

# M ● Z Z A M O

## Lunch

Donnerstag, 14.10.2021  
von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

**Antipasti: Melanzane Alla Pizzaiola**

- |                  |   |              |
|------------------|---|--------------|
| <b>Menü I:</b>   | <b>Linguine con Lucioperca e Lenticchie</b><br>Rigatoni mit frischem Zander und Linsen  | <b>11,50</b> |
| <b>Menü II:</b>  | <b>Fegato di Vitello Alla Veneziana con Patate Gratin</b><br>Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Kartoffelgratin           | <b>12,50</b> |
| <b>Menü III:</b> | <b>Pizza Bianca con Olive Nere e Salami Piccante</b><br>Holzofenpizza mit Fior di Latte, schwarzen Oliven und pikanter Salami | <b>10,50</b> |

**Buon Appetito**

**Nero D`AvolaPlumbago IGT**  
Planeta, Sizilien  
Pflaumen, reife Brombeeren und Kakao,  
weiche Tannine, komplex und rund

0,1l | 0,2l | 0,75l  
4,00 | 7,60 | 26,50

# Wochenkarte

---

## Zuppa

### **Zuppa di Lenticchie con Guanciale**

Linsensuppe mit Backen Speck

8,50

## Antipasti

### **Ovo in Camicia su Spinaci, Salsa Al Parmigiano e Tartufo Nero**

Pochiertes Ei auf sautiertem Spinat mit Parmigiano Creme und schwarzem Trüffel

17,50

### **Carpaccio di Tonno con Melanzane Marinati e Pomodorini Confit**

Carpaccio vom frischen Thunfisch mit marinierter Aubergine und Kirschtomaten Confit

18,50

## Pasta

### **Tortelli di Patate e Porcini su Crema di Zucca e Mandorle**

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Steinpilzen und Kartoffeln in Hokkaido Kürbis Mandel Sauce

17,50

### **Scialatielli con Ragù di Coda di Rospo, Cozze, Piselli e Zafferano**

Scialatielli in Seeteufel Ragout mit frischen Miesmuscheln, Erbsen und Safran

18,50

## Pesce

### **Gamberoni Alla Griglia con Cime di Rapa**

Riesen Garnelen vom Grill mit Wildsprossen Brokkoli

29,50

### **Filetto di Rombo su Finferli e Patate Alla Salsa Al Vino Bianco**

Filet vom Steinbutt auf frischen Pfifferlingen und Kartoffeln in Weißwein Sauce

27,50

## Carne

### **Saltimbocca Alla Romana con Verdure e Pure di Patate**

Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei, dazu Saisongemüse und Kartoffel Püree

22,50

### **Petto D'Anatra su Pure di Topinambur con Salsa Al Porto e Prugne e Broccoli**

Zart gebratene Entenbrust auf Topinambur Püree in Portwein Sauce mit Pflaumen und Brokkoli

24,50

## Pizza

### **Pizza con Crema di Peperone Giallo, Nduja e Burrata Stracciata**

Holzofenpizza mit Fior di Latte, gelbe Paprika Creme, Nduja Wurst und handgezapftem Büffelmozzarella

18,50

## Dolce

### **Soufflé Alla Nocciola con Sorbetto Al Ribes**

Hausgemachtes Haselnuss Soufflé mit Johannesbeer Sorbet

9,50