

# M ● Z Z A M O

## Lunch

Freitag 17.03.2023

von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

### Antipasti: **Crema di Patate I Crostini**

Kartoffel Creme Suppe I geröstetes Hausbrot

### Menu I: **Lasagne Alla Bolognese**

**13,50**

### Menu II: **Filetto di Lucioperca I Cavolfiori Misti Gratinati I Rape Rosse 15,50**

Zanderfilet I gratinierter, gemischter Blumenkohl I Rote Bete

### Menu III: **Pizza Puttanesca**

**11,50**

Pizza aus dem Holzofen mit Tomatensauce | Oliven I Kapern I Sardellen

**Buon Appetito**

# Wochenkarte

---

## Piatti di Entrata

<b>Crema di Sedano Rapa I Timo I Polpo Croccante</b>	<b>10,50</b>
Sellerieknolle Creme Suppe I Thymian I knusprig gebratener Oktopus	
<b>Gamberoni e Guanciale Alla Griglia I Marmellata di Pomodorino Giallo I</b>	<b>17,50</b>
Riesengarnele und Backenspeck vom Grill I gelbe Tomaten Marmelade	
<b>Tartare di Vitello I Carpaccio di Cetriolo I Tartufo Nero</b>	<b>19,50</b>
Tartar vom Kalb I Gurken Carpaccio I schwarzer Trüffel	

## Primi Piatti

<b>Gnocchi di Patate I Ragù di Guance di Bue I Rafano</b>	<b>17,50</b>
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi I Ochsenbacken Ragout I frischer Meerrettich	
<b>Ravioli di Rape Rose I Semi di Papavero I Fonduta di Caprino</b>	<b>18,50</b>
Hausgemachte Ravioli mit Rote Bete Füllung I Mohn I Ziegenkäse Fonfue	

## Secondi Piatti Pesce

<b>Branzino Al Forno Alla Mediterranea I Patate</b>	<b>24,50</b>
Wolfsbarsch im Ganzen im Ofen gebacken I Tomatensauce I Oliven I Kapern I Kartoffeln	
<b>Trancio di Skrei Crosta di Olive I Asparagi Bianchi I Pesto di Aglio Orsino</b>	<b>26,50</b>
Tranche vom Wildfang Winterkabeljau in Olivenkruste I weißer Spargel I Bärlauch Pesto	

## Secondi Piatti Carne

<b>Petto di Pollastra I Asparagi Verdi I Patate Duchessa</b>	<b>24,50</b>
Maispoularden Supreme I grüner Feldspargel Herzogin Kartoffeln	
<b>Filetto e Carré D'Agnello Agli Aromi I Patate Arrosto I Ratatouille di Verdure</b>	<b>28,50</b>
Filet und Carré vom Lamm in Kräutermantel I gebratene Kartoffeln I Gemüse Ratatouille	

## Pizza

<b>Pizza I Crema di Piselli e Menta I Salmone Marinato I Buffalo Affumicata</b>	<b>18,50</b>
Pizza aus dem Holzofen I Fior di Latte I Erbsen-Minz_Crème I ausgebeizter Lachs I geräucherte Büffelmozzarella	

## Dolce

<b>Soufflé Alla Nocciola I Sorbetto Al Mandarino</b>	<b>10,50</b>
Hausgemachtes Haselnuss Soufflé I Mandarinen Sorbet	

Stellen Sie nach Ihrem Geschmack ein einheitliches 4 Gang Menü zusammen, in dem Sie Ihre Lieblingsgerichte aus der Wochenkarte auswählen  
**4 Gang 59,00 € p. Person**