

M ● Z Z A M ○

Freitag, 14.01.2022
von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

Antipasti: Insalata di Tonno, Cipolla Rossa e Fagioli Bianchi
Thunfischsalat mit roten Zwiebeln und weißen Fagioli Bohnen

Menü I: Spaghetti All' Amatriciana **11,50**
Spaghetti in würziger Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln

Menü II: Trancio di Salmone Grigliato con Insalata **12,50**
Filet vom frischen Lachs vom Grill mit Beilagensalat

Menü III: Pizza Rossa con Capperi, Acciughe e Olive Nere **10,50**
Pizza aus dem Holzofen mit Tomatensauce, Fior Sardellen und schwarze Oliven

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 Castagne e Funghi Saltati 9,50
Cremesuppe aus frischen Maronen mit sautierten Austernpilze

Antipasti

Roastbeef di Manzo su Misticanza, Scaglie di Montasio e Salsa Remoulade 17,50
Feines rosa Roastbeef vom Rind auf Kräutersalat, dazu Montasiokäse Flocken und Remouladensauce

Gambero in Tempura su Mousse di Avocado 18,50
Frische Garnelen im Tempura auf Avocado Mousse

Pasta

Fagottini con Burrata e Mortadella su Pesto di Pomodori Secchi e Mandorle 16,50
Hausgemachte Fagottini mit Burrata und Mortadella an Pesto aus getrockneten Tomaten und Mandeln

Chitarrini Verdi con Triglia Scottata e Radicchio Trevisano 17,50
Hausgemachte, grüne Chitarrini mit angebratenem Rotbarbenfilet und Radicchio Trevisano an Roweinreduktion

Pesce

Filetto di Merluzzo in Guazzetto con Cozze, Patate e Topinampur 23,50
Filet vom frischen Kabeljau im eigenen Sud mit frischen Miesmuscheln, Kartoffeln und Topinampur

Branzino Alla Griglia con Verdure 24,50
Frischer Wildfang Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill mit Saisongemüse

Carne

Fegato di Vitello Al Burro e Salvia con Pure di Patate e Catalogna 23,50
Feine Kalbsleber in Butter Salbei mit Kartoffelpüree und Löwenzahn

Petto di Fagiano Bardato Ripieno di Prugne e Tartufo Nero con Pure di Zucca e Romanesco 26,50
Fasanen Supreme im Speckmantel gefüllt mit Pflaumen und schwarzem Trüffel, dazu Hokkaido Kürbispüree und Romanesco

Pizza

Pizza Bianca con Salsiccia Piccante, Cime di Rapa e Crema di N'Duja 17,50
Pizza aus dem Holzofen mit Fior di Latte, pikanter Salsiccia, Wildbrokkolisprossen und Nduja Creme

Dolce

Panna Cotta Al Panettone con Salsa All'Arancia 8,50
Hausgemachte Panettone Panna Cotta mit Orangensauce