

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 „ ^(A)	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
„ 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	16,90
„ Pizza Estate „ ^{1)7)B)} Birne, Gorgonzola, gehobelter Parmesan & Mascarpone	14,90

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. 7,50 0,5l. 19,00 0,75l. 24,50

Antipasti

„...I Love Burrata...„ (Vegetarisch)^{3)7)B)}

Echter Burrata aus Apulien auf Tomaten-Rucola-Grünen-Spargel-Bouquet,
Gehobeltem Parmesan, Schwarzen-Trüffel & Getrüffelte Sauce Hollandaise 16,90

„ Tonno & Mango „^{2)4)11)B)D)}

Feine Red-Thunfisch-Carpaccio mit Bio-Sesam, Mango & Gurken auf Gebratene Shrimps,
Katsuobushi-Bonito-Chips, Marinierte Meeralgeln & Teriyaki-Dill-Jus (Sweet-Sour) 16,90

„ Mozzarella di Bufala...Simply the Best...„ (Vegetarisch)^{1)7)8)B)}

Mozzarella di Bufala Campana auf Lauwarmem Tomaten-Avocado-Perlen-Coucous
gerösteten Cashewkernen & Guacamole-Sauce 14,90

„ Beef-Tartar...I was Made for Lovin You... „^{3)7)10)B)}

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

„ Calamaretti...al Bacio...„^{4)7)B)}

Gegrillte Baby-Calamari auf Tomaten-Carpaccio, Rucola & Remoulade-Dipp 15,90

„ Insalata...Toskana...„^{3)7)10)A)B)D)M)}

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

„ Antipasto...Osteria...„^{4)3)7)10)A)B)D)M)}

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

„ Cozze Fresche „⁴⁾ (Tages-Aktion)

Frischen Mies-Muscheln in Weisswein-Sauce oder Tomaten-Sauce 17,90

„ Fettuccine...Beatiful Life...„ (Vegetarisch)^{1)3)7)B)}

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

„ Verdure & Caprini „ (Vegetarisch)^{7)B)}

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

„ Best Lasagna...Obladi Oblada...„^{1)3)7)B)}

Hausgemachte Grünen & Weissen-Spargel-Porrée-Lasagne mit
Mozzarella Überbacken & feine Parmesan-Hollandaise-Sauce 16,30

„ Carciofi al Tartufo „ (Vegetarisch)^{1)3)7)B)}

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

„ Spaghetti...My Way...„¹⁾²⁾⁷⁾⁸⁾

Spaghetti mit Gambas, Hokkaido-Kürbis-Kokosmilch-Sauce,
Cognac & Gerösteten Kürbiskerne 17,90

„ Pesce Misto alla Griglia „⁴⁾

Gemischte Fischplatte vom Grill auf Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse 29,90

„ Garganelle...Mrs. Robinson...„ (Vegetarisch)^{1)3)7)8)B)}

Hausgemachte Garganelle mit cremiger Tomaten-Pesto, Parmesan & Burrata 15,90

„ Tonno Rosso...Sweet Life, Gimme Gimme Gimme...„^{4)7)B)}

Kurz Gebratene Sashimi-Red-Thunfisch-Tranche & Gegrillte Calamaretti
auf Pak-Joy-Gemüse & Violett-Kartoffeln 28,90

„...Surf & Turf...„^{7)8)B)}

Gegrillte Rinderfilet-Medaillons & Scampi mit Rotwein-Jus, Frischen
Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln & Frischkäse-Trüffel-Dip 29,90

„ Maccheroncini...Moonlight Serenade...„^{1)3)7)8)11)B)}

Hausgemachte Maccheroncini mit Cremiger Zucchini-Minze-Sauce
& Frischen Thunfisch in Bio-Sesam-Mantel 16,90

„ Faraona...Have a Told you Lately...„⁷⁾

Feine Perlhuhnchenbrust-Suprême aus dem Ofen mit Steinpilze & Kartoffeln-Gratín 22,90

„ 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)B)}

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

„ Margherita „ 1)7)(Vegetarisch)	Tomaten, Mozzarella	10,90
„ Peperoni „ 1)7)B)(Vegetarisch)	Grüne Peperoni	12,40
„ Funghi „ 1)7)(Vegetarisch)	Frische Champignons	12,80
„ Prosciutto „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken	13,40
„ Salame „ 1)7)B)C)P)	Salami	13,40
„ Carciofini „ 1)7)B)(Vegetarisch)	Artischocken	12,40
„ Diavolo „ 1)7)B)C)P)	Salami, grüne Peperoni (scharf)	14,50
„ Regina „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken, Champignons	14,50
„ Calzone „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken, Champignons (Gefüllt)	14,80
„ Capricciosa „ 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	15,80
„ Quattro Stagioni „ 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven	14,80
„ Napoli „ 1)4)7)B)	Kapern & Sardellen	13,10
„ Verdure „ 1)7)B)(Vegetarisch)	Frische Gemüse, Champignon & Peperoni	14,90
„ Roma „ 1)4)7)B)	Kapern, Sardellen, Oliven	13,90
„ Tonno „ 1)4)7)B)	Thunfisch & Zwiebeln	14,90

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 (1Stuck)	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

„ Alina „ 1)7)B)	Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo, Gehobeltem Parmesan	16,90
„ Truffaldino „ 1)7)B)	Toskana Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffelte Frischkäse-Mascarpone, Parmesan	16,40
„ Quattro Formaggi „ 1)7)(Vegetarisch)	Vier verschiedene Käsesorten	15,30
„ Peppino „ 1)7)	mit Frischkäse Gefüllter Rand, Rucola, Prosciutto Crudo, Pilze & Parmesan	16,30
„ Farfallina „ 1)4)7)(Vegetarisch)	Champignons, Ziegenkäse, Zucchini, Rucola, Mandeln (Schmetterlingsform)	16,30
„ Amore „ 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Frischkäse-Mascarpone, Rucola, Parmesan	15,70
„ Rucola „ 1)7)(Vegetarisch)	Rucola & Gehobeltem Parmesan	13,50
„ Tonnato „ 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Kalbsfleisch & Tonnato-Creme	16,40
„ Parma „ 1)7)B)	Rucola, Prosciutto Crudo & Gehobeltem Parmesan	16,40
„ Rike „ 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Ziegenkäse	15,70
„ Estate „ 1)7)B)(Vegetarisch)	Birne, Gorgonzola, Gehobeltem Parmesan & Frischkäse-Mascarpone	14,90
„ 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	16,30
„ Gamberini „ 1)2)4)7)B)	Shrimps, Büffel-Mozzarella, Rucola	16,40
„ Tronchetto Sigi „ 1)7)B)(Vegetarisch)	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffelte-Frischkäse-Füllung	16,40
„ Chef „ 1)3)7)(Vegetarisch)	Büffel-Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Parmesan	15,00
„ La Vita è Bella „ 1)7)B)	Rucola, Prusciutto Crudo, Gorgonzola & Gehobeltem Parmesan	16,20
„ Massimo „ 1)7)B)(Vegetarisch)	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Frischkäse-Mascarpone, Trüffel-Öl	16,40
„ Fantastic „ 1)7)B)	Frischkäse-Mascarpone, Prosciutto Crudo, Zucchini & Gehobeltem Parmesan	16,40
„ Osteria „ 1)7)8)(Vegetarisch)	Rucola, Mozzarella & Ziegen-Käse	16,10
„ Superiore „ 1)7)	Gehobelte Trüffel, Rucola & Mozzarella	19,90

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