

UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Rote- und Gelbe Bete Carpaccio mit Büffelmozzarella DOP

geröstete Pinienkerne, Rote Bete Olivenöldressing^d, Bioleaf und Hibiskussalz 16,50

Tentacoli di polipo^d

Lauwarme Oktopuswürfel in einem Bergtomaten-Kräuterfond (leicht pikant) mit gerösteten Brotscheiben 17,80

ZUPPA

Minestrone mit vielerlei frischem Gemüse (klein/normal) 9,00/11,50

PRIMO

Hausgemachte Mezze Maniche all'arrabiata mit Basilikumöl

auf Wunsch mit einer ganzen Burrata DOP 13,50/17,80

Spaghetti frutti di mare^{daf}

mit frischen Meeresfrüchten, Kirschtomaten^d und Kräuter 23,50

Risotto al Parmigiano^g DOP mit Pfifferlingen und Kräuterseitlingen

an Kräuteröl und Parmesancracker^g 22,80

SECONDO

Tranche von der Dorade^d an Cafè de Paris Sauce

und mit frischem Blattspinat 35,00

Rinderfilet mit gerösteten Kräuterseitlingen an Rotwein Jus de viande

und Kartoffelcreme^d 36,00

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

Crème-Brûlée^g mit Feigen und karamellisierten Pflaumen

und einer Kugel Haselnusseis von Conte vom Bodensee 12,50

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
---	-----------

PRIMI / NUDELGERICHTE

Spghettini pomodoro e basilico	14,00
Spghettini ^{afj} mit Tomatensauce und Basilikum	
auf Wunsch mit Burrata ^g DOP	+ 5,00
Spghettini con aglio olio e peperoncino	12,80
Spghettini ^{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	16,40
mit einer original Büffelmozzarella DOP	17,90
mit frischem angebratenem Lachsfilet und Avokado	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 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 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 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.