

M ● Z Z A M O

PICCOLA CUCINA

Woche 15.04.2025 – 18.04.2025
von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

ANTIPASTI

Zuppa di ceci con spinaci 6,50
Kichererbsensuppe | Blattspinat | Croutons

Bocconcini di Bufala con insalata di asparagi e ravanello 9,50
Büffelmozzarella | Spargelsalat | Balsamicodressing | Radischen

PRIMI PIATTI | SECONDI PIATTI

Crespelle al Forno con asparagi verdi e ricotta 9,50
überbackene Crepes | grüner Spargel | Ricotta | Napolisauc

Polpettine di Manzo alle olive con Penne 12,50
Penne | Napolisauc | Kleine Polpette vom Rind | Basilikum

PIZZA

Focaccia con Pesto di aglio orsino e Carciofi 10,50
Focaccia | Bärlauchpesto | gegrillte Artischocken | gehobelter Pecorino

DESSERT

Tiramisu 6,50
Panna Cotta 6,50

MAMMA-MIA-MENÜ

Antipasti nach Wahl

Pasta oder Pizza

Espresso

Menüpreis 15,00

BUON APPETITO

Alle Preise in Euro

WOCHENKARTE

Vom 08.04.2025 – 20.04.2025

PIATTI DI ENTRATA	16,50
Gnocchi di ricotta con asparagi Verdi e aglio orsino Ricotta – Gnocchi I grüner Spargel I Bärlauchpesto I Brunnenkresse	17,50
Insalata Caesar con calamari grigliati Romanaherz I Caesardressing I gegrillte Calamari I Croutons	
ZUPPA	10,50
Zuppa di Cavolo Rapa e cocco Kohlrabi – Kokossuppe I Pistazien – Minzpesto I Crostini	
PRIMI PIATTI	
Pasta alla Gricia con asparagi Verdi Rigatoni I Guanciale I grüner Spargel I Pecorino	18,50
Garganelli con agretti, zenzero e Ragù di Vitello Garganelli I Mönchsbart I Ingwer I Kalbsragout	20,50
Tagliolini I Tartufo Nero Hausgemachte Tagliolini I Schwarzer Trüffel	24,50
SECONDI PIATTI PESCE	
Pesce San Pietro in Terrina Filet von Sankt Peterfisch I Kräuterbrösel I Frühlingsgemüse I Bique	30,50
Branzino alla griglia Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt I Salsa Verde I schwarzer Reis I Frühlingszwiebeln	26,50
SECONDI PIATTI CARNE	
Petto di pollo ripieno di gorgonzola e spinaci Maispouardenbrust I Gorgonzola – Spinatfüllung I Bärlauchgnocchi I junge Kartoffeln	25,50
Fegato di vitello con crema di spugnole Kalbsleber I Morchelrahm I Kartoffelpüree mit Buttermilch I grüner Spargel	28,50
PIZZA	
Pizza Bianca con Gorgonzola, mirtilli, pinoli e piccoli spinaci Fior di Latte I Gorgonzola I Balsamico – Blaubeeren I junger Spinat I Pinienkerne	17,50
DOLCE	
Mousse al limone con rabarbo Zitronenmousse I Rhabarbar I Mandel – Lavendelbrösel	10,50

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.