

M ● Z Z A M ○

Lunch

Freitag, 23. Februar 2024
von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
Folgende Menüs zur Auswahl

- Antipasti: Crema di Funghi I Castagne**
Pilze – Maronencreme Suppe
- Menü I: Orecchiette alla Sorrentina** 13,50
Orecchiette I Tomatensauce I Mozzarella I Basilikum
- Menü II: Scaloppine di Vitello al Marsala I Pure di Patate** 15,50
Kalbsmedaillons I Marsala Sauce I Kartoffelpüree
- Menü III: Pizza Marinara Sbagliata** 11,50
Tomatensauce I Parmesan I frische Tomanten I Basilikum

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

Wochenkarte

Piatti di Entrata

- Ceviche di Ricciola I Tartar di Avocado** 18,50
Ceviche I Gelbschwanzmakrele I Avocado Tatar
- Flan di Zucca I Fonduta al Gorgonzola I Mandorle** 16,50
Kürbis Flan I Gorgonzola Fondue I Mandeln

Zuppa

- Crema di Patate I Crostini I Tartufo Nero** 10,50
Kartoffelcreme Suppe I Crostini I schwarzer Trüffel

Primi Piatti

- Orecchiette Fresche I Ragù di Calamari I Cime di Rapa** 22,50
Frische Orecchiette I Calamari Ragout I Wildbrokkoli
- Tagliatelle alla Bolognese I Caciocavallo** 18,50
Hausgemachte Tagliatelle I Bolognese Ragout I Caciocavallo
- Tagliolini I Tartufo Nero** 24,50
Hausgemachte Tagliolini I Schwarzer Trüffel

Secondi Piatti Pesce

- Branzino alla Griglia I Spinaci I Patate** 26,50
Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill I Spinat I Kartoffeln
- Trancio di Skrei I Crema di Broccoli I Pomodorini Confit I Salsa Acciughe** 27,50
Tranche vom Winterkabeljau I Brokkoli Creme I Kirschtomaten Confit I Sardellen Sauce

Secondi Piatti Carne

- Brasato di Manzo al Vino Rosso I Pure di Sedano I Cavoletti di Bruxells** 26,50
Rinderschmorbraten I Rotwein I Sellerie Püree I Rosenkohl
- Fegato di Vitello I Burro e Salvia I Pure di Patate I Carote** 25,50
Kalbsleber I Butter und Salbei I Kartoffelpüree I Karotten

Pizza

- Pizza Bianca I Carpaccio di Patate I Stracciata di Burrata I Crema di Tartufo** 20,50
Pizza I Fior di Latte I Kartoffel Carpaccio I gezupfte Burrata I Trüffelcreme

Dolce

- Tortino al Cioccolato Bianco I Sorbetto al Limone** 12,00
Hausgemachtes weisses Schokoladensouffle I Zitronen Sorbet

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.