



Lunch

Donnerstag, 22.07.2021
von 11.30 bis 14.30 Uhr
Folgende Menüs zur Auswahl

Antipasti: Gazpacho di Cetrioli
Gurken Gazpacho

Menü I: Gnocchi di Patate alle Sorrentina 11,50
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Basilikum und Mozzarella
in Tomatensauce

Menü II: Salmone alla Griglia 12,50
Filet vom schottischem Lachs an Prosecco Sauce, dazu Zucchini

Menü III: Pizza Bianca ocn Salmone Affumicata e Pomodoro Secco 10,50
Holzofen Pizza mit Fior di Latte, geräuchertem Lachs und getrockneten
Tomaten

buon appetito

MOZZAMO WEINEMPFEHLUNG

Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC 0,1 3,50€ / 0,2 6,50€
Tenuta Casate, Friaul
Quitte und Orange, zartwürzig, rund mit feiner Mineralik

Wochenkarte

Zuppa

Gazpacho di Avocado 8,50
Avocado Gazpacho Kaltschale mit pikante Olive

Antipasti

Moscardini in Umido con Pure di Piselli 16,50
Baby Oktopus in Umido dazu Erbsenpüree

Roastbeef di Vitello con Pecorino di Moliterno 17,50
Feine Scheiben von zart rosa gebratenem Kalbsroastbeef mit gehobeltem Moliterno
Pecorino, grünem Spargel und Trüffel

Pasta

Ravioli Ripieni di Ricotta e Agrumi 17,50
Hausgemachte Ravioli mit feiner Limetten- Ricotta Füllung, dazu gebratene Steinpilze und Basilikum

Fregola Sarda con Triglie e Zafferano 20,50
kleine geröstete Nudelkügelchen mit frischer Rotbarbe und Safran

Pesce

Sogliola alla Griglia 34,50
Frische Seezunge im ganzen Wildfang dazu Pfifferlinge und Kartoffeln

Filetto di Ricciola 27,50
Filet von der ganzen Gelbschwanzmakrele Wildfang, dazu gestampfte Kartoffeln mit Pistazien und Baby Gemüse

Carne

Costata di Manzo dry aged 32,50
Rosa gebratene australische Rinderlende dry aged, dazu violette Kartoffeln und Löwenzahn

Schiena di Maialino 24,50
Spanferkel Karree mit feiner Thymian Sauce, dazu Pfirsich und Steinpilze

Pizza

Pizza con Bufala Affumicata, Salsiccia e Cardoncelli 15,50
Holzofenpizza mit geräucherter Büffelmozzarella, frischer Salsiccia und Kräuterseitling

Dolce

Cheese Cake al Mango 9,50
Hausgemachte Mango Cheese Cake