

M ● Z Z A M ○

Lunch

Freitag, 17.09.2021

von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

Antipasti: Zucca gialla in Caprine con Lampuga affumicato

Marinierter Kürbis mit geräucherter Goldmakrele

Menü I: Sedanini con Cavolfiore e Speck

Sedanini Nudeln mit Blumenkohl und Speck

11,50

Menü II: Trancio di Luccioperca arrosto con Patate e Cipollotto

Feine Tranchen von ganzem Zander mit Kartoffeln und Lauchzwiebeln

12,50

Menü III: Pizza Rossa Melanzane e Salame

Pizza aus dem Holzofen mit San Marzano Tomaten, Auberginen und Salame

10,50

buon appetito

MOZZAMO WEINEMPFEHLUNG

Cuvee Weiss IGT 448 s.l.m 0,1 4,00€ / 0,2 7,50€

Kellerei Girlan, Südtirol

Frisch, lebendige Säure und Harmonie mit zarter, aromatischer Note

Wochenkarte

Zuppa

Crema di Porro con Crumble al Basilico 8,50
Feine Lauchcreme Suppe mit Basilikum Crumble

Antipasti

Capesante alla Griglia su Porcini 18,50
Jakobsmuscheln vom Grill auf sautierten Steinpilzen

Tarta di Manzo con Mousse di Bufala Affumicata 16,50
Rinder Tatar mit feiner geräucherten Mousse von der Büffel Mozzarella

Pasta

Fregola Sarda con Triglia e Carciofi 20,50
Kleine geröstete Nudelkügelchen mit Meerbarbe und Artischocken

Cappellacci Ripieni di Zucca con Crema di Taleggio 17,50
Hausgemachte Cappellacci Pasta mit feiner Kürbis Füllung auf Taleggio Creme

Pesce

Scampi alla Griglia 28,50
Große Scampis vom Grill, dazu Gemüse Ratatouille

Rombo al Forno 30,50
Frischer Steinbutt im ganze vom Grill Wildfang, serviert mit Gemüse und Kartoffeln

Carne

Stinco D`Agnello 22,50
In feiner Sauce geschmorte Lammhaxe, dazu Blumenkohl Püree und Gemüse

Tagliata di Manzo 24,50
Rosa gebratene Rinderlende auf frischem Rucola mit Trüffel und Kartoffeln

Pizza

Pizza Bianca con Speck e Cipolla Tropea 17,50
Pizza aus dem Holzofen mit Speck, Tropea Zwiebeln und geriebener Pecorino

Dolce

Cannolo alla Siciliana 9,50
ist ein Gebäck aus frittiertem Teig und einer süßen cremigen Ricotta Füllung