



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 lustiger & lockerer Atmosphäre zu bereiten. Unser Service-Team sowie auch Ulrike & 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.

Massimo's Pizza Spezial

- » **Fagottino Antonio** « Feines Fagottino mit Büffel-Burrata-Spinat-Füllung, Parmesan & Schwarzer Trüffel – **16,00** 1/3/7
- » **Pizza Banderas** « Spianata- Edelsalami, Ricotta, Artischocken à la Romana & Pecorino-Käse – **12,80** 1/3/7/B
- » **Pizza Tonnato** « Mozzarella, Kapern, Kirschtomaten & Tonnato-Creme – **12,80** 1/3/4/7/B

Weinempfehlung

» Weissburgunder-Klassik 2018 «

Exklusiv für die Osteria da Massimo – Weinhof Fassold, Straden Steiermark – **26,80**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von frischen Bauernapfel, etwas Wiesenkräuter und Orangenzesten. Mittlerer Körper, weiße Apfelfrucht, frischer Säurebogen, zitroniger Touch im Nachhall.

» Cru Inu «

Cannonau di Sardegna Superiore D.O.C. 2014 – Azienda Vinicola Attilio Contini, Sardinien – **34,80**

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 gerne nach unserer Weinkarte!

Aperitivi

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

Antipasti

» Antipasto Osteria «

Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses (auf Wunsch auch vegetarisch) – **12,80** ^{4/7}

» Caprini Innamorati «

Gegrillter Ziegenkäse auf Mango-Papaya-Kirschtomaten-Salat, gerösteten Kürbiskernen, Minz-Pesto – **11,80** ^{7/8}

» Tartar di Salmone «

Avocado-Minz-Lachs-Tartar, Gurken-Beet, marinierte Seealgen, Limetten-Ingwer-Vinaigrette – **13,80** ^{2/7}

» Burrata al Tartufo «

Feine Büffel- Mozzarella-Burrata mit schwarzer Trüffel auf warmen Spinat – **13,80** ⁷

» Vitello Tonnato «

Im Ofen Gegartes Kalbs-Arrostino mit Thunfisch-Creme – **12,00** ^{3/7/8}

» Carpaccio di Manzo «

Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan – **11,00** ⁷

» Calamaretti alla Griglia «

Gegrillte Calamaretti auf Tomaten-Carpaccio, Rucola & Orangen-Joghurt-Jus – **14,80** ^{1/4/7}

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

Unsere Hausgemachte Pasta

» Gnocchetti Celentano «

Hausgemachte Gnocchetti Sardi mit Lammragoût, Thymian & Schafskäse – **13,80** 1/7/8

» Crespelle Massimo «

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

» Candeline Papparazzi «

Hausgemachte Candeline mit italienischer Salsiccia, Brokkoli, Tomaten & Safran – **12,80** 1/7/8

» Pasticcio Mamma Italia «

Hausgemachter Pasta-Auflauf, Kalbs-Ragoût, Bechamel, Parmesan & Mozzarella – **11,80** 1/3/7

» Fettuccine La Vita è Bella «

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

» Spaghetti Lorenzo «

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

» Strozzapreti Tartufo «

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

Liebe Gäste, fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte!

Unsere Fleischempfehlungen

» Arrostito il Sogno «

Feines Milch-Spanferkel-Arrostino mit Kräuter-Füllung, Ricotta-Haube, Tomaten-Boden & Selbstgemachtes Kartoffel-Gratin – **17,80** ⁷

» Bocconcini Osteria «

Im Ofen gegartes Iberico-Schweine-Filet-Bocconcini, mit Trüffel-Frischkäse-Dipp auf Süß-Kartoffel-Pommes & Parmesan – **19,80** ⁷

» Filetto Duetto «

Rosa Gebratenes Charolais-Rinderfilet & Gegrilltem Scampi, Portwein-Jus, Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln – **23,80** ^{2/7}

Unsere Fischspezialitäten

» Luccio & Gambas «

Zander auf der Haut gebraten, Gambas-Ragoût, Kirschtomaten, Cognac-Cream-Sauce, Grüner Spargel, Kartoffeln – **19,80** ^{1/2/4/6/11}

» Salmone al Profumo di Arancio «

Irische Lachs-Tranche in Orangen-Estragon-Sauce dazu Rosmarin-Kartoffeln & Mandel-Brokkoli – **18,80** ^{4/8}

» Scampi alla Massimo «

Gegrillte Scampi mit Basilikum-Kirschtomaten-Jus, Artischocken-Minz-Kartoffeln-Bouquet – **19,80** ^{2/4}

» Pesce Misto alla Griglia «

Gemischte Fischplatte vom Grill (Scampi, Calamari, Lachs, Zander) auf Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse – **21,80** ^{2/4}

... dazu nur als Beilage

» Frischer grüner Markt-Salat « **4,00**

» Gemischter Markt-Salat « mit Hausdressing **4,50**

» Frischer Tomaten-Salat « mit Zwiebeln **5,50**

Buon Appetito

Pizze – klassische

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 Schinken – **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) – **9,30** 1/3/7/B/C/P
- » **Regina** « Gekochter Schinken, Champignons – **9,50** 1/3/7/B/C
- » **Capricciosa** « Peperoni, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken – **10,00** 1/3/7/B/C
- » **Quattro Stagioni** « Peperoni, gekochter Schinken, Champignons, Oliven – **10,00** 1/3/7/B/C
- » **Napoli** « Kapern & Sardellen – **8,50** 1/3/4/7/B
- » **Verdure** « Gemüse, Champignons & Peperoni – **9,00** 1/3/7/B
- » **Roma** « Kapern, Sardellen, Oliven – **9,50** 1/3/4/7/B
- » **Tonno** « Thunfisch & Zwiebeln – **9,70** 1/3/4/7/B
- » **Capricciosa** « Peperoni, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken – **10,00** 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 Champignon, Salami, Gekochter Hinterschinken, Parmesan, Mozzarella – Aufpreis je 2,00

Extra Rucola, Mascarpone, Ricotta, Parmaschinken, Shrimps – Aufpreis je 2,80

Extra Scampi, Trüffel, Ziegen- Käse, Büffel- Mozzarella – Aufpreis je 3,80

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

Pizze Pазze

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

- » **Panzerotto Osteria** « Feine Panzerotto mit Büffel-Mozzarella-Kirschtomaten-Füllung & Parmaschinken-Garnitur – **13,00** 1/3/7/B
- » **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, rote 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/B
- » **Scampi** « Gegrillte Scampi, Mozzarella, frische Tomaten & Basilikum – **16,80** 1/2/3/7
- » **Superiore** « Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella – **16,80** 1/3/7

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

Weisswein

» Trebbiano d'Abruzzo « l.g.t. 18	0,2 l.	5,80	0,5 l.	14,50
» Vermentino di Sardegna Superiore « D.O.C. 18	0,2 l.	6,60	0,5 l.	16,50
» Lugana Classico « D.O.C. 18	0,2 l.	6,80	0,5 l.	17,00
» Polz Grüner Veltliner « QbA 18	0,2 l.	6,60	0,5 l.	16,50
» Frizzantino « D.O.C. 18 Halbtrocken	0,2 l.	5,80	0,5 l.	14,50

Roséwein

» Bardolino Rosé « D.O.C. 17	0,2 l.	6,30	0,5 l.	15,70
------------------------------	--------	------	--------	-------

Rotwein

» Montepulciano d'Abruzzo « D.O.C. 16	0,2 l.	5,80	0,5 l.	14,50
» Nero d'Avola « D.O.C. 16	0,2 l.	6,60	0,5 l.	16,50
» Syrah di Sicilia Superiore « D.O.C. 16	0,2 l.	6,80	0,5 l.	17,00
» Lambrusco « D.O.C. 16 Halbtrocken	0,2 l.	5,80	0,5 l.	14,50

Liebe Gäste, fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte!

Bierspezialitäten

» HTB Tegernsee Pilsener « 1 Flasche	0,33 l.	3,90
» Desperados Cerveza « Aromatisiert mit Tequila 1 Flasche	0,33 l.	4,20
» Hacker-Pschorr Edelhell « vom Fass 1	0,5 l.	3,90
» Hacker-Pschorr Münchener Kellerbier « 1 im Steinkrug serviert	0,5 l.	4,20
» Hacker-Pschorr Münchener « Alkoholfrei 1 Flasche	0,5 l.	3,90
» Hopf Helle Weisse « vom Fass 1	0,5 l.	4,00
» Hopf Weisse „die Leichte“ « 1 Flasche	0,5 l.	4,00
» Hopf Weisse „die Alkoholfreie“ « 1 Flasche	0,5 l.	4,00
» Hopf Dunkle Weisse « 1 Flasche	0,5 l.	4,00
» Paulaner Münchner Dunkel « 1 Flasche	0,5 l.	4,00
» Russ Hopf Helle Weisse « vom Fass 1 – Zitronenlimonade 1/M/A/D/G	0,5 l.	4,00
» Radler Hacker-Pschorr « Edelhell vom Fass 1 – Zitronenlimonade 1/M/A/D/G	0,5 l.	3,90

Liebe Gäste, jeden Abend » **Campari Hour** « Campari Drink's aus unserer Camparitivo-Karte **6,00 Euro**

Acque Minerali & Co.

Glas Mineralwasser 0,20 l. – **1,80**

Karaffe Mineralwasser 0,50 l. – **3,90**

Flasche Mineralwasser – Acqua Panna ohne Kohlensäure 0,50 l. – **4,10**

Flasche Mineralwasser – Acqua Panna ohne Kohlensäure 0,75 l. – **5,90**

Flasche Mineralwasser – Acqua S.Pellegrino mit Kohlensäure 0,75 l. – **5,90**

Coca Cola ^{A/L} Coca Cola Zero ^{A/L/O} Orangenlimonade ^A Zitronenlimonade 0,20 l. – **2,80**

Paulaner Spezi ^{A/L} 0,40 l. – **3,90**

Schorle Apfel Fruchtsaft (naturtrüb) ^A & Orangen Fruchtsaft ^A 0,40 l. – **3,70**

Schorle Rhabarber-Nektar ^A Johannisbeer-Nektar ^A Maracuja-Nektar ^A 0,40 l. – **3,70**

Fruchtsäfte Apfel (naturtrüb) ^A Orangen ^A 0,20 l. **2,70**

Nektar Rhabarber ^A Maracuja ^A Johannisbeer ^A 0,20 l. – **2,70**

Tonic Water ^L Ginger Ale ^A Bitter Lemon ^L Ginger Beer ^L 0,20 l. – **3,10**

Bevande Calde

Espresso – **2,10**

Espresso Macchiato – **2,30**

Espresso Corretto – **3,90**

Cappuccino – **2,60** ⁷

Tasse Kaffée – **2,30**

Tee – **2,60**

Doppio Espresso – **3,90**

Doppio Espresso Macchiato – **4,10**

Doppio Espresso Corretto – **5,60**

Große Cappuccino – **3,70** ⁷

Latte Macchiato – **3,60** ⁷

Affogato Doppio Espresso mit Vanille-Eis – **5,50** ⁷

Amari, Digestivi & Grappa ^{0,4 cl.}

Amaro Ramazzotti – **5,00**

Amaro Montenegro – **5,00**

Fernet Branca – Fernet Menta – **5,00**

Limoncello – **5,00**

Frangelico – **5,50**

Grappa Morbida Barrique – **6,50**

Amaro Averna – **5,00**

Amaro del Capo – **6,00**

Vecchia Romagna – **6,00**

Sambuca Molinari – **6,00**

Grappa Morbida Bianca – **6,00**

Grappa Aromatica Moscato – **7,00**

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, Limetten	7,80
Mai Tai	J. Wray Gold, J. Wray Silver, Mandelnsirup s, Zitronensaft, Cointreau, Lime-Jus	8,80
Mojito	J. Wray Silver, Simple Syrup m, Limetten, Limetten-Jus, Minze	7,80

Dolci – Dessert

» Torta della Nonna «

Feine Mandeln-Vanille-Tarte mit Mango-Sauce – **6,80** ^{1/3/5/7}

» Crêpes all' Arancio «

Crêpes Zusette mit Vanille-Eis & Orangen-Sauce – **6,30** ^{3/7}

» Tartufo Classico con Frangelico «

Tartufo-Eis mit Haselnusslikör – **7,80** ^{3/7/8}

» Tortino alla Mela «

Apfel-Tarte mit Vanille-Eis – **6,80** ^{1/3/7}

» Panna Cotta Classica «

Panna-Cotta mit Waldbeer-Sauce – **6,80** ⁷

» Tiramisú Osteria «

Mascarpone Tiramisú (ohne Ei) – **6,50** ⁷

» Mousse al Cioccolato «

Mousse au Chocolat mit Mascarpone-Creme – **7,80** ^{3/7/8}

» Dolce Misto «

Dessert-Variation „La Vita è Bella“ – **11,80** ^{3/7/8}

» Formaggio Misto „

Käse-Variation mit Sardischen Carasau Brot & Marillen-Confit – **11,80** ^{7/8}

» Dessert- Wein «

Beerenauslese Cuvée 2015 – Alois Kracher 0,1 l. – **5,40**

Liebe Gäste, jeden Abend » **Campari Hour** « Campari Drink's aus unserer Camparitivo-Karte **6,00 Euro**

Viel Vergnügen ... Buon divertimento!