

M ● Z Z A M O

Piatti di Entrata

Pomodoro Antico	16,50
Ochsenherztomaten I Burrata I Basilikum I knusprige N'duja Crumble I Pinienkerne	
Roastbeef al Tartufo	18,50
Rosa gegartes Roastbeef I Sommertrüffel I Parmesan I Rucola I Walnüsse Trüffelvinaigrette	

Insalata

Panzanella con Gamberi e avocado	24,50
Toskanischer Tomaten - Brotsalat I Garnelen I Avocado	

Primi Piatti

Spaghetti Carbonara	18,50
Klassische Zubereitung I Guanciale I Pecorino	
Tortelloni ripieni di melanzane e ricotta di Bufala	20,50
Tortelloni mit Auberginenfüllung I Pfifferlinge I Tomatencoulis I Provolone	
Tagliolini I Tartufo Nero	24,50
Hausgemachte Tagliolini I Schwarzer Trüffel	

Secondi Piatti Pesce

Sogliola alla Griglia	38,50
Seezunge I Zitronen – Butter Sauce I neue Kartoffeln I Spinat	
Calamaretti Ripieni alla Mediterranea	26,50
Gefüllte Baby Calamari I Fregola Sarda Risottata I Zucchini I Fenchel I Kirschtomaten I Basilikum I Zitronenzeste	

Secondi Piatti Carne

Fegato di vitello in padella	25,50
Kalbsleber I Butter- Salbei I Kartoffelpüree I glasierte Äpfel I Karotten	
Cotoletta di maialino	28,50
Karree vom Spanferkel I Kräuterjus I Pfifferlinge I Gemüse Gratin	
Filetto di manzo	38,50
Rinderfilet I Steinpilz Creme I Sommertrüffel I Kartoffel - Gateau I feine Bohnen	

Pizza

Ruota di Carro Bianca I Provola Affumicata I Salsiccia I Finferli	19,50
(traditionelle neapolitanische Art dünn und groß ausgerollt)	
Weißer Basis I geräucherter Provola I Salsiccia leicht pikant I Pfifferlinge I geröstete Mandeln	

Dolce

Pesca d'Estate	12,50
Pfirsich – Tarte I Joghurt Eis I Basilikum I Mandel- Amarettini- Crumble	