

M ● Z Z A M O

Piccola Cucina

09.03.2026 – 13.03.2026
von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Antipasti

Stracciatella alla Romana	6,50
klare aromatische Brühe Gemüse Eierfäden Parmesan Petersilie	
Crocette di Ceci	9,50
Kichererbsen Kroketten lauwarme Kirschtomaten Portulak	

Primi Piatti | Secondi Piatti

Spaghetti Carbonara (Vegetarisch)	9,50
Spaghetti Zucchini Ei Parmesan	
Cosce di Anatra Confite	12,50
zarte Entenkeule Confiert eigene Jus Kartoffelpüree	

Pizza

Pizza Funghi e Tartufo	10,50
weiße Basis Pilze Trüffelöl	

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 I Feldsalat I Basilikum Pesto	
Tatar di Manzo	20,50
handgeschnittenes klassisches Rindertatar I Burrata Creme I Trüffel I Kartoffel Chips	

Zuppa

Zuppa di Pesce con Fregola Sarda	12,50
Fischsuppe I kleine geröstete Nudelkügelchen I Gemüse I Kräuter	

Primi Piatti

Risotto alla Verze e Pancetta	20,50
Cremiger Wirsing- Risotto I Pancetta I Pecorino I geröstete Brotbrösel	
Gnocchi di Patate all Limone	22,50
Kartoffel- Gnocchi I Zitronen- Butter Veloutee I gebratener Lachs I Brokkoli	
Tagliolini I Tartufo Nero	24,50
Hausgemachte Tagliolini I Schwarzer Trüffel	

Secondi Piatti Pesce

Orata alla Griglia	28,50
Dorade im Ganzen I Mandel- Petersilien Pesto I Spinat I Karottenpüree	
Tagliata di Tonno	38,50
Sashimi Qualität Thunfisch I Sesamkruste I Zitronen- Soja-Butter I Estragon Kartoffel- Sellerie Püree	

Secondi Piatti Carne

Stinco di Agnello	28,50
Geschmorrt Lammhaxe I Rotwein Jus I Kartoffel- Fenchelpüree I Rosenkohl	
Fegato di Vitello	26,50
Kalbsleber I Butter- Salbei I glasierte Äpfel I Pastinaken Püree	
Filetto di Manzo alla griglia	38,50
Rinderfilet I Pinienkern- Parmesankruste I Portwein Jus I gegrilltes Gemüse	

Pizza

Pizza Bianca con Salmone e Zucchini	19,50
Weißer Basis I geräucherter Lachs I Zucchini I karamellisierte Zwiebeln I Zitronenzeste	

Dolce

Crème Brulee bianco e zafferano	10,50
klassische Zubereitung I weiße Schokolade I Safran I Himbeeren	