



## Benvenuti in der Osteria da Massimo

*La Vita è bella*

Ulrike, Massimo und ihr Team freuen sich, Sie immer wieder verwöhnen zu dürfen.  
Wir werden uns bemühen, Ihnen einen genussvollen Abend in heiterer & lockerer Atmosphäre zu bereiten.  
Unser Service-Team sowie auch Ulrike und Massimo beraten Sie sehr gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.  
Bitte zögern Sie auch nicht uns anzusprechen, wenn es darum geht, den passenden Wein zu finden.  
Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

### Weinempfehlung

» Sauvignon Blanc 2017 «

Azienda Vinicola Gianpaolo Pecorari – 29,00

Der Pecorari Sauvignon Blanc aus der Isonzo Ebene im Friaul ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc aus biodynamischem Anbau. Mit einem üppigen Duft nach Pfirsich und Minze, dabei eine hellgelbe Farbe, die bis ins Strohgelb reicht. Am Gaumen zeigt er sich sehr ausdauernd und langanhaltend, mit einer schönen Frucht. Ein frischer Wein, der auf Grund seiner zugänglichen und fruchtigen Art, seit Jahren die Herzen der Weißweinfreunde erobert.

» Cru Sartiglia «

Cannonau di Sardegna D.O.C. 2016, Attilio Contini – 27,80

Im Duft fruchtbetont und würzig-pikant nach reifen Beeren und Pflaumen. Am Gaumen vollmundig, trocken und charakterstark. Kräftig und anhaltend das Finale.

Liebe Gäste, fragen Sie bitte auch nach unserer Weinkarte

## Aperitivi

- » **Prosecco** « Glas Prosecco Brut – 5,50 · » **Cinzano** « Bianco, Dry, Rosso <sub>A</sub> – 5,00 · » **Bellini** « Prosecco mit püriertem Pfirsich <sub>B</sub> – 6,00  
» **Campari** « <sub>A</sub> Soda oder Orange <sub>B</sub> – 6,00 · » **Aperol Spritz** « alla Veneziana <sub>A</sub> – 6,00 · » **Crodino** « & » **San Bitter** « <sub>A</sub> Alkoholfrei – 4,30  
» **Lillet Osteria** « Lillet, Weißwein, Crodino <sub>A</sub>, Soda & Minze – 6,20 · » **Negroni Sbagliato** « Campari <sub>A</sub>, Cinzano Rosso <sub>A</sub> & Prosecco – 6,00  
» **Massimo's Campari** « Campari <sub>A</sub>, Holunder <sub>M</sub>, Prosecco, Minze & Soda – 7,80

## Antipasti

### » Antipasto Osteria «

Gemischte Vorspeise – Art des Hauses – 11,80 <sub>4/7</sub>

### » Mozzarella di Bufala Campana «

Frischer Büffel-Mozzarella, Tomaten-Carpaccio, Basilikum-Pesto – 9,80 <sub>7/8</sub>

### » Tartar di Salmone «

Avocado-Minz-Lachs-Tartar, Gurken-Beet, Marinierte Seealgen, Limetten-Ingwer-Vinaigrette – 13,80 <sub>2/7</sub>

### » Carciofi al Tartufo «

Feine Bretagne Artischockenherzen, Ziegenkäse-Ricotta-Haube, schwarzer Trüffel, Sardischer Thymian-Fregola – 13,30 <sub>7</sub>

### » Arrostito il Sogno «

Milch-Spanferkel-Arrostito mit Kräuter-Füllung, gegrillten Austernpilzen, Ziegenkäse – 12,80 <sub>7/8</sub>

### » Antipasto di Verdure «

Gegrillte Gemüse-Vorspeise mit Rucola Garnitur – 10,80 <sub>7</sub>

### » Carpaccio di Manzo «

Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan – 11,00 <sub>4</sub>

### » Mango & Papaya «

Gegrillte Calamaretti auf Mango-Papaya-Salat, Orangen-Joghurt-Dressing – 13,80 <sub>1/4/7</sub>

# Liebe Gäste, unsere Pasta ist hausgemacht

## » Conchiglie Carbonara «

Hausgemachte Conchiglie mit Speck, Ei & Parmesan – 9,80 1/7/8

## » Crespelle Massimo «

Hausgemachte Crespelle, Mozzarella-Spinat-Füllung, Parmesan-Sauce – 12,80 1/2/3/7

## » Caserecce all' Amatriciana «

Hausgemachte Caserecce mit Speck, Zwiebeln, Tomaten & Pecorino- Käse – 9,80 1/7/8

## » Pasticcio Mamma Italia «

Hausgemachter Pasta-Auflauf, Kalbs-Ragoût, Bechamel, Parmesan & Mozzarella – 10,80 1/3/7

## » Fettuccine La Vita è bella «

Hausgemachte feine Fettuccine, Lachs, frischer Estragon, Avocado & Mandeln – 13,80 1/4/7/8

## » Maccheroncini Arabbiata «

Hausgemachte Maccheroncini, Tomaten, Petersilie, Knoblauch (scharf) – 8,80 1/7

## » Spaghetti Lorenzo «

Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Cognac-Cream-Sauce – 13,80 1/2/7

## » Strozzapreti Tartufo «

Hausgemachte Strozzapreti aus dem Parmesanleib, gehobelter schwarzer Trüffel, cremige Trüffel-Sauce – 16,80 1/7

Liebe Gäste, jeden Montag ab 18.00 Uhr ist » **Pizza Time** « Klassische Pizzen zum Spezial-Preis von 7,50

## Pesce

### » Triglie di Mare allo Zenzero «

Rote Seebarbe in Bio-Sesam-Mantel auf Gemüse-Caponata & karamelisiertem Ingwer-Estragon- Jus – 17,50 <sup>2/4/11</sup>

### » Salmone al Profumo di Arancio «

Irische Lachs-Tranche in Orangen-Estragon-Sauce dazu Rosmarin-Kartoffel & Mandel-Brokkoli – 17,50 <sup>4/8</sup>

### » Scampi alla Massimo «

Gegrillte Scampi mit Basilikum-Kirschtomaten-Jus, Artischocken-Minz-Kartoffeln-Bouquet – 19,80 <sup>2/4</sup>

### » Pesce Misto alla Griglia «

Gemischte Fischplatte vom Grill auf Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse – 20,80 <sup>2/4</sup>  
(Scampi, Calamari, Lachs, Zander)

## Carne

### » Bocconcini Osteria «

Im Ofen gegartes Iberico-Schweine-Filet-Bocconcini, mit Trüffel-Frischkäse-Dipp auf Süß-Kartoffel-Pommes & Parmesan – 18,80 <sup>7</sup>

### » Involtini Deliziosi «

Kalbs-Involtini (Röllchen) mit Schinken-Mozzarella-Füllung, in Weisswein-Rosmarin-Sauce auf gegrilltem Gemüse & Rosmarin-Kartoffel – 18,80 <sup>7</sup>

### » Misto Carne alla Griglia «

Gemischte Fleischplatte auf Rosmarin-Kartoffeln, gegrilltes Gemüse – 19,80  
(Lammkotoletts, Iberico Schweinfilet, Kalbsrücken, Truthahnbrust)

Liebe Gäste, fragen Sie bitte auch nach unserer Weinkarte

# Klassische Pizzen

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

- » **Margherita** « Tomaten, Mozzarella – 7,80 1/3/7
- » **Peperoni** « Grüne Peperoni – 8,00 1/3/7/B
- » **Funghi** « Champignons – 8,30 1/3/7
- » **Prosciutto** « Gekochter Hinterschinken – 8,80 1/3/7/B/C
- » **Salame** « Salami – 8,80 1/7/B/C/P
- » **Carciofini** « Artischocken – 8,00 1/3/7/B
- » **Diavolo** « Salami, grüne Peperoni (scharf) – 9,50 1/3/7/B/C/P
- » **Regina** « Gekochter Hinterschinken, Champignons – 9,50 1/3/7/B/C
- » **Calzone** « Gekochter Hinterschinken, Pilze (gefüllt) – 9,50 1/3/7/B/C
- » **Quattro Stagioni** « Peperoni, gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven – 10,00 1/3/7/B/C
- » **Napoli** « Kapern & Sardellen – 8,50 1/3/4/7/B
- » **Verdure** « Gemüse, Champignons & Peperoni – 9,50 1/3/7/B
- » **Roma** « Kapern, Sardellen, Oliven – 9,50 1/3/4/7/B
- » **Tonno** « Thunfisch & Zwiebeln – 10,00 1/3/4/7/B
- » **Capricciosa** « Peperoni, gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken – 9,80 1/3/7/B/C
- » **Rucola** « Rucola & Parmesan – 10,00 1/3/7
- » **Quattro Formaggi** « Vier verschiedene Käsesorten – 10,80 1/3/7
- » **Parma** « Rucola, Parmaschinken & Parmesan – 11,80 1/3/7/B

## Sonderwünsche

- Extra frische Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni, Artischocken – Aufpreis je 1,00
- Extra Champignons, Salami, gekochter Hinterschinken, Parmesan, Mozzarella – Aufpreis je 2,00
- Extra Rucola, Mascarpone, Ricotta, Parmaschinken, Shrimps, Ziegenkäse, Büffel-Mozzarella – Aufpreis je 2,80
- Extra Scampi – Aufpreis je 3,80 · Extra Trüffel – Aufpreis je 5,00

# Pizze Pазze

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

- » **Masha** « Ziegenkäse-Ricotta-Creme, Zucchini, Getrocknete Tomaten, Spanferkel-Arrostino (ohne Tomatensauce) – 13,00 1/3/7
- » **Guido** « Gorgonzola-Mascarpone-Creme, Champignons, Kirschtomaten, Baby-Mozzarella (ohne Tomatensauce) – 12,80 1/3/7
  - » **Rike** « Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Kirschtomaten, Ziegenkäse – 12,80 1/3/7
  - » **Estate** « Birne, Gorgonzola & Mascarpone – 10,00 1/3/7/B
  - » **Carbonara** « Speck, Roten Zwiebeln & Spiegel-Ei (ohne Tomatensauce) – 10,80 1/3/7
- » **Toni** « Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten – 12,80 1/3/7
  - » **Lui** « Frischer Spinat, Gorgonzola & Parmesan – 11,00 1/3/7
  - » **Parmigiana** « Auberginen, Gekochter Schinken, Oliven & Parmesan – 10,80 1/3/7/B/C
  - » **Felice** « Geräucherter Lachs, Mozzarella & Rucola – 10,00 1/3/4/7/B
- » **Gamberini** « Shrimps, Basilikum, Mozzarella & frische Kirschtomaten – 11,00 1/2/3/4/7/B
  - » **Mari & Monti** « 1/2 Calzone & 1/2 Felice – 10,00 1/3/7/B
  - » **Cipriani** « Rucola, Rindercarpaccio, Kirschtomaten, Parmesan – 12,80 1/3/7
  - » **Chef** « Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola & Parmesan – 11,80 1/3/7
  - » **La Vita è Bella** « Rucola, Parmaschinken, Gorgonzola & Parmesan – 12,80 1/3/7/B
- » **Massimo** « Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl – 11,80 1/3/7/B
- » **Fantastic** « Tomaten, Mascarpone, Parmaschinken, Zucchini & Parmesan – 12,80 1/3/7/B
  - » **Osteria** « Rucola, Mozzarella, Basilikum-Pesto & Ziegen-Käse – 13,00 1/3/7/8
  - » **Scampi** « Gegrillte Scampi, Mozzarella, Frische Tomaten & Basilikum – 16,80 1/2/3/7
  - » **Superiore** « Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella – 16,80 1/3/7

## und dazu ...

- Frisher grüner Markt-Salat (nur als Beilage) – 4,00
- Gemischter Markt-Salat mit Hausdressing (nur als Beilage) – 4,50
- Frisher Tomaten-Salat mit Zwiebeln (nur als Beilage) – 5,50

## Vino Bianco

Trebbiano d'Abruzzo I.G.T. 2016	0,2l	5,50	0,5l	13,70
Vermentino di Sardegna Superiore D.O.C. 2016	0,2l	6,60	0,5l	16,50
Chardonnay del Veneto Classico D.O.C. 2016	0,2l	6,40	0,5l	16,00

## Vino Rosé

Bardolino Rosé D.O.C. 2015	0,2l	6,30	0,5l	15,70
----------------------------	------	------	------	-------

## Vino Rosso

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2014	0,2l	5,50	0,5l	13,70
Lambrusco D.O.C. 2015	0,2l	5,50	0,5l	13,70
Nero d'Avola D.O.C. 2014	0,2l	6,10	0,5l	15,20
Syrah di Sicilia Superiore D.O.C. 2014	0,2l	6,60	0,5l	16,50

Liebe Gäste, fragen Sie bitte auch nach unserer Weinkarte.

## Birre

Hacker-Pschorr Münchener Hell vom Fass			0,5l	3,90	1
Hacker-Pschorr Münchener Kellerbier im Steinkrug Serviert			0,5l	4,10	1
HTB Tegernsee Pils Flasche			0,33l	3,70	1
Paulaner Hefe Weißbier Naturtrüb vom Fass			0,5l	4,00	1
Paulaner Dunkles Weißbier			0,5l	4,00	1
Paulaner Alkoholfrei Hell			0,5l	3,90	1
Paulaner Hefe Weißbier Alkoholfrei			0,5l	4,00	1
Paulaner Hefe Weißbier Leicht			0,5l	4,00	1
Radler			0,5l	3,80	1/M/A/D/G

## Acque Minerali & Co.

Glas Mineralwasser	0,20l	1,80
Karaffe Mineralwasser	0,50l	3,70
Flasche Mineralwasser – Acqua Panna ohne Kohlensäure	0,50l	4,10
Flasche Mineralwasser – Acqua Panna ohne Kohlensäure	0,75l	5,90
Flasche Mineralwasser – Acqua S.Pellegrino mit Kohlensäure	0,75l	5,90
Coca Cola <sup>AL</sup> , Coca Cola Zero <sup>AL/O</sup> , Orangenlimonade <sup>A</sup> , Zitronenlimonade	0,20l	2,70
Paulaner Spezi <sup>AL</sup>	0,40l	3,70
Schorle Apfel-Fruchtsaft (naturtrüb) <sup>A</sup> , Orangen-Fruchtsaft <sup>A</sup>	0,40l	3,70
Schorle Rhabarber-Nektar <sup>A</sup> , Johannisbeer-Nektar <sup>A</sup> , Maracuja-Nektar <sup>A</sup>	0,40l	3,70
Fruchtsäfte Apfel (naturtrüb) <sup>A</sup> , Orangen <sup>A</sup>	0,20l	2,70
Nektar Rhabarber <sup>A</sup> , Maracuja <sup>A</sup> , Johannisbeer <sup>A</sup>	0,20l	2,70
Tonic Water <sup>L</sup> , Ginger Ale <sup>A</sup> , Bitter Lemon <sup>L</sup>	0,20l	2,90
Red-Bull <sup>Q</sup>	0,25l	3,50

## Bevande Calde

Espresso		1,90
Doppio Espresso		3,60
Espresso Corretto		3,90
Tasse Kaffee		2,40
Cappuccino <sup>7</sup>		2,50
Latte Macchiato <sup>7</sup>		2,60
Tee		2,60
Affogato Doppio Espresso mit Vanille-Eis <sup>7</sup>		4,50

## Amari & Digestivi

Ramazzotti, Averna, Fernet Branca, Vecchia Romagna, Limoncello, Sambuca Molinari, Frangelico	2 cl.	5,00
--	-------	------



## Grappe – klassische

Grappa Morbida – Casa	2 cl.	5,00
Grappa Aromatica – Moscato	2 cl.	6,00

## Belvedere Drink's

Belvedere Classic Martini	Belvedere Classic & French Fortified Wine Lillet	8,20
Belvedere & Lemon	Belvedere Yellow Citrus, Bitter Lemon M	7,80
Ultimate Wodka & Tonic	Belvedere Pink Grapefruit, Tonic Water L, Thymian	7,80
Belvedere Ginger Spritz	Belvedere Yellow Citrus, Cinzano Bianco, Ingwer & Soda	8,20
Belvedere Rosemary Smash	Belvedere Classic, Lemon L, Rosmarin, Prosecco, Syrup M	8,20

## The London N°1, Hendrick's & Bulldog Gin Drink's

The Perfekt Gin & Tonic N°1	A Limetten & Tonic Water L	8,00
Dry Martini Gin	Bulldog-Gin, French Fortified Wine Lillet	7,80
Hendrick's Orangen Negroni	Hendrick's-Gin, Aperol A, Cinzano Rosso A, Orangen Jus A	8,80
New London Bronx	Bulldog-Gin, Orangen-Jus A, Grapefruit-Jus & Cinzano Rosso A	8,00
Gin Gin Buck	Hendrick's-Gin, Ginger Ale A, Lemon-Jus & Simple Syrup M	7,80

## Appleton Estate & Wray Jamaica Rum Drink's

Cuba Libre	Appleton-Estate, Limettensaft, Coca-Cola A/L, Limetten	7,80
Mai Tai	J. Wray Gold, J. Wray Silver, Mandelnsirup 8, Zitronensaft, Cointreau, Lime-Jus	8,80
Mojito	J. Wray Silver, Simple Syrup M, Limetten, Limetten-Jus, Minze	7,80

## Grappe Esclusive

Bianca di Barbaresco Angelo Gaja 4 cl. 10,80 · Costa Russi Nebbiolo Angelo Gaja 4 cl. 10,80 · Sperss Barbaresco Angelo Gaja 4 cl. 10,80

## Wodka, Gin & Tequilla

Belvedere Classic 4 cl. 6,00 · Belvedere Yellow Citrus 4 cl. 6,00 · Belvedere Pink Grapefruit 4 cl. 6,00  
Tequilla Espolón Blanco 4 cl. 4,00 · Hendrick's Gin 4 cl. 6,00 · The Bulldog Gin 4 cl. 5,50 · The London N°1 Gin 4 cl. 5,50  
Tequilla Espolón Reposado 4 cl. 5,00

## Cognac, Rum & Co.

Remy Martin v.s.o.p. 4 cl. 6,80 · Grand Marnier 4 cl. 7,80 · J. Wray Rum Silver 4 cl. 5,00 · Cointreau 4 cl. 5,80  
Cognac Bowen v.s. 4 cl. 6,80 · Amaretto di Saronno 4 cl. 5,00 · Hennessy v.s. 4 cl. 6,80 · J. Wray Rum Gold 4 cl. 6,00  
Drambuie 4 cl. 6,00 · Cognac Bowen v.s.o.p. 4 cl. 8,80

## Obstbrände Ziegler

Aprikosenbrand 4 cl. 8,80 · Alte Zwetschge Jahrgang 2001 4 cl. 14,80 · Waldhimbeergeist 4 cl. 7,80 · Walnussgeist 4 cl. 12,80  
Alter Apfelbrand Jahrgang 2003 4 cl. 9,80 · Wildkirsch N°1 4 cl. 14,80 · Gravensteiner Apfelbrand 4 cl. 9,80

## Bourbon,Whiskey, Single Malt & Co.

Ardbeg Single Islay Malt Scotch Whisky 10 Years Old 4 cl. 8,80  
Talisker Single Malt Scotch Whisky 10 Year Old 4 cl. 7,80  
Bowmore Single Islay Malt Scotch Whisky 12 Years Old 4 cl. 7,80  
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey 4 cl. 6,80  
Macallan Amber Highland Single Malt Scotch Whisky 4 cl. 7,80  
Lagavulin Single Malt Scotch Whisky 16 Years Old 4 cl. 8,80  
Tullamore D.E.W. Irish Whiskey – Triple Distilled 4 cl. 6,80  
Monkey Shoulder Triple Malt Scotch Whisky 4 cl. 10,80

Glenmorangie The Original 10 Years Old 4 cl. 9,80  
Glenmorangie Nectar D'or Sauternes Cask Finish 4 cl. 9,80  
Glenmorangie - Lasanta The Sherry Cask Finish 4 cl. 9,80  
Glenmorangie The Quinta Ruban Port Cask Finish 4 cl. 9,80  
Glenmorangie Signet Highland Single Malt Scotch Whisky 4 cl. 14,80  
The Balvenie Doublewood 12 YO Sherry Cask Finish 4 cl. 8,80  
The Balvenie Caribbean Cask 14 YO Vanilla-Sweet-Ron Cask 4 cl. 9,80  
Glenfiddich 12 YO Single Malt Scotch Whisky 4 cl. 7,80

# Dessert

## » Tiramisú Classico «

Mascarpone-Tiramisú – 6,00 <sup>7</sup>

## » Tortino Soffice al Cioccolato «

Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis & Waldfrucht-Sauce – 7,80 <sup>3/7/8</sup>

## » Panna Cotta «

Panna Cotta mit Erdbeer-Sauce – 6,20 <sup>7</sup>

## » Lauwarmen Apfel-Tartellette «

mit Vanille-Eis – 6,80 <sup>1/3/7</sup>

## » Tartufo Classico «

Tartufo-Eis mit Haselnusslikör – 7,80 <sup>3/7/8</sup>

## » Torta della Nonna «

mit Mango-Sauce – 6,80 <sup>1/3/5/7</sup>

## » La Vita é Bella «

Dessert-Variation nach Art des Hauses – 11,80 <sup>3/7/8</sup>

## » Käse Variation «

mit Sardischem Carasau-Brot & hausgemachter Marillen-Confiture – 11,80 <sup>7/8</sup>

**Viel Vergnügen ... *Buon divertimento!***