

# M ● Z Z A M O

## PICCOLA CUCINA

Woche 15.10.2024 – 18.10.2024  
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

### ANTIPASTI

<b>Zuppa di Zucca con Schiuma di Mokka</b>	<b>6,50</b>
Kürbissuppe   geröstete Kürbiskerne   Mokkaschaum	
<b>Insalata di Polpo con Finocchio</b>	<b>9,50</b>
Mediterraner Salat mit Oktopus   Fenchel   Dressing mit getrockneten Tomaten und Balsamico	

### PASTA

<b>Spaghetti Putanesca</b>	<b>9,50</b>
Klassische Zubereitung   Oliven   Kapern   Peperoncino   Sardellen   Petersilie	
<b>Rigatoni al Forno con Salsiccia e mozzarella</b>	<b>12,50</b>
Rigatoni   Salsiccia Ragout   Mozzarella	

### PIZZA

<b>Pizza Calzone Fior di Latte e Salami</b>	<b>10,50</b>
Fior di Latte   Salami Julienne   Oliven   Bocconcini	

### DESSERT

Tiramisu	<b>6,50</b>
Panna Cotta	<b>6,50</b>

### MAMMA-MIA-MENÜ

Antipasti nach Wahl

Pasta oder Pizza

Espresso

**Menüpreis 15,00**

### BUON APPETITO

Alle Preise in Euro

# WOCHENKARTE

Vom 15.10.2024 – 27.10.2024

## PIATTI DI ENTRATA

<b>Porcini arrosto con sformato di Zucca</b>	16,50
Steinpilze   Kürbisflan   Parmesanschaum	
<b>Impepata di Cozze e crostone</b>	
Für 1 Person Miesmuscheln im Weißweinsud   feines Gemüse   geröstetes Brot	12,50
Für 2 Personen Miesmuscheln im Weißweinsud   feines Gemüse   geröstetes Brot	24,00

## ZUPPA

<b>Velutata di Porri e Patate con Tartufo</b>	9,50
Getrüffelte Kartoffel – Lauchsuppe	

## PRIMI PIATTI

<b>Spaghetti Carbonara</b>	18,50
Klassische Zubereitung   Guanciale   Pecorino	
<b>Garganelli con Ragù di Vitello</b>	20,50
Garganelli   Kalbsragout   Salbei	
<b>Tagliolini I Tartufo Nero</b>	24,50
Hausgemachte Tagliolini   Schwarzer Trüffel	

## SECONDI PIATTI PESCE

<b>Filetto di Branzino alla Griglia</b>	28,50
Wolfsbarschfilet   Pinienkern – Salsa   gegrillte Artischocken   Rosmarin - Kartoffeln	
<b>Gamberoni arrosto all aglio olio</b>	32,50
Riesengarnelen   Knoblauch   Chili   Auberginenmousse   scharfer Kürbis	

## SECONDI PIATTI CARNE

<b>Schiena di Cervo</b>	28,50
Hirschrücken, rosa gebraten   Preiselbeerjus   Haselnussgnocchi   Romanesco	
<b>Guance di Manzo Brasate con Crocchetta di Patate e Cime di Rapa</b>	24,50
Geschmorte Rinderbäckchen   Kartoffelkroketten   Stängelkohl	

## PIZZA

<b>Pizza Rosso I Fior di latte I Polpette di manzo I Crema di Pecorino</b>	16,50
Fior di Latte   Rindfleischbällchen vom Rind   Pecorino-Creme	

## DOLCE

<b>Crema Catalan di Fava di Tonka</b>	9,50
Tonkabohnen – Crème Brulée   Zwetschenkompott mit Rosmarin	

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien- oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene Zutaten.