,80

Birne, Gorgonzola^g DOP und Walnuss^h

Pizza Tomato Puro

16,80

Bruschette Tomaten und Rucolapesto
auf Wunsch mit Burrata^g DOP

+ 5,00

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.