

M ● Z Z A M O

Piccola Cucina

02.03.2026 – 06.03.2026
von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Antipasti

Vellutata di Topinambur	6,50
Topinamburcremesuppe Artischocken	
Mozzarella di Bufala con Insalata di Avocado	9,50
Büffelmilch – Mozzarella Avocado – Rucolasalat Kirschtomaten	

Primi Piatti | Secondi Piatti

Spaghetti all Amatriciana	9,50
Spaghetti würzige Napolisaucе Pancetta	
Melanzane ripiene alla Mediterranea	12,50
Ofengebackene Aubergine Oliven Kapern getrocknete Tomaten geräucherter Büffelmozzarella	

Pizza

Pizza Bianca con Tonno	10,50
Fior di latte Thunfisch getrocknete Tomaten Oliven Oregano	

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
Geschmorte 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
Weiße Basis geräucherter Lachs Zucchini karamellisierte Zwiebeln Zitronenzeste	

Dolce

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

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene Zutaten.