

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	7,00	„ Aperol Spritz „ ^(A)	8,50	„ Crodino „ ^{(A)(A)}	Alkoholfrei	6,20
	„ Negroni „ ^(A)		Campari, Vermouth & Gin ^(B)				8,50
	„ Campari Limoncello „		Campari ^(A) , Prosecco, Limoncello, Limette & Soda				8,50
	„ Lillet Osteria „		Lillet, Weißwein, Crodino ^(A) , Soda & Minze				8,50
	„ Campari Amalfi „		Campari ^(A) , Bitter Lemon ^(A) Grapefruit				8,50

Massimo's Spezial

„ Pizza Alina „ ^{1)7)B)}	Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo & Grana Padano	16,90
„ Pizza Estate „ ^{1)7)B)}	Birne, Gorgonzola, Grana Padano & 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. 8,10 0,5l. 20,00 0,75l. 28,50

Antipasti

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

Echter Burrata aus Apulien auf Tomaten-Rucola-Grünen-Spargel-Bouquet,
Gehobeltem Grana Padano, 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

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

Irischer Roastbeef an Grana Padano-Blätter, Tonnato-Dijonsenf-Sauce & Trüffel-Pommes 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

„ Pasta alle Cozze „ 4)

Hausgemachte Orecchiette mit frischen ausgelöste Mies-Muscheln, Tomaten, Knoblauch & Oregano 13,90

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

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

„ Verdure & Caprini „ (Vegetarisch) 7)B)

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

„ Best Lasagna...Obladi Oblada...„ 1)3)7)B)

Hausgemachte Grünen & Weissen-Spargel-Burrata-Lasagne mit Porrée & feine Grana Padano-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, Grana Padano & Burrata 15,90

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

Kurz Gebratene Sashimi-Red-Thunfisch-Tranche & Gegrillte Calamaretti auf Gemüse & Rosmarin-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

„ Pollo Fino...Have a Told you Lately...„ 7) (Tages-Aktion)

Feine Pollo Fino aus dem Ofen mit Steinpilze & Kartoffeln-Gratin 22,90

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

Hausgemachte Strozzapreti aus dem Grana Padano leib, gehobelter schwarzer Trüffel, cremige Trüffel-Grana Padano-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

Erklärung

„ Grana Padano „	Reifender halbfetter Hartkäse aus Kuhmilch der weitreichenden Po-Ebene
„ Prosciutto Crudo „	Italienischer luftgetrockneter Rohschinken (Tipo Parma)

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, Grana Padano, 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 Stück)	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 Grana Padano	16,90
„ Truffaldino „ 1)7)B)	Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffelte Frischkäse-Mascarpone, Grana Padano	16,40
„ Quattro Formaggi „ 1)7)(Vegetarisch)	Vier verschiedene Käsesorten	15,30
„ Peppino „ 1)7)	mit Frischkäse Gefüllter Rand, Rucola, Prosciutto Crudo, Pilze & Grana Padano	16,30
„ Farfallina „ 1)4)7)(Vegetarisch)	Champignons, Ziegenkäse, Zucchini, Rucola, Mandeln (Schmetterlingsform)	16,30
„ Amore „ 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Frischkäse-Mascarpone, Rucola, Grana Padano	15,70
„ Rucola „ 1)7)(Vegetarisch)	Rucola & Gehobeltem Grana Padano	13,50
„ Tonnato „ 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Kalbsfleisch & Tonnato-Creme	16,40
„ Parma „ 1)7)B)	Rucola, Prosciutto Crudo & Gehobeltem Grana Padano	16,40
„ Rike „ 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Ziegenkäse	15,70
„ Estate „ 1)7)B)(Vegetarisch)	Birne, Gorgonzola, Gehobeltem Grana Padano & Frischkäse-Mascarpone	14,90
„ Toni „ 1)7)(Vegetarisch)	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Grana Padano	14,90
„ Lui „ 1)7)(Vegetarisch)	Frischer Spinat, Gorgonzola & Gehobeltem Grana Padano	14,90
„ Parmigiana „ 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Gehobeltem Grana Padano	15,30
„ Felice „ 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Grana Padano	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 Grana Padano	15,00
„ La Vita è Bella „ 1)7)B)	Rucola, Prusciutto Crudo, Gorgonzola & Gehobeltem Grana Padano	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 & Grana Padano	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 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