

# M ● Z Z A M O

## Piccola Cucina

03.02.2026 – 06.02.2026  
von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

### Antipasti

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| <b>Zuppa di Patate e porri con Guanciale</b>           | 6,50 |
| Kartoffel – Lauchsuppe   Guanciale   Majoran           |      |
| <b>Torta Salata con spinaci e ricotta</b>              | 9,50 |
| Blätterteig – Quiche   Spinat   Ricotta   Napolisaucce |      |

### Primi Piatti | Secondi Piatti

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Lasagne alle verdure</b>                                         | 9,50  |
| Gemüselasagne   Mozzarella   Napolisaucce                           |       |
| <b>Tagliatelle con punte di Filetto di Manzo</b>                    | 12,50 |
| Tagliatelle   cremige Sauce   Rinderfiletspitzen   Pilze   Parmesan |       |

### Pizza

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Focaccia con Pomodori Marinati, Basilico, Ricotta di Bufala</b> | 10,50 |
| Marinierte Tomaten   Basilikum   Büffelricotta                     |       |

### 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

- Uovo in camicia al tartufo nero** 15,50  
Pochiertes Ei | schwarzer Trüffel | Blätterteig | Lauch | Portweinreduktion
- Brioche al Taleggio e Roastbeef** 22,50  
Brioche mit geschmolzenem Taleggio | Roastbeef | Birnen-Chutney | Trüffelöl

## Zuppa

- Crema di Carote** 10,50  
Karottencreme Suppe | Kurkuma | Taleggio | gepufftem schwarzreis

## Primi Piatti

- Spaghetti Carbonara** 18,50  
klassische Zubereitung | Guanciale | Eigelb | Pecorino
- Risotto ai Porcini secchi** 20,50  
Risotto | getrocknete Steinpilze | Kräuter Pesto | geröstete Haselnüsse
- Tagliolini I Tartufo Nero** 24,50  
Hausgemachte Tagliolini | Schwarzer Trüffel

## Secondi Piatti Pesce

- Branzino alla Griglia** 26,50  
Wolfsbarsch im Ganzen | junge Kartoffeln | Spinat
- Polpol alla griglia** 28,50  
Oktopus | Salsa verde | Kichererbsen Mousse | knackige Schwarzkohl

## Secondi Piatti Carne

- Coscia di Pollo ripiena** 26,50  
ausgelöste Hähnchenschenkel | karamellisierte rote Zwiebeln- Pflaumen  
Füllung | Kräuter Jus | Selleriepüree | Karotten
- Schiena di Vitello** 32,50  
Kalbslende | Pinienkern- Parmesan Kruste | Rosmarin Jus | Kartoffelgratin |  
Rosenkohl
- Filetto di Manzo alla griglia** 38,50  
Rinderfilet | Balsamico Jus | Pastinaken Püree | Radicchio

## Pizza

- Pizza aglio olio e Scampi** 19,50  
Aglio Olio | Garnelen | Petersilie | gezupfte Burrata | Peperoncino

## Dolce

- Crème Caramel con pera al vapore** 10,50  
Karamellisierte Crème | gedämpfte Birne | Schokoladen- Chili Crumble |  
schwarze Johannisbeer- Sorbet