UNSERE EMPFEHLUNG DER WOCHE

ANTIPASTO

Thunfischtartar[d] mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise[c],
feinem Petersilienöl und Pistaziensplittern[h] *20,00*

Parmesan-Fondue[g] mit frittiertem Eigelb[c] und Kräuterseitlingen
karamellisierter Birne und Walnüssen[h] *18,50*

PRIMO

Tagliolini mit schwarzem Herbsttrüffel aus den Abruzzen *24,50*

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kastanien[h] und Ricotta[g]
an Gorgonzola[g]-Kurkuma-Sauce *22,00*

Spaghetti[a] mit Loup de mer[d] Filet, Kirschtomaten, Estragonpesto
und einer feinen Ingwer-Note *24,50*

SECONDO

Rinderfilet „Lady Cut“ mit schwarzem Herbstrüffel aus den Abruzzen
Chicorée aus dem Ofen und cremiger Gorgonzola[g]-Polenta[ga] *34,50*

Tranche vom Loup de mer[d] an einem Fischfond mit Granatapfel
frischer Limettenzeste, Rote-Bete-Polenta[a] und wildem Brokkoli *34,80*

DOLCEZZA

Hausgemachtes Schokotörtchen[ac]
mit einer Kugel Vanilleeis[g] von der Manufaktur Conte vom Bodensee *10,80*

Informationen auf unserer Homepage oder bei unseren Mitarbeiter*innen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergen-Information siehe letzte Seite

PICCOLI PIATTI

TANTO AMORE

EIN TISCH. ZWEI PERSONEN. GEMEINSAME GENUSSMOMENTE.

Unser Piccolo Piatti Sharing-Erlebnis - fünf italienische Genussmomente,
Teilen und Genießen. 24,00 Euro pro Person, für zwei Personen.

ANTIPASTO

Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum

Vitello tonnato
Zartes Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme [dcgj2] (hochwertiges Teilstück aus der Keule)

Parmigiana di Melanzane Mezzo Style
Augerginen mit Tomatensugo, Mozzarella DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Basilikum

PRIMO

Mezze maniche arrabiata
Hausgemachte kurze Rohrnudeln, Tomatensugo und Chilli

DOLCE

Tiramisù[cg]
mit cremiger Mascarponecreme

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergen-Information siehe letzte Seite

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum, *3 Stück* *8,20*

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

Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Parmigiano Reggiano DOP Blättchen [n] *17,80*

Antipasto Mezzogiorno *22,00*
Gemischte italienische Vorspeisendelikatessen
(Hausgemachtes gegrilltes und mariniertes Gemüse, luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola und Parmigiano Reggiano DOP Blättchen [n], erstklassige Original-Büffelmozzarella DOP [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]

ZUPPE / SUPPEN

Feine Tomatencremesuppe mit Basilikum *(klein/normal)* *7,50/9,50*

Minestrone mit vielerlei frischem Gemüse *(klein/normal)* *8,00/11,50*

PRIMO PIATTO / ERSTER GANG

Mezze maniche arrabiata *12,00*
Kurze Rohrrillennudeln (hausgemacht)[nc] mit scharfer Tomatensauce

auf Wunsch mit Burrata[g] DOP *+ 4,50*

Spaghetti pomodoro e basilico *13,00*
Spaghetti[afj] mit Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti con aglio olio e peperoncino *12,80*
Spaghetti[afj] mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Rigatoni Mezzogiorno *19,80*
Rohrrillennudeln (hausgemacht)[nc] mit Rinderhüfte (Fleisch aus der Region), frischem Blattspinat, Tomatensauce und Parmigiano Reggiano DOP Blättchen[n]

SECONDO PIATTO / HAUPTGANG

Parmigiana di Melanzane Mezzo Syle *22,00*
Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Büffelmozzarello DOP und Parmigiano Reggiano DOP

auch vegan mit Viva la Faba, der pflanzlichen Käsealternative[72] + 0,50

Frisches Lachsfilet[d] vom Lavasteingrill mit frischem Saisongemüse und Novelle Kartoffeln *32,60*

auf Wunsch mit Café de Paris Sauce[g] *+ 1,50*

Rumpsteak vom Lavasteingrill mit frischem Saisongemüse und Novelle Kartoffeln *34,80*

auf Wunsch mit grüner Pfeffersauce *+ 1,50*

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.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergen-Information siehe letzte Seite

INSALATE / SALATE

Mista *7,50*
Marktfrischer gemischter Salat

Rucola e parmigiano *8,60*
Rucolasalat mit Parmigiano Reggiano DOP Blättchen[n] an
Balsamico-Olivenöldressing und Kirschtomaten

Insalata Mezzogiorno
Grosser Salatteller mit Bioblattsalat, Gurke, Karotte, Radischen und
Tomate mit marinierten und gegrillten Auberginen und Zucchini *16,50*
und Parmigiano Reggiano DOP Blättchen[n]

auf Wunsch mit Original Büffelmozzarella[g] DOP *+ 4,50*

Insalata Salmone e Avocado
Grosser Salatteller mit Bioblattsalat, Gurke, Karotte, Radischen und
mit frischem angebratenem Lachsfilet und Avokado *18,50*

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), der pflanzlichen Käsealternative[72] *+ 0,50*

Alle Pizzen können auf Wunsch auch mit der pflanzlichen Käsealternative[72] bestellt werden.

PIZZA TRADIZIONE / TRADITIONELLE PIZZA

Pizza Marinara *10,50*
Tomatensauce, Knoblauch mit Olivenöl und Oregano

Pizza Tomato Puro *15,00*
Pizza belegt mit frischen gewürfelten Tomaten, Basilikum und Rucolapesto

auf Wunsch mit Burrata[g] DOP *+ 4,50*

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, Parmigiano Reggiano DOP Blättchen[n], Tomatensauce, Fior di latte[g]

FIOR DI LATTE / BLÜTE DER MILCH[g]

Pizza Mezzogiorno *18,50*
Gorgonzola[g] DOP, Blattspinat, Fior di latte[g], Tomatensauce, Original Parmaschinken

Pizza Verdure *17,80*
Auberginen, Zucchinis, Champignions, Fior di latte[g], Tomatensauce und Parmigiano Reggiano DOP Blättchen[n]

Pizza Salve *18,00*
Original Parmaschinken, Rucola, Tomatensauce, Fior di latte[g] und Parmigiano Reggiano DOP Blättchen[n]

Pizza Pollino *16,50*
Salami piccante[2,7] (scharf), Parmigiano Reggiano DOP Blättchen[n], Fior di latte[g], Tomatensauce

Pizza Costa *15,50*
Thunfischfilets in Olivenöl, rote Zwiebeln, Tomatensauce, Fior di latte[g]

MOZZARELLA DI BUFFALA DOP / Büffelmozzarella DOP

Pizza Buffalina & Melanzane *17,20*
Erstklassige Original-Büffelmozzarella[g] DOP, Tomatensauce, gegrillte Auberginen, Basilikum

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.