

Benvenuti im Osteria da Massimo !!!

- La Vita é Bella -

Ulrike, Massimo und ihr Team freuen sich, Sie immer wieder verwöhnen zu dürfen.
Gemeinsam am Tisch zu essen ist ein Privileg
Man wird bedient, hat nette Gesellschaft und hoffentlich angenehme Gespräche...
Aufgrund der schwierigen Personalsituation in der Gastronomie kann es zu Wartezeiten kommen.
Wir Bitten Sie um Ihr Verständnis
Herzlichen Dank...

Aperitivi

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

Massimo's Spezial

„ **Pizza Tronchetto Sigi** „ (**Vegetarisch**) Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getröfelte-Frischkäse-Füllung (Tomaten-Dipp) . 14,30 ^{1)7)B)}
„ **Pizza Alina** „ Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan . 14,50 ^{1)7)B)}

Antipasti

„ Polipo & Scampi - Miami Beach - „

Lauwarmen Oktopus & Gebackene Scampi in Kartoffelteig
auf Basilikum-Couscous, Baby-Spinat-Bouquet, Sweet-Sour-Dip . 15,80 ^{2)7)B)}

„ Roastbeef - Giggino my Love - „

John Stone Roastbeef, Gehobelten Parmesan, Rucola-Bouquet, Potato-Wedges, Barbeque-Dip . 14,80 ^{3)7)8)B)}

„ Antipasto Osteria „

Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses - . 13,80 ⁴⁾⁷⁾

„ Carciofi al Tartufo „ (Vegetarisch)

Feine Bretagne- Artischocken mit Ziegen-Käse-Ricotta-Haube,
Schwarzen Trüffel auf Sardischer Thymian-Fregola . 14,80 ³⁾⁷⁾

„ Toscana-Salat „

Salat mit gebratene Truthahnbrust, Tomaten,
Babymozzarella, Avocado, Balsamico-Dressing . 12,80 ^{3)7)B)}

„ Fitness-Salat „

Salat mit mariniertes Lachs, Orangen, Basilikum-Jus,
Gebratene Schrimps, Limetten-Dressing . 12,80 ^{2)4)B)}

Unsere Pasta

„ Spaghetti Chitarra al Cacio & Pepe „ (Vegetarisch)

Hausgemachte Chitarra-Spaghetti mit Pecorino-Käse-Sauce & Schwarzen Pfeffer . 13,00 ^{1)3)7)B)}

„ Orecchiette Cime di Rapa & Pancetta „

Hausgemachte Orecchiette mit Pancetta-Speck, Stängelkohl-Gemüse,
Getrocknete Tomaten & Gehobeltem Parmesan . 14,80 ^{1)3)7)B)}

„ Spaghetti Lorenzo „

Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Cognac-Cream-Sauce, Basilikum-Jus . 16,80 ¹⁾²⁾⁷⁾

„ Gnocchi Don Peppone „ (Vegetarisch)

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi auf Kürbis-Velloutée,
Kürbiskerne & Ziegenkäse . 13,80 ^{1)3)7)8)B)}

„ Risotto al Profumo di Zafferano „

Feines Safran-Parmesan-Risotto mit Gebratener Wachtel & Rotwein-Reduktion . 15,80 ^{1)7)B)}

„ Strozzapreti Tartufo „ (Vegetarisch)

Hausgemachte Strozzapreti aus dem Parmesanleib,
gehobelter schwarzer Trüffel, cremige Trüffel-Parmesan-Sauce . 18,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

„ Fettuccine al Limoncello „

Hausgemachte Fettuccine, Lachs, Pistazien, Zitronenblätter, Limoncello-Sauce . 15,80 ¹⁾³⁾⁴⁾⁷⁾⁸⁾

Unsere Fleisch & Fischspezialitäten

„ Steak Frites „

Gegrillte Rinder-Entrecôte (ca. 300 gr.) mit Gehobeltem Parmesan, Rucola,
Trüffel-Pommes & Getrüffeltes Frischkäse-Dip . 23,80 ^{7)B)}

„ Arrostito il Sogno „

Feines Milch-Spanferkel-Arrostito mit Kräuter-Füllung, Ricotta-Haube,
Tomaten-Boden & Selbstgemachtes Kartoffel-Gratin . 19,80 ^{3)7)B)}

„ Orata alla Griglia „

Frische Dorade-Royal vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse . 19,80 ⁴⁾

„ Pesce Misto alla Griglia „

Scampi, Calamari, Dorade-Royal, Lachs vom Grill, Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse . 25,80 ³⁾⁴⁾

Pizze Classiche

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

„ Margherita „ 1)7)	Tomaten, Mozzarella	9,10
„ Peperoni „ 1)7)B)	Grüne Peperoni	10,30
„ Funghi „ 1)7)	Frische Champignons	10,80
„ Prosciutto „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken	10,80
„ Salame „ 1)7)B)C)P)	Salami	10,80
„ Carciofini „ 1)7)B)	Artischocken	11,30
„ Diavolo „ 1)7)B)C)P)	Salami, grüne Peperoni (scharf)	11,30
„ Regina „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken, Champignons	11,80
„ Calzone „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken, Champignons (Gefüllt)	11,80
„ Capricciosa „ 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	13,00
„ Quattro Stagioni „ 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven	12,30
„ Napoli „ 1)4)7)B)	Kapern & Sardellen	10,50
„ Verdure „ 1)7)B)	Frische Gemüse, Champignon & Peperoni	12,30
„ Roma „ 1)4)7)B)	Kapern, Sardellen, Oliven	12,00
„ Tonno „ 1)4)7)B)	Thunfisch & Zwiebeln	12,30
„ Rucola „ 1)7)	Rucola & Parmesan	12,30
„ Quattro Formaggi „ 1)7)	Vier verschiedene Käsesorten	13,00

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, Prosciutto Crudo, 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)	5,20
„ Insalata di Pomodoro „ 1)7)	Frischer Tomaten-Salat mit Zwiebeln (nur als Beilage)	6,20

Liebe Gäste, jeden Montag ab 17:30 Uhr ist „ **Pizza Time !!!** „
...Klassische Pizzen zum Spezial- Preis von 8,50 Euro !!!

Pizze Pazze (Eigene Kreation)

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

„ Truffaldino „ 1)7)B)	mit Toskanischer Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffelte Mascarpone & Parmesan	14,80
„ Peppino „ 1)7)	Gefüllter Rand mit Frischkäse, Rucola, Prosciutto Crudo, Pilze & Parmesan	15,10
„ Farfallina „ 1)4)7)	Champignons, Ziegenkäse, Zucchini, Bresaola, Rucola, Mandeln, Basilikum-Jus	15,10
„ Tronchetto Sigi „ 1)7)B)	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffelte-Frischkäse-Füllung (Tomaten-Dipp)	14,30
„ Amore „ 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Mascarpone, Frische Tomaten, Rucola, Parmesan	14,50
„ Banderas „ 1)7)B)	Spianata-Edelsalami, Ricotta, Artischocken à la Romana, Ziegenkäse	14,60
„ Alina „ 1)7)B)	Burrata, Frische Tomaten, Basilikum, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan	14,80
„ Tonnato „ 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Tomaten, Kalbsfleisch & Tonnato- Creme	14,60
„ Parma „ 1)7)B)	Rucola, Prosciutto Crudo & Parmesan	14,10
„ Rike „ 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Frische Tomaten, Ziegenkäse	14,30
„ Estate „ 1)7)B)	Birne, Gorgonzola & Mascarpone	13,60
„ Toni „ 1)7)	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Frische Tomaten, Parmesan	14,30
„ Lui „ 1)7)	Frischer Spinat, Gorgonzola & Parmesan	13,80
„ Parmigiana „ 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Parmesan	13,80
„ Felice „ 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella Rucola, Frische Tomaten, Parmesan	14,30
„ Gamberini „ 1)2)4)7)B)	Shrimps, Mozzarella & Tomaten	14,10
„ Mari & Monti „ 1)7)B)	1/2 Calzone & 1/2 Felice	14,80
„ Chef „ 1)3)7)	Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola & Parmesan	14,10
„ La Vita è Bella „ 1)7)B)	Rucola, Prusciutto Crudo, Gorgonzola & Parmesan	14,80
„ Massimo „ 1)7)B)	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl	14,30
„ Fantastic „ 1)7)B)	Frische Tomaten, Mascarpone, Prosciutto Crudo, Zucchini & Parmesan	14,80
„ Osteria „ 1)7)8)	Rucola, Mozzarella, Basilikum-Pesto & Ziegen-Käse	14,00
„ Scampi „ 1)2)7)	Gegrillte Scampi, Mozzarella, Frische Tomaten & Basilikum	18,00
„ Superiore „ 1)7)	Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella	18,20

Dessert

„ Crème Brûlée „

Feine Crème Brûlée mit Braunen Zucker & Geröstete Mandeln . 7,90 3)7)8)

„ Mousse al Cioccolato & Vaniglia „

Zweierlei Mousse (Schokolade & Vanille) mit Amarenakirsch-Sauce . 7,90 3)7)

„ Panna Cotta „

mit Waldfrucht-Sauce . 6,90 7)

„ Tortino Soffice al Cioccolato „

Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis & Waldfrucht-Sauce . 7,90 7)

„ Tiramisú Osteria „

Mascarpone Tiramisú . 6,80 7)

„ Torta della Nonna „

Vanille-Zitronen-Tarte mit Mango-Sauce . 6,80 3)7)

„ Formaggio Misto „

Käse-Variation . 13,80 3)7)8)