

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 | 6,60 | „ Aperol Spritz „ ^(A) alla Veneziana | 7,80 | „ Crodino „ ^{(A)(A)} Alkoholfrei | 5,80 |
| | „ Negroni „ ^(A) | | Campari, Vermouth & Gin ^(B) | | | 7,80 |
| | „ Massimo's Campari „ | | Campari ^(A) , Holunder ^(M) , Prosecco, Minze & Soda | | | 7,80 |
| | „ Lillet Osteria „ | | Lillet, Weißwein, Crodino ^(A) , Soda & Minze | | | 7,80 |
| | „ Ginger Spritz „ | | Aperol ^(A) , Ginger Beer ^(M) , Weißwein | | | 7,80 |
| | „ Campari Amalfi „ | | Campari ^(A) , Bitter Lemon ^(A) Grapefruit | | | 7,80 |

Massimo's Spezial

| | | |
|--|---|-------|
| „ Pizza Alina „ ^{1)7)B)} | Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo & Gehobeltem Parmesan | 15,90 |
| „ Estate „ ^{1)7)B)} | Birne, Gorgonzola, Gehobeltem Parmesan & Mascarpone | 14,20 |

Weinempfehlung

„ Chiaretto Rosé „ Corvina & Rondinella D.O.C. 2023 – Az. Vin. Menegotti - Italien -
Sommerlich frische Aromen von roten Beeren. Am Gaumen trocken, feinfruchtig, leicht & harmonisch
0,20l. 7,50 0,50l. 19,00 0,75l. 24,50

Antipasti

| | | |
|--|---|-------|
| „ Burrata Amore Mio „ (Vegetarisch) ^{7)B)} | Lauwarmer Perlen-Coucou mit Avocado, Tomaten, Basilikum-Jus, Feine Burrata & Parmesan-Blätter | 14,90 |
| „ Insalata ai Frutti di Mare „ ^{2)4)B)} | Feine Meeresfrüchtensalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Kräuter & Zitronen, Rucola-Garnitur | 16,90 |
| „ Carpaccio di Manzo „ ^{7)B)} | Rinderfilet-Carpaccio & Frischen Pfifferlingen; Rucola-Bouquet; Parmesan-Blätter | 14,90 |
| „ Insalata Fitness „ ^{2)4)7)B)} | Salat mit mariniertem Lachs, Orangen, Basilikum-Jus, Gebratene Shrimps, Limetten-Dressing | 13,90 |
| „ Antipasto Osteria „ ⁴⁾⁷⁾ | Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses - | 14,90 |
| „ Insalata Toskana „ ^{3)7)B)} | Salat mit gebratener Truthahnbrust, Tomaten, Babymozzarella, Avocado, French-Dressing | 13,90 |
| „ Vitello Tonnato „ ³⁾⁷⁾⁸⁾ | Rosa Gebratene Kalbsfilet-Carpaccio, Thunfisch-Kapern-Sauce | 13,90 |

Hauptsache

| | |
|--|-------|
| „ Carciofi al Tartufo „ (Vegetarisch) ³⁾⁷⁾ Feine Bretagne-Artischocken, Frischkäse-Ricotta-Haube, Schwarzer Trüffel, Sardische Thymian-Fregola | 18,90 |
| „ Gnocchi Innamorati „ (Vegetarisch) ^{1)3)7)8)B)} Kartoffel-Gnocchi mit cremiger Parmesan-Sauce, Frischen Pfifferlingen & Mandeln | 15,90 |
| „ Verdure & Caprini „ (Vegetarisch) ^{1)3)7)B)} Gegrillten Picandean Ziegenkäse auf Mediterran Gemüse & Basilikum-Jus | 16,90 |
| „ Cosciotti di Faraona „ ^{7)B)} Zwei Perlhuhnkeule „ al Forno „ in Weisswein-Oliven-Kapern-Getrocknete-Tomaten-Sauce, Rosmarin-Kartoffel & Gemüse | 21,90 |
| „ Tagliata di Manzo „ ⁷⁾ (TAGES-AKTION) Gegrillte Charolais-Rinder-Entrecôte (ca. 300 gr.) Rucola, Parmesanblätter, Trüffel-Pommes, Teriyaki-Jus | 27,90 |
| „ Pesce Misto alla Griglia „ ²⁾⁴⁾ Gemischte Fischplatte vom Grill auf Rosmarin- Kartoffeln & Gemüse | 27,90 |
| „ Branzino ai Funghi „ ^{2)3)4)B)} Gegrillten Loup de Mér-Filet auf Frischen Pfifferlingen & Rosmarin-Kartoffel | 24,90 |
| „ Trofie Alfonso „ (Vegetarisch) ^{1)3)7)8)B)} Hausgemachte Trofie mit Hausgemachte Basilikum-Pesto, Getrocknete Tomaten, Büffel-Mozzarella & Parmesan-Blätter | 14,90 |
| „ Strozzapreti Tartufo „ (Vegetarisch) ¹⁾³⁾⁷⁾ Hausgemachte Strozzapreti aus dem Parmesanleib, gehobelter schwarzer Trüffel, cremige Trüffel-Parmesan-Sauce | 19,30 |
| „ Spaghetti Lorenzo „ ¹⁾²⁾⁷⁾ Spaghetti mit Gambas, Tomatenwürfel, Cognac-Cream-Sauce, Basilikum-Jus | 17,20 |
| „ Fettuccine Mamma Italia „ ^{1)3)7)B)} Hausgemachte Fettuccine mit feinem Kalbsragoût, Weisswein-Sauce & Gehobeltem Parmesan-Käse | 15,90 |
| „ Paccheri al Limone „ ^{2)3)4)B)} Hausgemachte Paccheri mit frischem Lachs-Ragôut, Kapern, Tomatenwürfel & Zitronen-Sauce | 16,90 |

Pizze Classiche

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

| | | |
|--------------------------------------|---|-------|
| „ Margherita „ 1)7)(Vegetarisch) | Tomaten, Mozzarella | 10,00 |
| „ Peperoni „ 1)7)B)(Vegetarisch) | Grüne Peperoni | 11,50 |
| „ Funghi „ 1)7)(Vegetarisch) | Frische Champignons | 12,10 |
| „ Prosciutto „ 1)7)B)C) | Gekochter Hinterschinken | 12,50 |
| „ Salame „ 1)7)B)C)P) | Salami | 12,50 |
| „ Carciofini „ 1)7)B)(Vegetarisch) | Artischocken | 11,50 |
| „ Diavolo „ 1)7)B)C)P) | Salami, grüne Peperoni (scharf) | 13,50 |
| „ Regina „ 1)7)B)C) | Gekochter Hinterschinken, Champignons | 13,50 |
| „ Calzone „ 1)7)B)C) | Gekochter Hinterschinken, Champignons (Gefüllt) | 13,50 |
| „ Capricciosa „ 1)7)B)C) | Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken | 14,90 |
| „ Quattro Stagioni „ 1)7)B)C) | Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven | 13,90 |
| „ Napoli „ 1)4)7)B) | Kapern & Sardellen | 12,10 |
| „ Verdure „ 1)7)B)(Vegetarisch) | Frische Gemüse, Champignon & Peperoni | 13,90 |
| „ Roma „ 1)4)7)B) | Kapern, Sardellen, Oliven | 12,90 |
| „ Tonno „ 1)4)7)B) | Thunfisch & Zwiebeln | 13,90 |

Sonderwunsch

| | |
|---|------------------|
| Extra: frische Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni, Artischocken | Aufpreis je 1,50 |
| Extra: Champignon, Salami, Gekochter Hinterschinken, Parmesan, Mozzarella | Aufpreis je 2,50 |
| Extra: Rucola, Mascarpone, Ricotta, Prosciutto Crudo, Shrimps | Aufpreis je 3,30 |
| Extra: Ziegen- Käse | Aufpreis je 3,80 |
| Extra: Trüffel | Aufpreis je 7,00 |
| Extra: Scampi (1) | Aufpreis je 6,80 |
| Extra: Büffel- Mozzarella | Aufpreis je 5,80 |
| Extra: Burrata | Aufpreis je 6,80 |

Salate als Beilage

| | | |
|-------------------------------|---|------|
| „ Insalata Verde „ 1)7) | Frischer grüner-Markt-Salat (nur als Beilage) | 4,30 |
| „ Insalata Mista „ 1)7) | Gem. Markt-Salat mit Hausdressing (nur als Beilage) | 5,50 |
| „ Insalata di Pomodoro „ 1)7) | 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 Pazze (Eigene Kreation)

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

| | | |
|---|--|-------|
| „ Alina „ 1)7)B) | Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo, Gehobeltem Parmesan | 15,90 |
| „ Truffaldino „ 1)7)B) | Toskana Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffelte Mascarpone & Gehobeltem Parmesan | 15,40 |
| „ Quattro Formaggi „ 1)7)(Vegetarisch) | Vier verschiedene Käsesorten | 14,90 |
| „ Peppino „ 1)7) | mit Frischkäse Gefüllter Rand, Rucola, Prosciutto Crudo, Pilze & Gehobeltem Parmesan | 15,90 |
| „ Farfallina „ 1)4)7)(Vegetarisch) | Champignons, Ziegenkäse, Zucchini, Rucola, Mandeln (Schmetterlingsform) | 15,90 |
| „ Amore „ 1)7)B) | Champignons, Südtirolerspeck, Mascarpone, Rucola, Gehobeltem Parmesan | 14,90 |
| „ Rucola „ 1)7)(Vegetarisch) | Rucola & Gehobeltem Parmesan | 13,30 |
| „ Tonnato „ 1)4)7)B) | Mozzarella, Kapern, Kalbsfleisch & Tonnato-Creme | 15,40 |
| „ Parma „ 1)7)B) | Rucola, Prosciutto Crudo & Gehobeltem Parmesan | 15,40 |
| „ Rike „ 1)7) | Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Ziegenkäse | 14,90 |
| „ Estate „ 1)7)B)(Vegetarisch) | Birne, Gorgonzola, Gehobeltem Parmesan & Mascarpone | 14,30 |
| „ Toni „ 1)7)(Vegetarisch) | Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella & Gehobeltem Parmesan | 14,90 |
| „ Lui „ 1)7)(Vegetarisch) | Frischer Spinat, Gorgonzola & Gehobeltem Parmesan | 14,90 |
| „ Parmigiana „ 1)7)B)C) | Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Gehobeltem Parmesan | 15,30 |
| „ Felice „ 1)4)7)B) | Geräucherter Lachs, Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Parmesan | 15,40 |
| „ Gamberini „ 1)2)4)7)B) | Shrimps, Büffel-Mozzarella, Rucola | 16,30 |
| „ Tronchetto Sigi „ 1)7)B) (Vegetarisch) | Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffelte-Frischkäse-Füllung | 15,40 |
| „ Chef „ 1)3)7)(Vegetarisch) | Büffel-Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Parmesan | 14,90 |
| „ La Vita è Bella „ 1)7)B) | Rucola, Prusciutto Crudo, Gorgonzola & Gehobeltem Parmesan | 15,90 |
| „ Massimo „ 1)7)B)(Vegetarisch) | Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl | 15,40 |
| „ Fantastic „ 1)7)B) | Mascarpone, Prosciutto Crudo, Zucchini & Gehobeltem Parmesan | 16,40 |
| „ Osteria „ 1)7)8)(Vegetarisch) | Rucola, Mozzarella & Ziegen-Käse | 15,40 |
| „ 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 9,50 Euro !!!
Außer an Feiertagen !!!