

Benvenuti im Osteria da Massimo !!!

- La Vita é 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

Aperitivi

„ **Prosecco** „ Glas Prosecco Brut . 5,50 „ **Cinzano** „ Bianco, Dry, Rosso^(A) . 5,00 „ **Negroni** „^(A) Campari, Vermouth & Gin^(B) . 6,50
„ **Campari** „^(A) Soda oder Orange^(B) . 6,50 „ **Aperol Spritz** „^(A) alla Veneziana . 6,50 „ **Crodino** „^{(A)(A)} Alkoholfrei . 4,30
„ **Lillet Osteria** „ Lillet, Weißwein, Crodino^(A), Soda & Minze . 6,80 „ **Campari Amalfi** „ Campari^(A), Bitter Lemon^(A) & Grapefruit . 6,50
„ **Massimo's Campari** „ : Campari^(A), Holunder^(M), Prosecco, Minze & Soda . 7,80

Massimo's Spezial

„ **Pizza don Pedro** „^{1)7)B)} Pizza mit Gorgonzola, Fenchel-Salami, Champignons, Rucola & Parmesan . 12,80
„ **Spaghetti Principessa** „¹⁾³⁾⁴⁾⁷⁾ Hausgem. Spaghetti mit Calamaretti, Kirschtomaten & Kürbiskerne auf Kürbisvellutée . 12,00

Antipasti

„ Antipasto Rustico „

Baby-Mozzarella, Kalemata-Oliven, Parmesan, Fenchel-Salami, Artischocken „ Romana Art „
Porchetta, Bresaola (Rinderschinken) auf Selbstgemachter Focaccia . 12,80^{B)7)}

„ Caprini Innamorati „

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

„ Tartar di Salmone „

Grünes-Perlgrauen-Avocado-Minz-Lachs-Tartar auf Rote-Bete-Carpaccio, & Limetten-Ingwer-Vinaigrette . 13,80²⁾⁷⁾

„ Antipasto Osteria „

Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses - . 12,00⁴⁾⁷⁾

„ Burrata Sofia Loren „

Lauwarme feine Burrata auf Frischem Spinat & schwarzer Trüffel . 13,80⁷⁾

„ Vitello Tonnato „

Im Ofen Gegartes Kalbs- Arrostito mit Thunfisch- Creme . 12,00³⁾⁷⁾⁸⁾

„ Carpaccio di Manzo „

Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan . 11,00⁷⁾

„ Calamaretti alla Griglia „

Gegrillte Baby-Calamaretti auf Kirschtomaten-Basilikum-Parmesan-Fregola . 13,80¹⁾⁴⁾⁷⁾

Unsere Pasta

„ Conchiglie alla Carbonara „

Hausgemachte Conchiglie mit Speck, Ei & Parmesan-Streifen . 12,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

„ Gnocchetti Costa Smeralda „

Hausgemachte Gnocchetti Sardi mit Lammragoût, Thymian & Pecorinokäse . 12,80 ¹⁾⁷⁾⁸⁾

„ Crespelle Massimo „

Hausgemachte Crespelle mit Mozzarella & Spinat auf Parmesan-Vellutée . 13,80 ¹⁾²⁾⁷⁾

„ Cannelloni Felicitá „

Hausgemachter Cannelloni mit Hirsch-Ricotta-Kräuter-Füllung, Gerösteten Cashewkerne auf Parmesan-Süßkartoffel-Sauce . 12,80 ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾

„ Lasagna Osteria „

Hausgemachter Pasta-Auflauf, Rinderfleisch, Tomaten, Parmesan & Mozzarella . 12,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

„ Fettuccine Amerika „

Hausgemachte Feine Fettuccine, Lachs, Philadelfia, Avocado, Mandeln & Kirschtomaten . 13,80 ¹⁾⁴⁾⁷⁾⁸⁾

„ Spaghetti Alberto „

Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Hüttenkäse & Cremiger Basikum-Pesto . 13,80 ¹⁾²⁾⁷⁾

„ Strozzapreti Tartufo „

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

Unsere Fleisch & Fischspezialitäten

„ Bocconcini Ibiza „

Im Ofen gegartes Iberico-Schweine-Filet-Bocconcini, mit Grüner-Pfeffer-Sauce & Frischkäse-Dip auf Süß-Kartoffel-Pommes . 20,80 ^{7)B)}

„ Schiena di Cinghiale alle Castagne „

Feines Wildschweinrücken-Arrostino in Ziegenkäse-Krüste mit Kastanien & Pilze, in Rotwein-Wacholder-Sauce & Selbstgemachtes Servietten-Knodel . 19,80 ⁷⁾

„ Anatra al Profumo d'Arancio „

Rosa Gebratene Entenbrust in Orangen-Salbei-Sauce auf Frischen Spinat & Kartoffel-Gratin . 18,80 ²⁾⁷⁾

„ Salmone La Vita é Bella „

Irische Lachs-Tranche mit Estragon, Avocado & Mandeln Rosmarin-Kartoffeln & Frischem Spinat . 20,80 ¹⁾²⁾⁴⁾⁶⁾¹¹⁾

„ Luccio & Scampi alla Lorenzo „

Zander mit Scampi, Kirschtomaten, Basilikum, Cognac-Cream-Sauce Rosmarin-Kartoffeln & Frischem Spinat . 20,80 ⁴⁾⁸⁾

„ Tris di Pesce alla Griglia „

Dreierlei Fisch vom Grill auf Rosmarin-Kartoffeln & Frischem Spinat . 22,80 ²⁾⁴⁾

Pizze Classiche

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

„ 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

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

Salate als Beilage

„ Insalata Verde „ 1)7)	Frischer grüner-Markt-Salat (nur als Beilage)	4,00
„ Insalata Mista „ 1)7)	Gem. Markt-Salat mit Hausdressing (nur als Beilage)	4,50
„ Insalata di Pomodoro „ 1)7)	Frischer Tomaten-Salat mit Zwiebeln (nur als Beilage)	5,50

Liebe Gäste, jeden Montag ab 16:00 Uhr ist „ **Pizza Time !!!** „
...Klassische Pizzen zum Spezial- Preis von 7,50 Euro !!!

Pizze Pазze (Eigene Kreation) Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

„ 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, Kirschtomaten & Büffel-Mozzarella	13,80
„ Tronchetto Sigi „ 1)7)B)	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffeltes-Frischkäse-Füllung (Tomaten-Dipp)	13,80
„ Amore „ 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Mascarpone, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	12,80
„ Alberto „ 1)7)8)B)	Burrata, Rote-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
„ Parma „ 1)7)B)	Rucola, Parmaschinken & Parmesan	12,80
„ Rike „ 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Kirschtomaten, Ziegenkäse	12,80
„ Estate „ 1)7)B)	Birne, Gorgonzola & Mascarpone	11,80
„ Toni „ 1)7)	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten	12,80
„ Lui „ 1)7)	Frischer Spinat, Gorgonzola & Parmesan	12,00
„ Parmigiana „ 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Parmesan	11,80
„ Felice „ 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella & Rucola	11,00
„ 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	12,00
„ La Vita è Bella „ 1)7)B)	Rucola, Parmaschinken, Gorgonzola & Parmesan	13,80
„ Massimo „ 1)7)B)	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl	11,80
„ Fantastic „ 1)7)B)	Tomaten, Mascarpone, Parmaschinken, Zucchini & Parmesan	13,80
„ 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

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)
- „ Tartufo con Frangelico „**Tartufo-Eis mit Haselnusslikör . 7,80 3)7)8)
- „ Tortino di Mele „**Feine Apfel-Tarte mit Erdbeer-Eis . 7,80 3)7)8)
- „ Tiramisú Osteria „**Mascarpone Tiramisú . 6,50 7)
- „ Panna Cotta „**mit Waldfrucht-Sauce . 6,80 7)