

# M O Z Z A M O

## Lunch

Donnerstag, 25.11.2021  
von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

**Antipasti: Scamorza Alla Griglia**  
Scamorza Käse vom Grill

**Menü I: Farfalle All'Emiliana** **11,50**  
Farfalle mit Erbsen, Kochschinken und Champignons in Sahnesauce

**Menü II: Bollito di Spalla con Verdure e Rafano** **12,50**  
Tafelspitz aus der Rinderschulter mit Saisongemüse und Meerrettich

**Menü III: Pizza Tonno e Cipolla** **10,50**  
Pizza aus dem Holzofen mit Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln

**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

### **Crema di Patate con Tartufo Nero**

Kartoffelcremesuppe mit schwarzem Trüffel

10,50

## Antipasti

### **Petti di Piccione con Croquette di Zucca e Jus Al Tartufo Nero**

Zwei Tauben Supreme mit Hokkaido Kürbiskroketten an schwarzem Trüffel Jous

19,50

### **Variazione di Pesce con Sarde in Saor, Salmone Marinato, Carpaccio di Ricciola**

Fisch Variation mit frischen Sardellen süßsauer, ausgebeiztem Lachs und Gelbschwanzmakrelen Carpaccio

17,50

## Pasta

### **Orecchiette Fresche con Cime di Rapa, Pesce Spada e Pomodori Secchi**

Frische Orecchiette mit Wildbrokkolisprossen, frischem Schwertfisch und getrockneten Tomaten

18,50

### **Pappardelle Ripiene di Cervo su Crema di Rape Rosse e Spuma Al Rafano**

Pappardelle mit Wildhirschfüllung an Rote Bete Creme, dazu Meerrettich Spuma

19,50

## Pesce

### **Trancio di Salmerino con Spinaci, Radici di Prezzemolo Al Burro e Mandole**

Tranche vom frischen Saibling in Mandelbutter mit Spinat und Petersilienwurzel

24,50

### **Filetto di Ombrina su Puntarelle Croccanti, Salsa Bottarga e Patate**

Frisches Adlerfischfilet auf knackigem Wildlöwenzahn mit Fischrogensauce und Kartoffeln

23,50

## Carne

### **Ossobuco di Vitello Alla Milanese con Risotto Allo Zafferano**

Ossobuco vom Kalb nach Mailänder Art mit Safran Risotto

23,50

### **Spezzatino di Cinghiale con Polenta Ripiena di Formaggio e Cavoletti di Bruxelles**

Feiner Wildschweineintopf auf Käse gefüllter Polenta und Rosenkohl

26,50

## Pizza

### **Pizza Bianca con Gorgonzola Castagne e Guanciale**

Pizza aus dem Holzofen mit Fior di Latte, Maronen und Backenspeck

17,50

## Dolce

### **Torta Tatin Alle Mele Cogne con Gelato AllaNocciola**

Hausgemachte Quitten Tartin mit Haselnusseis

9,50