

# M ● Z Z A M ○

## Lunch

Freitag, 14. Januar 2022

von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

**Antipasti: Insalata di Rape Rosse con Arancia e Finochi**

Rotebeete Salat mit Orangen und Fenchel

**Menü I: Conchiglioni con Capesante e Pesce Spada**

11,50

Conchiglioni Nudeln mit Jakobschmuscheln und Schwertfisch

**Menü II: Medaglioni di Manzo Alla Sorrentina con Carciofi**

12,50

Medaglione vom Rind alla Sorrentina -Tomaten und Mozzarella-  
dazu Artischocken

**Menü III: Pizza con Crema di Cavolo Viola, Bufala Affumicata e Salame** 10,50

Pizza aus dem Holzofen mit Lila Blumenkohl, geräucherte Büffelmozzarella  
und Salami

### buon appetito

#### MOZZAMO WEINEMPFEHLUNG

Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC

0,1 3,50€ / 0,2 6,50€

TenutaCasate, Friaul

Quitte und Orange, zartwürzig, rund mit feiner Mineralik

# Wochenkarte

---

## Zuppa

**Crema di Carote e Zenzero con Calamaretto** 9,50  
Karotten- Ingwer Creme Suppe mit Baby Calamari

## Antipasti

**Panzerottini ripieni di Polipo con Pure di Ceci** 16,50  
Hausgemachte Panzerottini mit Oktopus Füllung auf von Kichererbsenpüree

**RoastBeef di Petto di Pollo con Mousse di Fegato D`Oca** 17,50  
Roastbeef von der Perlhuhn Brust mit Foie Gras Mousse, schwarzem Trüffel und Pflaumen

## Pasta

**Tagliolini con Pesce Spada e Cime di Rapa** 19,50  
Hausgemachte Tagliolini mit Schwertfisch Ragout und Wildbrokkoli 17,50

**Tortello Ripieno di Rape Rosse**  
Hausgemachte Tortelli mit feiner rote Beete Füllung auf Kürbis Creme, gerösteten Haselnüssen und Pecorino Käse

## Pesce

**Baby Coda di Rospo alla Griglia per 2** 64,50  
Frischer Baby Seeteufel im ganzen für 2 vom Grill, dazu Auberginen Caponata und Kartoffeln

**Trancio di Luccio Perca** 28,50  
Tranchen vom ganzen Zander Wildfang an Safran Sauce, dazu Artischocken und Baby Gemüse

## Carne

**Nodino di Vitello in Burro e Salvia** 27,50  
Kalbskotelett vom Grill an Butter- Salbei Sauce, serviert mit sautierten Waldpilzen und Kartoffeln

**Fagiano** 25,50  
Saftig gebratener Fasan (Schenkel und Brust) Wildfang an Asiago Fondue, dazu Polenta und Radicchio Tardivo

**Pizza alla Parmiggiana di Melanzane** 16,50  
Pizza aus dem Holzofen mit Aubergine, Mozzarella, Parmesan und Tomatensauce

## Dolce

**Crostatina scomposta alla Crema Pasticcera con Meringa e Frutti di Bosco marinati** 9,50  
Italienische gebackene Törtchen mit Pasticcera Creme Füllung, marinierten Waldbeeren und einer Meringe