

Osteria da Massimo

La Vita è Bella

Abendkarte

Antipasti

„ Calamaretti alla Griglia „

Gegrillten Baby-Calamaretti auf Kirschtomaten-Basilikum-Fregola . 13,80 4)7)

„ Caprini alla Griglia „

Gegrillter Ziegenkäse auf Mango-Papaya-Rucola-Bouquet,
Lavendel-Blüten & Holunder-Jus . 13,80 7)8)B)

„ Burratine Sofia Loren „

Feine Burratine mit Avocado-Kirschtomaten-Bulgur auf Zucchini-Vellutée & Basilikum-Jus . 12,80 7)

„ Tartar di Salmone „

Grünen-Perlgrauen-Avocado-Minz-Lachs-Tartar auf Rote-Bete-Carpaccio,
& Limetten-Ingwer-Vinaigrette . 13,00 4)7)B)

„ Antipasto Osteria „

Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses - . 12,80 4)7)

„ Vitello Tonnato „

Rosa Gebratene Kalbs-Arrostino mit Thunfisch-Creme & Kapern . 12,00 3)4)7)8)

„ Antipasto Rustico „

Baby-Mozzarella, Kalemata-Oliven, Parmesan, Fenchel-Salami, Artischocken „ Romana Art „
Porchetta mit Rosmarin, Bresaola (Rinderschinken) auf Selbstgemachtem Focaccia . 11,80 7)B)

Pasta aus eigener Herstellung & Spezielle

„ Crespelle al Profumo di Aragosta „

Feine Edelfisch-Crespelle mit Hummer-Creme-Sauce & Cocktaistomaten . 14,80 1)2)3)4)7)

„ Strozzapreti al Tartufo „

mit Schwarzem Trüffel aus dem Parmesan-Laib . 16,80 1)3)7)

„ Canelloni con Porcini e Anatra „

Grünen-Canelloni mit Steinpilz-Entenbrust-Ricotta-Füllung auf Zucchini-Vellutée . 13,80 1)3)7)

„ Maccheroncini del Conte „

Südtiroler-Speck, Kirschtomaten, Rote-Zwiebeln & Ziegenkäse . 13,80 1)3)7)B)

„ Spaghetti Lorenzo „

Scampi, Kirschtomaten, Basilikum, Cognac-Creamsauce . 13,80 1)2)7)

„ Lasagna Classica „

Lasagne mit Rinderfleisch & Mozzarella Überbacken . 9,80 1)3)7)

„ Fettuccine la Vita è Bella „

Lachs, frischer Estragon, Avocado & Mandeln . 13,80 1)3)4)7)8)

Hauptspeise

„ Filetto di Vitello „

Gegrilltes Kalbsfilet mit Ziegenkäse-Krüste & Grünen-Pfeffer-Sauce
auf Frischen Spinat & Rosmarin-Kartoffeln . 24,80 7)

„ Arrostino il Sogno „

Feines Milch-Spanferkel-Arrostino mit Kräuter-Füllung, Ricotta-Haube,
Tomaten-Boden & Selbstgemachtes Kartoffel-Gratin . 19,00 7)

„ Luccio alla Livornese „

Feine Zander-Filet auf der Haut Gebratenen mit Kalemata-Oliven, Pantelleria-Kapern,
Kirschtomaten in Weisswein-Sauce auf Spinat & Rosmarin-Kartoffeln . 19,80 4)

„ Tris di Pesce alla Griglia „

Dreierlei Fisch vom Grill auf Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse-Ratatouille . 21,80 2)4)

Dessert

„ Tortino Soffice al Cioccolato „

Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis & Waldfrucht-Sauce . 7,80 7)

„ Torta della Nonna „

Vanille-Zitronen-Tarte mit Mango-Sauce . 6,50 3)7)

„ Panna Cotta „

Panna Cotta mit Waldfrucht-Sauce . 6,80 7)

„ Tiramisú Osteria „

Mascarpone Tiramisú . 6,50 7)

Pizze Pазze (Eigene Kreation)

„ Truffaldino „ 1)7)B)	mit Toskanischer Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffeltes Mascarpone & Parmesan	14,80
„ Peppino „ 1)7)	Gefüllter Rand mit Frischkäse, Rucola, Parmaschinken, Pilze & Parmesan	13,80
„ Primavera „ 1)4)7)	Frischer Weisser Spargel, Marinierte Lachs, Baby-Büffel-Mozzarella	12,80
„ Tronchetto Sigi „ 1)7)B)	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffeltes-Frischkäse-Füllung (Tomaten-Dipp)	13,80
„ Amore „ 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Mascarpone, Kirschtomaten, Rucola, Bergkäse	12,80
„ Alberto „ 1)7)8)B)	Burrata, Bunte-Paprika, Rucola, Parmesan, Mandeln & Basilikum-Jus	12,80
„ Banderas „ 1)7)B)	Spianata-Edelsalami, Ricotta, Artischocken à la Romana, Pecorino	13,80
„ Alina „ 1)7)B)	Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	13,80
„ Tonnato „ 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Kirschtomaten, Kalbsfleisch & Tonnato- Creme	13,80
„ Rike „ 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Kirschtomaten, Ziegenkäse	12,80
„ Estate „ 1)7)B)	Birne, Gorgonzola & Mascarpone	10,00
„ Toni „ 1)7)	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten	12,80
„ Lui „ 1)7)	Frischer Spinat, Gorgonzola & Parmesan	11,00
„ Parmigiana „ 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Parmesan	10,80
„ Felice „ 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella & Rucola	10,00
„ Gamberini „ 1)2)4)7)B)	Shrimps, Mozzarella & Kirschtomaten	11,00
„ Mari & Monti „ 1)7)B)	1/2 Calzone & 1/2 Felice	11,00
„ Chef „ 1)3)7)	Tomaten, Büffel- Mozzarella, Rucola & Parmesan	11,80
„ La Vita è Bella „ 1)7)B)	Rucola, Parmaschinken, Gorgonzola & Parmesan	12,80
„ Massimo „ 1)7)B)	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl	11,80
„ Fantastic „ 1)7)B)	Tomaten, Mascarpone, Parmaschinken, Zucchini & Parmesan	12,80
„ Osteria „ 1)7)8)	Rucola, Mozzarella, Basilikum- Pesto & Ziegen- Käse	13,00
„ Scampi „ 1)2)7)	Gegrillte Scampi, Mozzarella, Frische Tomaten & Basilikum	16,80
„ Superiore „ 1)7)	Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella	16,80

Pizze Classiche

„ Margherita „ 1)7)	Tomaten, Mozzarella	7,80
„ Peperoni „ 1)7)B)	Grüne Peperoni	8,00
„ Funghi „ 1)7)	Frische Champignons	8,30
„ Prosciutto „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken	8,80
„ Salame „ 1)7)B)C)P)	Salami	8,80
„ Carciofini „ 1)7)B)	Artischocken	8,00
„ Diavolo „ 1)7)B)C)P)	Salami, grüne Peperoni (scharf)	9,30
„ Regina „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken, Champignons	9,50
„ Calzone „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken, Champignons (Gefüllt)	9,50
„ Capricciosa „ 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	11,00
„ Quattro Stagioni „ 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven	10,00
„ Napoli „ 1)4)7)B)	Kapern & Sardellen	8,50
„ Verdure „ 1)7)B)	Frische Gemüse, Champignon & Peperoni	9,00
„ Roma „ 1)4)7)B)	Kapern, Sardellen, Oliven	9,50
„ Tonno „ 1)4)7)B)	Thunfisch & Zwiebeln	9,70
„ Rucola „ 1)7)	Rucola & Parmesan	10,00
„ Quattro Formaggi „ 1)7)	Vier verschiedene Käsesorten	10,80
„ Parma „ 1)7)B)	Rucola, Parmaschinken & Parmesan	12,80

Sonderwunsch

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 (1), Trüffel, Ziegen-Käse, Büffel-Mozzarella - Aufpreis je 3,80

Deklarationspflichtige Allergene:

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch
8) Schalenfrüchte (Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Pistazie, Paranuss)
9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid, Sulfate 13) Lupinen 14) Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A) Farbstoffen B) Konservierungsstoffen C) Antioxidationsmittel D) Geschmacksverstärkern
E) Schwefeldioxid F) Schwärzungsmittel G) Phosphat H) Milcheiweiß I) Koffeinhaltig L) Chininhaltig
M) Süßungsmitteln N) enthält eine Phenylalaninquelle O) Gewachst P) Nitritpökelsalz Q) Taurin R) Tartrazin