

M ● Z Z A M O

Lunch

Freitag, 19. April 2024
von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
Folgende Menüs zur Auswahl

Antipasti:	Zuppa di Spinaci con Crostini Spinatuppe Croutons	
Menü I:	Trilogia di Raviolo al burro e salvia Ravioli Butter Salbei	13,50
Menü II:	Bollito di Manzo con verdure e rafano Tafelspitz Gemüse Meerrettich	15,50
Menü III:	Pizza rossa con Provolone e olive nere Tomatensauce Käse schwarze Oliven	11,50

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

Caprino alla Griglia allo Speck	17,50
Ziegenkäse Speckmantel Feldsalat Honig Trüffel	
Capesante	20,50
Jakobsmuscheln Basilikum Creme grüner Spargel rote Beete	

Zuppa

Di Pomodoro con Crostini e Bufala	9,50
Tomaten Suppe Brot Crostini Büffelmozzarella	

Primi Piatti

Cappelletti di Parmigiano con Noci	20,50
Hausgemachte Cappelletti Parmigiano Füllung Walnüsse Balsamico Reduktion	
Spaghetti alle Vongole Veraci	17,50
Spaghetti Venusmuscheln	
Tagliolini Tartufo Nero	24,50
Hausgemachte Tagliolini Schwarzer Trüffel	

Secondi Piatti Pesce

Orata al Sale per 2	54,50
Dorade im ganzen für 2 Personen Salzkruste Spinat Kartoffeln	
Filetto di Rombo	34,50
Steinbuttfilet Wildfang Risotto Zucchiniblüte Erbsen	

Secondi Piatti Carne

Petto di Pollastra	25,50
Supreme vom Maishähnchen Portwein Jus Waldpilze Kartoffeln Trüffel	
Schiena di Vitello con Crosta di Aglio Orsino	28,50
Kalbslende Bärlauch Kruste Weißer Spargel Auberginen Püree	

Pizza

Pizza Bianca con Scarola Riccia e Alici marinate	18,50
Fior di Latte Scarola marinierte Sardellen geräucherte Burrata	

Dolce

Tortino di Carote e Mandorle	9,50
Hausgemachte Möhren- Mandel Tortino Vanillesauce	

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.