

M ● Z Z A M ○

Lunch

Freitag, 22.10.2021

von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

Antipasti:	Funghi Orecchione su Rucola Austernpilze vom Grill auf Rucola	
Menü I:	Mezze Maniche con Crema di Castagne e Vitello Hausgemachte Mezze Maniche Pasta auf Maronen Creme Mit Kalbfleisch und Mandeln -	11,50
MenüII:	Pesce Misto alla Griglia Fischvariation vom Grill mit Wildbroccoli	12,50
Menü III:	Pizza Bianca con Pancetta Arrotolata Pizza aus dem Holzofen mit Fior di Latte und Pancetta	10,50

buon appetito

MOZZAMO WEINEMPFEHLUNG

Merlot Colli Euganei DOC 0,1 3,50€ / 0,2 6,50€

Cantina Colli Euganei, Friaul

Saftig, milde Würze, auch leicht pikant gekühlt ein Genuss

Wochenkarte

Zuppa

Crema di Topinambur 9,50
Topinamburcremesuppe mit Parmesanchips und Bottarga

Antipasti

Variazione di Manzo 17,50
vom Rind-Roastbeef mit Trüffelschaum, Tatar mit Pinienkerne,
Tranchen mit Selleriepüree-

Insalata di Aragosta 22,50
Langustenschwanz aus Wildfang auf Gemüsejulienne

Pasta

Spaghettoni al Limone 17,50
Hausgemachte Zitronen Spaghetti mit frischen Sardellen , Artischocken
und Brotcrumble

Tortelli Ripieni di Provola Affumicata 19,50
Hausgemachte Tortelli mit Kürbis- geräucherte Provolafüllung an
getrüffeltem Portwein und Guanciale Chips

Pesce

Branzino alla Griglia 22,50
Frischer Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill, dazu Steinpilzflan und Nusskartoffeln

Filetto di Rombo
Filet vom ganzen Steinbutt Wildfang mit Petersilienwurzelpüree, karamellisierter
Feige und Babykarotten 28,50

Carne

Tagliata di Iberico 25,50
saftige Tagliata vom Iberico mit Orangensensauce auf einem hauchdünnen
Kartoffel Carpaccio und geschwenktem Rosenkohl

Filetto di Vitello 28,50
Rosa gebratenes Kalbsfilet in Kaffee mariniert an feiner Sauce aus weißer
Schokolade, dazu Maronenpüree und Babygemüse

Pizza

Pizza con Crema di Piselli, Salsiccia e Stracciatella di Burrata 17,50
Pizza aus dem Holzofen mit Erbsencreme, Salsiccia und gezupftem Burrata

Dolce

Cheesecake di Caprino 9,50
Cheesecake aus Ziegenmilch mit Birne