

M ● Z Z A M ○

Lunch

Mittwoch, 24. April 2024
von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
Folgende Menüs zur Auswahl

- Antipasti: Funghi Misti I Rucola I Grana**
Gemischte Pilze I Rucola I Grana Käse
- Menü I: Orecchiette alla Sorrentina** 13,50
Orecchiette Pasta I Tomaten I Basilikum I Mozzarella
- Menü II: Filetti di Rombo I Spinaci** 15,50
Steinbuttfilet I Spinat
- Menü III: Pizza con Salame picante I Gorgonzola** 11,50
Pizza mit scharfer Salami I Gorgonzola

buon appetito

MOZZAMO WEINEMPFEHLUNG

Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC

Tenuta Casate, Friaul

3,80 0,1l / 7,10 0,2l

Quitte und Orange, zartwürzig, rund mit feiner Mineralik

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.

Wochenkarte

Piatti di Entrata

- Asparagi Bianchi gratinati con Speck** 16,50
gratinierter weißer Spargel | Speck
- Tartare di Salmone e Avocado Grissini al Sesamo** 18,50
Lachs-Avocado-Tatar | Sesam-Grissini

Zuppa

- Crema di Carote Zenzero e Cocco** 9,50
Karotten Suppe | Ingwer | Kokosnuss

Primi Piatti

- Lasagne alla Bolognese Classiche** 18,50
Hausgemachte klassische Lasagne | Bolognese Ragout
- Paccheri fatti in Casa | Gamberi | Spinacino | Quinoa** 20,50
Hausgemachte Paccheri | Garnelen | Quinoa | Baby Spinat
- Tagliolini | Tartufo Nero** 24,50
Hausgemachte Tagliolini | Schwarzer Trüffel

Secondi Piatti Pesce

- Polpo arrosto Crema di Peperoni rossi Asparagi Verdi** 28,50
Gegrillter Oktopus | Paprikacreme | grüner Spargel
- Sogliola alla griglia con Verdure e Patate** 34,50
Seezunge im ganzen | vom Grill | Gemüse | Kartoffeln

Secondi Piatti Carne

- Fegato di Vitello al Burro e Salvia** 25,50
Kalbsleber | Butter- Salbei | grüne Bohnen | Kartoffelpüree
- Short Ribs** 32,50
Short Ribs vom Rind | Dry Aged | geschmort | Bratkartoffel | getrüffeltes Spinat

Pizza

- Pizza con Crema di Fave Pancetta arrotolata burrata** 18,50
Saubohnen Creme | Pancetta | gezupfte Burrata

Dolce

- Zuppa Romana** 9,50
Traditionelle Torte | crema Pasticcera | Amarenakirsche | Rum