

M ● Z Z A M O

Piccola Cucina

17.03.2026 – 20.03.2026
von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Antipasti

Zuppa di Patate e porri con Guanciale	6,50
Kartoffel – Lauchsuppe Guanciale Majoran	
Pan Brioche con Gorgonzola e Noci	9,50
Pan Brioche tostato Gorgonzola Feldsalat geröstete Walnüsse	

Primi Piatti | Secondi Piatti

Lasagne alle verdure	9,50
Gemüselasagne Mozzarella Napolisaucce	
Spaghetti alla Bolognese	12,50
Spaghetti klassische Rinder- Bolognese Parmesan	

Pizza

Marinara sbagliata	10,50
rote Basis Sardelle frische Tomaten Parmesan	

Dolce

Tiramisu	6,50
Panna Cotta	6,50

Mamma-Mia-Menü

Antipasti nach Wahl

Pasta oder Pizza

Espresso

Menüpreis 15,00

buon appetito
Alle Preise in Euro

M ● Z Z A M O

Piatti di Entrata

Mozzarella in Carrozza 15,50

Büffelmozzarella gebacken im Brot | Feldsalat | Basilikum Pesto

Tatar di Manzo 20,50

handgeschnittenes klassisches Rindertatar | Burrata Creme | Trüffel | Kartoffel Chips

Zuppa

Zuppa di Pesce con Fregola Sarda 12,50

Fischsuppe | kleine geröstete Nudelkügelchen | Gemüse | Kräuter

Primi Piatti

Risotto alla Verze e Pancetta 20,50

Cremiger Wirsing- Risotto | Pancetta | Pecorino | geröstete Brotbrösel

Gnocchi di Patate all Limone 22,50

Kartoffel- Gnocchi | Zitronen- Butter Veloutee | gebratener Lachs | Brokkoli

Tagliolini I Tartufo Nero 24,50

Hausgemachte Tagliolini | Schwarzer Trüffel

Secondi Piatti Pesce

Orata alla Griglia 28,50

Dorade im Ganzen | Mandel- Petersilien Pesto | Spinat | Karottenpüree

Tagliata di Tonno 38,50

Sashimi Qualität Thunfisch | Sesamkruste | Zitronen- Soja-Butter | Estragon

Kartoffel- Sellerie Püree

Secondi Piatti Carne

Stinco di Agnello 28,50

Geschmorrt Lammhaxe | Rotwein Jus | Kartoffel- Fenchelpüree | Rosenkohl

Fegato di Vitello 26,50

Kalbsleber | Butter- Salbei | glasierte Äpfel | Pastinaken Püree

Filetto di Manzo alla griglia 38,50

Rinderfilet | Pinienkern- Parmesankruste | Portwein Jus | gegrilltes Gemüse

Pizza

Pizza Bianca con Salmone e Zucchini 19,50

Weißer Basis | geräucherter Lachs | Zucchini | karamellisierte Zwiebeln | Zitronenzeste

Dolce

Crème Brulee bianco e zafferano 10,50

klassische Zubereitung | weiße Schokolade | Safran | Himbeeren