

M ● Z Z A M O

Piatti di Entrata

Mozzarella in Carozza con insalata caprese 15,50

Büffelmozzarella gebacken im Brot | Tomaten | Pesto | Pinienkerne | Rucola

Tatare di manzo 18,50

Tatar vom Rind | Paprikaschaum | Oliven - Kapern - Crumble | Wildkräuter

Insalata

Panzanella con Gamberi e Crema di avocado 24,50

Toskanischer Tomaten - Brotsalat | Garnelen | Avocado - Buttermilch - Crème

Primi Piatti

Spaghetti Carbonara 18,50

Klassische Zubereitung | Guanciale | Pecorino

Tortelloni ripieni di melanzane e ricotta di Bufala 20,50

Tortelloni mit Auberginenfüllung | Pfifferlinge | Tomatencoulis | Provolone

Tagliolini I Tartufo Nero 24,50

Hausgemachte Tagliolini | Schwarzer Trüffel

Secondi Piatti Pesce

Calamaretti alla griglia 28,50

Calamari | Honig - Olivenöl - Creme | Kräuterbrösel | schwarzer Reis | Tomaten

Orata alla griglia con giambotta 26,50

Dorade im Ganzen gegrillt | Salsa Verde | sommerlicher Gemüseintopf

Filetto di merluzzo in pastella 30,50

Kabeljaufilet im Ausbackteig | Aioli mit Dill | Bratkartoffeln | Ratatouille

Secondi Piatti Carne

Saltimbocca alla Mozzamo 27,50

Kalbsrücken, rosa | Madeira | Parmaschinken | Kartoffelpüree | Salbei

Cotoletta di maialino 26,50

Kotelett vom Spanferkel | Pfifferling - Rahm | Krautsalat mit Pancetta | Rösti

Filetto di manzo 38,50

Rinderfilet | Balsamicojus | Herzoginkartoffel | feine Bohnen

Pizza

Ruota di Carro Bianca I Provola Affumicata I Salsiccia I Finferli 18,50

(traditionelle neapolitanische Art dünn und groß ausgerollt)

Weißer Basis | geräucherter Provola | Salsiccia leicht pikant | Pfifferlinge

Dolce

Crème brûlée con composta di pesche 10,50

Klassische Crème Brûlée | Pfirsichkompott