UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Schwertfisch[d] Carpaccio mit Shitakepilzen
Rote Bete Mayonnaise[7], Limettenzesten und Zitronenvinaigrette *17,80*

Rindercarpaccio mit Burgundertrüffel
Champignons, Sellerie[i], Thymian und Trüffelöl *18,50*

ZUPPA

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

PRIMO

Tagliolini mit schwarzem Burgundertrüffel *24,50*

Mezze Maniche mit Rindfleischstreifen[agc] und Kastanien[7]
an karamellisierten roten Zwiebeln *25,50*

Schwarze Spaghetti mit Dorade[agcd] und Venusmuscheln[d]
Kirschtomaten und Estragonöl *26,50*

SECONDO

Lammkarré[7] in einer Kruste aus schwarzen Oliven
Rotwein jus de viande, geschwenktem Stängelkohl und schwarzem Trüffel *35,80*

Gefüllte Dorade[d]-Rouladen mit Kürbis
dazu Kartoffelcreme[gc], geschwenkter Grünkohl und Rote Bete Fischfond *34,80*

DOLCEZZA

Kastanien Creme-Brûlée[cg67]
mit karamellisierten Kastanien und einer Kugel Haselnusseis 11,50

Informationen auf unserer Homepage oder bei unseren Mitarbeiter*innen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergen-Information siehe letzte Seite

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum, *3 Stück* *10,00*

Vitello tonnato *17,80*
Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme [dcgj2] (hochwertiges Teilstück aus der Keule)

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanblättchen[g] *17,80*

Antipasto Mezzogiorno *22,00*
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].

Das Antipasto Mezzogiorno kann auch für mehrere Personen
als Tischbuffet/auf Platten bestellt werden, pro Person *22,00*

Insalata di mare *21,60*
Täglich frisch zubereiteter Meeresfrüchtesalat [bn]

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

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 16,40
mit einer original Büffelmozarella 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*

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergen-Information siehe letzte Seite

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 Käsealternative [72] 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, Zucchinis, Champignions, 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 Kenntlichmachungsbestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV).

[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.