

Lulli & Lilli

MONACO



Handgefertigter
hochwertiger Modeschmuck,
handgestrickte Pullover, Mützen,
Taschen, Schals, Tücher
u. v. m.



SAMSTAG
18.11. und 02.12.23
12.00-18.00 UHR

Ulrike Simone, 0174 3067632
Ausstellung in der Osteria da Massimo



Liebe Gäste

Samstag, 2. Dezember von 12:00 bis 18:00 Uhr mache ich meine nächste Ausstellung.

Hochwertigen & individuellen Modeschmuck für Herren & Damen, Handgestrickte Pullover & Mützen, Taschen in verschiedenen Größen & weitere schöne Dinge des Lebens...

Gerne fertige ich auch ein Schmuckstück nur für sie nach ihren Vorstellungen & Wünschen.

Aus alt macht neu: Haben Sie Schmuckstücke in der Schublade, die sie nicht mehr tragen oder die kaputt sind ?
Man kann alles verwerten, um etwas Neues & Tolles daraus zu gestalten.

Ich Freue mich auf Sie !!!
Ulrike Simone

Kontakte Tel. 0174 3067632 e-mail. Ulrike.simone@web.de

Benvenuti im Osteria da Massimo !!!

- La Vita é Bella -

Ulrike, Massimo & ihr Team freuen sich, Sie immer wieder verwöhnen zu dürfen.

Gemeinsam am Tisch zu essen ist ein Privileg

Man wird bedient, hat nette Gesellschaft & hoffentlich angenehme Gespräche...

Aufgrund der schwierigen Personalsituation in der Gastronomie kann es zu Wartezeiten kommen.

Wir Bitten Sie um Ihr Verständnis...

Aperitivi

„ Prosecco „ Glas Prosecco Brut	6,00	„ Aperol Spritz „ ^(A) alla Veneziana	7,80	„ Crodino „ ^{(A)(A)}	5,80
„ Negroni „ ^(A)		Campari, Vermouth & Gin ^(B)			7,80
„ Massimo's Campari „		Campari ^(A) , Holunder ^(M) , Prosecco, Minze			7,80
„ Lillet Osteria „		Lillet, Weißwein, Crodino ^(A) , Soda & Minze			7,80
„ Sarti Lemon Spritz „		Sarti Rosa ^(A) , Bitter Lemon ^(M) , Grapefruit			7,80
„ Campari Amalfi „		Campari ^(A) , Bitter Lemon ^(A) Grapefruit			7,80

Massimo's Spezial

„ Pizza Alina „ ^{1)7)B)}	Burrata, Frische Tomaten, Basilikum, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan	15,80
„ Estate „ ^{1)7)B)}	Birne, Gorgonzola & Mascarpone	14,20

Weinempfehlung

„ **Cima Bianca** „ **Chardonnay & Sauvignon Blanc D.o.c. 2021** – Az. Fosso Corno - Abruzzen Italien - Besticht durch große Eleganz & Feinheit, hat aber auch einen vollen, intensiven Geschmack mit langem Nachhall

0,20l. 7,00 0,50l. 17,50 0,75l. 23,80

Antipasti

„ Burrata & Melone „ (Vegetarisch) ^{7)B)}	Frische Melone-Kirschtomaten-Salat mit Basilikum-Pesto-Jus, Burrata, French-Dressing & Parmesan-Blätter	14,30
„ Polipo & Coda di Rospo „ ²⁾⁷⁾	Apfel-Minz-Cocktailtomaten-Bouquet & Lauwarmen Oktopus auf Seeteufel-Carpaccio, Teriyaki-Sesam-Jus	15,30
„ Antipasto Rustico „ ^{B)7)}	Baby-Mozzarella, Kalemata-Oliven, Parmesan, Piacenza Salami, Artischocken „ Romana Art „, Porchetta, Coppa Piacentina auf Selbstgemachtem Focaccia	13,80
„ Bufala & Manzo „ ^{3)4)7)B)}	Feine Beef-Carpaccio, an Büffel-Mozzarella, Rucola, Gehobeltem Parmesan & Karamellisierte Südtiroler-Pancetta-Speck	15,80
„ Fitness-Salat „ ^{2)4)7)B)}	Salat mit mariniertes Lachs, Orangen, Basilikum-Jus, Gebratene Shrimps, Limetten-Dressing	13,80
„ Antipasto Osteria „ ⁴⁾⁷⁾	Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses -	14,80
„ Toscana-Salat „ ^{3)7)B)}	Salat mit gebratene Truthahnbrust, Tomaten, Babymozzarella, Avocado, Balsamico-Dressing	13,80

Hauptsache

„ Verdure & Caprini „ (Vegetarisch) ^{1)3)7)B)}	Gegrillten Picandeu Ziegenkäse auf Mediterran Gemüse & Basilikum-Jus	16,80
„ Fettuccine ai Porcini & Cantarelli „ (Vegetarisch) ^{1)3)7)B)}	Hausgemachte Fettuccine mit frischen Pfifferlingen, Steinpilze, Büffel-Stracciatella & Parmesan-Blätter	17,30
„ Strozzapreti Tartufo „ (Vegetarisch) ¹⁾³⁾⁷⁾	Hausgemachte Strozzapreti aus dem Parmesanleib, gehobelter schwarzer Trüffel, cremige Trüffel-Parmesan-Sauce	19,30
„ Spaghetti Chitarra al Cacio & Pepe „ (Vegetarisch) ^{1)3)7)B)}	Hausgemachte Chitarra-Spaghetti mit Pecorino-Käse-Sauce & Schwarzen Pfeffer	13,80
„ Spaghetti Lorenzo „ ¹⁾²⁾⁷⁾	Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Cognac-Cream-Sauce, Basilikum-Jus	17,20

„ Maccheroncini Don Camillo „ <small>1)3)7)B)</small>	Hausgemachte Maccheroncini mit feinem Rehragoût, Kastanien, Thymian & Pecorino-Käse	15,80
„ Gnocchi Amore „ (Vegetarisch) <small>1)3)7)8)B)</small>	Kartoffel-Gnocchi, cremige Tomaten-Sauce (Aurora) gewürfelte Mozzarella & Basilikum-Jus	13,80
„ Trofie al Profumo di Pastis „ <small>2)3)4)B)</small>	Hausgemachte Trofie mit Frischen Lachs, Zucchini, Kirschtomaten & Pastis-Sauce	16,80
„ Scampi & Polipo alla Massimo „ <small>2)3)4)B)</small>	Gegrillte Scampi & Oktopus, Kirschtomaten-Avocado-Basilikum-Bouquet, Kartoffel-Rösti, Rotwein-Jus, Guacamole-Dip	27,30
„ Pesce Misto alla Griglia „ <small>2)4)</small>	Gemischte Fischplatte vom Grill auf Rosmarin- Kartoffeln, Gemüse	27,80
„ Steak Frites „ <small>7)B)</small>	Gegrillte Rinderfilet-Medaillons mit Gehobelten Parmesan, Rucola, Trüffel-Pommes & Barbeque-Dip	27,80
„ Petto d'Anatra ai Funghi „ <small>3)7)B)</small>	Rosa Gebratene Entenbrust mit frischen Pfifferlingen, Steinpilze, Kräuterseitlingen auf Weissen Sellerie-Pürée	22,80

Pizze Classiche

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

„ Margherita „ <small>1)7)</small>	Tomaten, Mozzarella	9,60
„ Peperoni „ <small>1)7)B)</small>	Grüne Peperoni	10,80
„ Funghi „ <small>1)7)</small>	Frische Champignons	11,00
„ Prosciutto „ <small>1)7)B)C)</small>	Gekochter Hinterschinken	11,80
„ Salame „ <small>1)7)B)C)P)</small>	Salami	11,80
„ Carciofini „ <small>1)7)B)</small>	Artischocken	11,80
„ Diavolo „ <small>1)7)B)C)P)</small>	Salami, grüne Peperoni (scharf)	12,80
„ Regina „ <small>1)7)B)C)</small>	Gekochter Hinterschinken, Champignons	12,80
„ Calzone „ <small>1)7)B)C)</small>	Gekochter Hinterschinken, Champignons (Gefüllt)	12,80
„ Capricciosa „ <small>1)7)B)C)</small>	Peperoni, Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	14,00
„ Quattro Stagioni „ <small>1)7)B)C)</small>	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven	13,30
„ Napoli „ <small>1)4)7)B)</small>	Kapern & Sardellen	11,00
„ Verdure „ <small>1)7)B)</small>	Frische Gemüse, Champignon & Peperoni	13,80
„ Roma „ <small>1)4)7)B)</small>	Kapern, Sardellen, Oliven	12,80
„ Tonno „ <small>1)4)7)B)</small>	Thunfisch & Zwiebeln	13,30
„ Rucola „ <small>1)7)</small>	Rucola & Parmesan	13,00
„ Quattro Formaggi „ <small>1)7)</small>	Vier verschiedene Käsesorten	14,00

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 „ <small>1)7)</small>	Frischer grüner-Markt-Salat (nur als Beilage)	4,30
„ Insalata Mista „ <small>1)7)</small>	Gem. Markt-Salat mit Hausdressing (nur als Beilage)	5,50
„ Insalata di Pomodoro „ <small>1)7)</small>	Frischer Tomaten-Salat mit Zwiebeln (nur als Beilage)	7,80

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) mit Farbstoffen B) mit Konservierungsstoffen C) mit Antioxidationsmittel D) mit Geschmacksverstärkern E) mit Schwefeldioxid F) mit Schwärzungsmittel
G) mit Phosphat
H) mit Milcheiweiß I) koffeinhaltig L) chininhaltig M) mit Süßungsmitteln N) enthält eine Phenylalaninquelle O) gewachst P) mit Nitritpökelsalz Q) Taurin
R) Tartrazin

Pizze Pазze (Eigene Kreation)

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

„ Alina „ 1)7)B)	Burrata, Frische Tomaten, Basilikum, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan	15,80
„ Truffaldino „ 1)7)B)	mit Toskanischer Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffelte Mascarpone & Parmesan	15,30
„ Peppino „ 1)7)	Gefüllter Rand mit Frischkäse, Rucola, Prosciutto Crudo, Pilze & Parmesan	15,80
„ Farfallina „ 1)4)7)	Champignons, Ziegenkäse, Zucchini, Bresaola, Rucola, Mandeln, Basilikum-Jus	15,80
„ Tronchetto Sigi „ 1)7)B)	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffelte-Frischkäse-Füllung (Tomaten-Dipp)	15,30
„ Amore „ 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Mascarpone, Tomaten, Rucola, Parmesan	14,80
„ Banderas „ 1)7)B)	Spianata-Edelsalami, Ricotta, Artischocken à la Romana, Ziegenkäse	15,30
„ Tonnato „ 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Tomaten, Kalbsfleisch & Tonnato- Creme	15,30
„ Parma „ 1)7)B)	Rucola, Prosciutto Crudo & Parmesan	15,30
„ Rike „ 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Frische Tomaten, Ziegenkäse	14,80
„ Estate „ 1)7)B)	Birne, Gorgonzola & Mascarpone	14,20
„ Toni „ 1)7)	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Tomaten, Parmesan	14,80
„ Lui „ 1)7)	Frischer Spinat, Gorgonzola & Parmesan	14,80
„ Parmigiana „ 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Parmesan	15,20
„ Felice „ 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella Rucola, Frische Tomaten, Parmesan	15,30
„ Gamberini „ 1)2)4)7)B)	Shrimps, Mozzarella & Tomaten	15,30
„ Mari & Monti „ 1)7)B)	1/2 Calzone & 1/2 Felice	15,30
„ Chef „ 1)3)7)	Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola & Parmesan	14,90
„ La Vita è Bella „ 1)7)B)	Rucola, Prusciutto Crudo, Gorgonzola & Parmesan	15,80
„ Massimo „ 1)7)B)	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl	15,30
„ Fantastic „ 1)7)B)	Frische Tomaten, Mascarpone, Prosciutto Crudo, Zucchini & Parmesan	16,30
„ Osteria „ 1)7)8)	Rucola, Mozzarella, Basilikum-Pesto & Ziegen-Käse	15,30
„ Scampi „ 1)2)7)	Gegrillte Scampi, Mozzarella, Frische Tomaten & Basilikum	19,00
„ Superiore „ 1)7)	Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella	19,20

Dessert

„ Tortino Soffice al Cioccolato „ 7)	Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis & Waldfrucht-Sauce	8,30
„ Crème Brûlée „ 3)7)8)	Feine Crème Brûlée mit Braunen Zucker & Geröstete Mandeln	7,90
„ Torta della Nonna „ 3)7)	Vanille-Zitronen-Tarte mit Mango-Sauce	7,20
„ Tiramisú Osteria „ 7)	Mascarpone Tiramisú	6,80
„ Panna Cotta „ 3)7)8)	mit Waldfrucht-Sauce	7,20

Liebe Gäste, jeden Montag ab 16:00 Uhr ist „ **Pizza Time !!!** „
 ...Klassische Pizzen zum Spezial- Preis von 8,50 Euro !!!