

# M ● Z Z A M ○

## Lunch

Freitag, 26.11.2021

von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

|                   |  |       |
|-------------------|--|-------|
| <b>Antipasti:</b> | <b>Pleurotus alla Griglia</b><br>Austernpilze vom Grill  |       |
| <b>Menü I:</b>    | <b>Paccheri alla Sorrentina</b><br>Paccheri mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella   | 11,50 |
| <b>MenüII:</b>    | <b>Turbante di Orata</b><br>Doraden Filet, dazu Broccoli Püree und Baby Gemüse   | 12,50 |
| <b>Menü III:</b>  | <b>Pizza Bianca con Crema di Melanzane e Pomodoro Secco</b><br>Pizza aus dem Holzofen mit Fior di Latte, Auberginen Creme und getrockneten Tomaten | 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

**Di Legumi servita con Pane Rosetta** 7,50  
Hülsenfrüchte Suppe serviert im hausgemachtem Brot Bowl

## Antipasti

**Calamari Ripieni di Porcini** 16,50  
Calamaris mit Steinpilz Füllung auf Kartoffel Püree und Pecorino Chips

**Roast Beef di Fegato di Vitello** 15,50  
Roast Beef von der Kalbsleber, serviert mit karamellisiertem Gorgonzola aus Büffelmilch und marinierten Feigen

## Pasta

**Raviolo Ripieno di Melanzane con Ricciola Affumicata** 16,50  
Hausgemachte Ravioli mit feiner Auberginen Füllung, dazu hausgebeizte Gelbschwanzmakrele und Kirschtomaten Confit

**Pappardella al Caffè con Ragu di Cervò** 17,50  
Hausgemachte Cafe Pappardelle mit Hirschragout und Senfrüchten

## Pesce

**Trancio di Salmone** 25,50  
Tranche vom Bio Lachs in Sashimi Qualität, dazu Spargelchicoree und Topinambur Püree

**Filetto di Luccio Perca Selvatico** 24,50  
Filet vom frischem Zander Wildfang an Prosecco Sauce, dazu Wildbroccoli und Kartoffeln

## Carne

**Brasato di Manzo** 20,50  
Scheiben vom geschmorrtem Rinderbraten an feiner Sauce, dazu Herzoginkartoffeln und Rosenkohl

**Costata di Vitello in Crosta di Salvia** 24,50  
Kalbslende in Salbei Kruste, dazu Kürbispüree und sautierte Pilze

## Pizza

**Pizza Capricciosa Rivisitata** 15,50  
Pizza aus dem Holzofen mit Artischocken, Oliven, Kräuterseitling und Schinken

## Dolce

**Mousse al Cioccolato Nero con Pan di Spagna Croccante e Frutti di Bosco** 9,50  
Schwarze Schokoladen Mousse mit Biskuit Kuchen und Früchten

**Selezione di Formaggio** 8,50  
Käsevariation