

# 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

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 „ <sup>(A)</sup>	7,80	„ Crodino „ <sup>(A)(A)</sup> Alkoholfrei	5,80
„ Negroni „ <sup>(A)</sup>		Campari, Vermouth & Gin <sup>(B)</sup>			7,80
„ Massimo's Campari „		Campari <sup>(A)</sup> , Holunder <sup>(M)</sup> , Prosecco, Minze & Soda			7,80
„ Lillet Osteria „		Lillet, Weißwein, Crodino <sup>(A)</sup> , Soda & Minze			7,80
„ Campari Amalfi „		Campari <sup>(A)</sup> , Bitter Lemon <sup>(A)</sup> Grapefruit			7,80

## Massimo's Spezial

„ Pizza Alina „ <sup>1)7)B)</sup>	Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo & gehobeltem Parmesan	15,90
„ Pizza Estate „ <sup>1)7)B)</sup>	Birne, Gorgonzola, gehobelter Parmesan & Mascarpone	14,20

## Weinempfehlung

„ Cru il Soprasole „ Vermentino di Sardegna D.O.C. 2022 – Az. Agr. Pala - Italien -

Der vermentino di Sardegna Soprasole ist ein frischer & fruchtiger Weisswein mit strohgelber Farbe & gründlicher Reflexen. Sein intensives & anhaltendes Aroma ist mit blumigen & pflanzlichen Düfte sowie noten von Limetten & Balsamico gekrönt. Der Geschmack wird klar dominiert von pflanzlichen Noten, warm mit Volumen & ausgewogen, mit langer geschmacklicher Persistenz & einem schönen Abgang

**0,2l. 7,90    0,5l. 19,70    0,75l. 29,50**

## Antipasti

„ Burrata Amore Mio „ ( Vegetarisch )<sup>7)B)</sup>

Feine Burrata auf Lauwarmer Rote-Bete-Perlen-Coucou mit Mango, gerösteten Cashewkerne & Extragon-Jus 14,90

„ Petti di Quaglie - El Presidente - 1972 „<sup>7)B)</sup>

Ausgelöste Wachtel-Brüstchen & Gegrillten Steinpilzen, Rucola-Bouquet, Parmesan-Blätter, Balsamico-Honig 16,90

„ Tonno & Avocado „<sup>2)4)B)</sup>

Sashimi-Thunfisch-Tartar mit Avocado & Bio-Sesam auf Gurken-Beet & karamellisierter Ingwer 16,90

„ Risoni Beverly Hills „ ( Vegetarisch )<sup>1)3)7)B)</sup>

Lauwarme Safran-Gemüse-Risoni mit Baby-Büffel-Mozzarella, Basilikum-Jus & gehobelter Schwarzen-Trüffel 15,90

„ Vitello Tonnato „<sup>3)7)8)</sup>

Rosa gebratenes Kalbsfilet-Carpaccio, Thunfisch-Kapern-Sauce 13,90

„ Insalata Fitness „<sup>2)4)7)B)</sup>

Salat mit mariniertem Lachs, Orangen, Basilikum-Jus, Gebratene Shrimps, Joghurt-Limetten-Dressing 13,90

„ Antipasto Osteria „<sup>4)7)</sup>

Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses - 14,90

Liebe Gäste, jeden Montag ab 16:00 Uhr ist „ Pizza Time !!! „

...Klassische Pizzen zum Spezial- Preis von 9,50 Euro !!!

**Außer an Feiertagen !!!**

# Hauptsache

## „ **Carciofi al Tartufo** „ ( Vegetarisch ) 3)7)

Feine Bretagne-Artischocken, Frischkäse-Ricotta-Haube,  
Schwarzer Trüffel, Sardische Thymian-Fregola 17,90

## „ **Gnocchi Aurelia** „ ( Vegetarisch ) 1)3)7)8)B)

Kartoffel-Gnocchi mit cremiger Hokkaido-Kürbis-Sauce,  
Gehobeltem Römer-Ricotta, Gerösteten Kürbiskerne 13,90

## „ **Maccheroncini all'Arrabbiata** „ ( Vegetarisch ) 1)3)

Hausgemachte Maccheroncini mit Tomaten-Knoblauch-Sauce ( Leicht Scharf ) 13,20

## „ **Spaghetti Chitarra al Cacio & Pepe Mimí** „ ( Vegetarisch ) 1)3)7)B)

Hausgemachte Chitarra-Spaghetti mit Pecorino-Käse-Sauce & Schwarzen Pfeffer 13,80

## „ **Verdure & Caprini** „ ( Vegetarisch ) 1)3)7)B)

Gegrillten Picandeau Ziegenkäse auf Mediterran Gemüse & Basilikum-Jus 16,90

## „ **Faraona ai Porcini** „ 7)B)

Feine Perlhuhn-Supreme aus dem Ofen mit frischen Steinpilzen  
auf Kastanien-Vellutée & Rosmarin-Kartoffel 24,90

## „ **Fegato alla Veneziana** „ 7) ( Tages-Aktion )

Frische Kalbs-Leber auf Venezianischer Art mit Zwiebeln & Weisswein auf Gemüse 24,90

## „ **Filetto di Branzino al Basilico** „ 2)4)8)

Loup de Mérfilet vom Grill mit Basilikum-Jus auf Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse 24,90

## „ **Tonno al Sesamo** „ 2)3)4)B)

Red-Thunfisch-Steak mit Bio-Sesam-Kruste, Grünen-Spargel-Ragout  
auf Süß-Kartoffeln, Teriyaky-Jus 26,90

## „ **Trofie Alfonso** „ ( Vegetarisch ) 1)3)7)8)B)

Hausgemachte Trofie mit 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 Lammragoût, Kräuterseitlingen  
Weisswein-Sauce, Gehobeltem Parmesan-Käse 14,90

# 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

# Dessert

„ **Tortino Soffice al Cioccolato** „ 7) Lauwarmer Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis auf Waldfrucht-Sauce 7,90

„ **Crème Brûlée** „ 3)7)8) Feine Crème Brûlée, Karamellisierte Braunen Zucker, Geröstete Mandeln 7,90

„ **Torta della Nonna** „ 3)7)8) Toskanische Vanille-Zitronen-Mürbeteig-Tarte, Mango-Sauce 7,40

„ **Stracciatella Ciao Bella** „ 3)7)B) Stracciatella-Creme, Mango-Minze-Sauce 7,00

„ **Panna Cotta** „ 3)7)8)B) Panna Cotta, Waldfrucht-Sauce 7,00

„ **Tiramisú Osteria** „ 3)7)8)B) Mascarpone Tiramisú 7,00

# Pizze Classiche

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

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

## Pizze Pазze ( Eigene Kreation )

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

<b>„ Alina „</b> 1)7)B)	Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo, Gehobeltem Parmesan	15,90
<b>„ Truffaldino „</b> 1)7)B)	Toskana Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffelte Mascarpone & Parmesan	15,40
<b>„ Quattro Formaggi „</b> 1)7)( Vegetarisch )	Vier verschiedene Käsesorten	14,90
<b>„ Peppino „</b> 1)7)	mit Frischkäse Gefüllter Rand, Rucola, Prosciutto Crudo, Pilze & Parmesan	15,90
<b>„ Farfallina „</b> 1)4)7)( Vegetarisch )	Champignons, Ziegenkäse, Zucchini, Rucola, Mandeln ( Schmetterlingsform )	15,90
<b>„ Amore „</b> 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Mascarpone, Rucola, Gehobeltem Parmesan	14,90
<b>„ Rucola „</b> 1)7)( Vegetarisch )	Rucola & Gehobeltem Parmesan	13,30
<b>„ Tonnato „</b> 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Kalbsfleisch & Tonnato-Creme	15,40
<b>„ Parma „</b> 1)7)B)	Rucola, Prosciutto Crudo & Gehobeltem Parmesan	15,40
<b>„ Rike „</b> 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Ziegenkäse	14,90
<b>„ Estate „</b> 1)7)B)( Vegetarisch )	Birne, Gorgonzola, Gehobeltem Parmesan & Mascarpone	14,30
<b>„ Toni „</b> 1)7)( Vegetarisch )	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Gehobeltem Parmesan	14,90
<b>„ Lui „</b> 1)7)( Vegetarisch )	Frischer Spinat, Gorgonzola & Gehobeltem Parmesan	14,90
<b>„ Parmigiana „</b> 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Gehobeltem Parmesan	15,30
<b>„ Felice „</b> 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Parmesan	15,40
<b>„ Gamberini „</b> 1)2)4)7)B)	Shrimps, Büffel-Mozzarella, Rucola	16,30
<b>„ Tronchetto Sigi „</b> 1)7)B)( Vegetarisch )	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffelte-Frischkäse-Füllung	15,40
<b>„ Chef „</b> 1)3)7)( Vegetarisch )	Büffel-Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Parmesan	14,90
<b>„ La Vita è Bella „</b> 1)7)B)	Rucola, Prosciutto Crudo, Gorgonzola & Gehobeltem Parmesan	15,90
<b>„ Massimo „</b> 1)7)B)( Vegetarisch )	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl	15,40
<b>„ Fantastic „</b> 1)7)B)	Mascarpone, Prosciutto Crudo, Zucchini & Gehobeltem Parmesan	16,40
<b>„ Osteria „</b> 1)7)8)( Vegetarisch )	Rucola, Mozzarella & Ziegen-Käse	15,40
<b>„ Superiore „</b> 1)7)	Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella	19,20

### 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