

# Benvenuti im Osteria da Massimo !!!

- La Vita é Bella -

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

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

Wir bitten Sie um Ihr Verständnis...

## Aperitivi

„ Prosecco „ Glas Prosecco Brut	6,80	„ 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

„ La Cengia „ Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C. 2019 - Az. Agr. Begali - Italien -  
Begali La Cengia Valpolicella Ripasso Classico Superiore ist ein rubinroter Rotwein mit granatroten Reflexen.

In der Nase bietet er frische Aromen von Waldfrüchten wie Brombeeren & Himbeeren,  
begleitet von einem weinigen Hauch & Sauerkirschen.

Am Gaumen zeigt er sich kräftig & trocken, mit einer weichen Textur & zarten Tanninen.  
Sein konzentriertes Profil macht ihn zu einem gut strukturierten und ausgewogenen Wein.

**0,2l. 8,20    0,5l. 20,50    0,75l. 30,70**

## Antipasti

„...I Love Burrata...„ (Vegetarisch) <sup>1)3)7)B)</sup>

Feiner Burrata auf Tomaten-Birnen-Rucola-Bouquet, Grünen Spargel,  
Rote Paprika, Parmesan & gehobelter Schwarzen-Trüffel 16,90

„ Salmone & Mango „ <sup>2)4)B)</sup>

Marinierte Lachs-Salat mit Bio-Sesam, Mango & Gurken  
auf Gebratene Shrimps & Teriyaki-Dill-Jus ( Sweet-Sour ) 14,90

„ Mozzarella di Bufala...Simply the Best...„ (Vegetarisch) <sup>7)B)</sup>

Feine Büffel-Mozzarella auf Lauwarmem Tomaten-Avocado-Perlen-Coucouc  
gerösteten Cashewkernen & Guacamole 14,90

„ Beef-Tartar...I was Made for Lovin You... „ <sup>3)7)8)</sup>

Rinderfilet-Tartar an Parmesan-Blätter, Tonnato-Dijonsenf-Sauce & Dippers-Trüffel-Potatos 16,90

„ Calamaretti...al Bacio...„ <sup>2)4)B)</sup>

Gegrillte Baby-Calamari auf Tomaten-Carpaccio, Rucola & Remoulade-Dipp 16,80

„ Insalata...Toskana...„ <sup>3)7)10)A)B)D)M)</sup>

Salat mit Gebratener Truthahnbrust, Tomaten,  
Babymozzarella, Avocado, Haus-Dressing 14,90

„ 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

## „ Fettuccine...Beatiful Life...„ ( Vegetarisch ) 1)3)7)B)

Hausgemachte Fettuccine mit feinem Steinpilzen, Kastanien-Vellutée,  
Rosmarin & Gehobeltem Parmesan-Blätter 17,90

## „ Verduce & Caprini „ ( Vegetarisch ) 7)B)

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

## „ Best Cannelloni...We can't hide it anymore...„ 1)3)7)B)

Hausgemachte Ricotta-Rind-Canelloni mit Aurora-Parmesan-Sauce 15,90

## „ Carciofi al Tartufo „ ( Vegetarisch ) 1)3)7)B)

Feine Bretagne-Artischocken, Frischkäse-Ricotta-Haube,  
Gehobeltem Schwarzer Trüffel, Sardische Thymian-Fregola 18,90

## „ Spaghetti Chitarra...My Way...„ 1)2)7)8)

Hausgemachte Chitarra-Spaghetti mit Gambas, Hokkaido-Kürbis-Kokosmilch-Sauce,  
Cognac & Gerösteten Kürbiskerne 17,20

## „ Paccheri...Mrs. Robinson...„ ( Vegetarisch ) 1)3)7)8)B)

Hausgemachte Paccheri mit cremiger Tomaten-Pesto, Parmesan & Burrata 13,90

## „ Pesce Misto alla Griglia „ 4)7)8)

Gemischte Fischplatte vom Grill auf Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse 28,90

## „ Gnocchi al Cacio & Pepe...1967...„ ( Vegetarisch ) 1)3)7)B)

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Pecorino-Käse-Sauce & Schwarzen Pfeffer 13,90

## „ Luccio...Sweet Life, Gimme Gimme Gimme...„ 2)4)7)B)

Wildfang Zander-Filet in Rotepfeffer-Dill-Safran-Sauce & Gegrillte Scampi  
auf Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln 27,90

## „...Steak Frites...„ 7)8)B) ( Tages-Aktion )

Gegrillte Rinder-Steak-Tagliata ( Entrecôte ca. 300 gr. ) auf Rucola mit  
Gehobelten Parmesan, Trüffel-Pommes & Frischkäse-Trüffel-Dip 28,90

## „ Maccheroncini...Moonlight Serenade...„ 1)3)7)8)B)

Hausgemachte Maccheroncini mit Cremiger Zucchini-Minze-Sauce,  
Frischkäse, Lachs & Gerösteten Mandeln 16,90

## „ Scaloppine...Have a Told you Lately...„ 7)

Kalbsfilet-Scaloppine, Grünen-Pfeffer-Cognac-Sauce, Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln 26,90

## „ Strozzapreti Tartufo „ ( Vegetarisch ) 1)3)7)

Hausgemachte Strozzapreti aus dem Parmesanleib, gehobelter schwarzer Trüffel,  
cremige Trüffel-Parmesan-Sauce 19,30

# Salate als Beilage

## „ Insalata Verde „

Frischer grüner-Markt-Salat ( nur als Beilage ) 4,30

## „ Insalata Mista „

Gem. Markt-Salat mit Hausdressing ( nur als Beilage ) 5,50

## „ Insalata di Pomodoro „

Frischer Tomaten-Salat mit Zwiebeln ( nur als Beilage ) 7,80

# Dessert

## „ Bigné al Pistacchio „ 3)7)8)B)

Feine Profiteroles mit Pistazien-Creme & Amarena-Kirsch-Sauce 7,60

## „ Crème Brûlée „ 3)7)8)

mit Karamellisierte Braunen Zucker & Geröstete Mandeln 7,90

## „ Torta della Nonna „ 3)7)8)

Toskanische Vanille-Zitronen-Mürbeteig-Tarte, Mango-Sauce 7,40

## „ Tiramisú Osteria „ 3)7)8)B)

Mascarpone Tiramisú 7,00

## „ Tortino al Cioccolato „ 3)7)B)M)

Lauwarmer Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis auf Waldfrucht-Sauce 7,90

# 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 Antioxidationsmitteln D) mit Geschmacksverstärkern  
E) mit Schwefeldioxid F) mit Schwärzungsmitteln 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