



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

- » **Pizza Chiara** « Kartoffel-Carpaccio, Büffel-Mozzarella, frischer Spinat, Mandeln, Parmesan & Schwarzer Trüffel – **16,80** 1/3/7
- » **Pizza Bresaola** « Bündnerfleisch-Carpaccio, Gorgonzola, Mascarpone, Tomaten-Bruschetta, Rucola-Garnitur & Parmesan – **13,80** 1/3/7/B
- » **Pizza Banderas** « Spianata-Edelsalami, Ricotta, Artischocken à la Romana & Pecorino-Käse – **12,80** 1/3/7/B
- » **Pizza Alina** « Büffel-Burrata, Kirschtomaten, Basilikum-Jus, Rucola, Parmaschinken & Parmesan – **12,80** 1/3/4/7/B

Weinempfehlung

» Weissburgunder-Klassik 2018 «

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

Leicht hefig-mineralische Nase nach Kernobst, Mandeln & Kräutern. Klar, feinsaftig, belebend, frisch & leicht spritzig, fester Körper mit Kraft & Druck am Gaumen.

» Castello di Flocco Bolgheri Rosso Toscano «

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot I.g.t. 2014 – Azienda Vinicola Conte Zileri dal Verme, Toskana – **24,80**

In der Nase besitzt dieser Toscano Rosso ein intensives, anhaltendes Bouquet nach reifen Früchten und Gewürzen. Der Flocco zeigt am Gaumen weiche samtige Tannine sowie eine angenehme Frische, die in einem harmonisch, langen Abgang endet.

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 A – **6,50** » **Aperol Spritz** « alla Veneziana A – **6,50** » **Crodino** « A & » **San Bitter** « A Alkoholfrei – **4,30**
» **Lillet Osteria** « Lillet, Weißwein, Crodino A, Soda & Minze – **6,80** » **Negroni Sbagliato** « Campari A, Cinzano Rosso A & Prosecco – **6,50**
» **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 «

Feiner Büffel-Mozzarella-Burrata mit schwarzem 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

» Conchiglie Estate – La Bella Sophia «

Hausgemachte Conchiglie mit Kirschtomaten, Basilikum-Jus, Baby-Büffel-Mozzarella, Knoblauch, grünen Oliven & Parmesan-Streifen (in lauwarmer Sauce) – **12,80** 1/3/7

» Crespelle Massimo «

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

» Candeline Paganin «

Hausgemachte Candeline mit Shrimps, grünem Spargel, Minz- & Pastis-Kirschtomaten-Sauce – **13,80** 1/2/7

» 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 & gegrillten 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 (eigene Kreation)

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

- » **Pizza Tonnato** « Mozzarella, Kapern, Kirschtomaten, Kalbfleisch & Tonnato-Creme – **13,80** 1/3/4/7/B
- » **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
- » **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 Tag von 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr » **Pizza Hour** « Klassische Pizzen **zum Spezial-Preis von 7,50 Euro** (ausgenommen am Wochenende & Feiertags)

Weisswein

» Trebbiano d'Abruzzo « l.g.t. '18	0,2 l.	5,80	0,5 l.	14,50
» Sauvignon Blanc Superiore del Friuli « l.g.t. '18	0,2 l.	6,70	0,5 l.	16,70
» Lugana Classico « D.O.C. '18	0,2 l.	6,80	0,5 l.	17,00
» 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.	6,70	0,5 l.	16,70
» 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.	3,90
» Hacker-Pschorr Edelhell « vom Fass 1	0,5 l.	3,90
» Hacker-Pschorr Superior Festbier « 1 im Steinkrug serviert	0,5 l.	4,20
» 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 **6,50 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!