

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 „ ^{B)12)} Glas Prosecco Brut | 7,00 | „ Aperol Spritz „ ^{A)B)D)} | 8,90 | „ Crodino „ ^{A)D)} Alkoholfrei | 6,20 |
| „ Negroni „ ^{A)B)D)M)} | | Campari, Vermouth & Gin | | | 8,90 |
| „ Campari-Limoncello-Spritz „ ^{A)B)D)M)} | | Campari, Limoncello, Limette & Soda | | | 8,90 |
| „ Lillet Osteria „ ^{A)B)D)M)} | | Lillet, Weißwein, Crodino, Soda & Minze | | | 8,90 |
| „ Campari Amalfi „ ^{A)B)D)M)} | | Campari, Bitter Lemon, Grapefruit | | | 8,90 |

Massimo's Spezial

| | | |
|--|--|-------|
| „ Pizza Alina „ ^{1a)1b)1c)6)7)10)B)C)D)} | Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo & Grana Padano | 16,90 |
| „ Pizza Estate „ ^{1a)1b)1c)6)7)10)B)C)D)} | Birne, Gorgonzola, Grana Padano & Mascarpone | 14,90 |

Weinempfehlung

Cannona di Sardegna „ Centosere „ D.O.C. 2023¹²⁾ - Az. Vin. Pala
Intensive & brillante rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Eindringliches & frisches Bouquet,
mit Anklängen an reife rote Früchte & vegetalen Noten.
Am Gaumen trocken & weich, von guter Struktur & Anhaltigkeit.
0,2l. 8,10 0,5l. 20,00 0,75l. 28,50

Antipasti

| | | |
|--|---|-------|
| „...Tonno & Mango...“ ^{2)4)11)B)D)} | Sashimi Redthunfisch-Tartar mit Mango & Marinierte Shrimps, auf Gurkencarpaccio & Limette-Sweet-Sour-Jus | 18,90 |
| „...Osteria's Beef-Tonnato...“ ^{3)4)7)10)B)D)} | Amerikanisches Roast-Beef an Tonnato-Kapern-Creme & Gehobeltem Grana Padano | 17,90 |
| „...Carpaccio di Coda di Rospo...Big in Japan...“ ^{4)7)10)11)14)B)D)} | Frischer Seeteufel-Carpaccio auf Avocado-Tomaten-Bouquet, marinierte Sesam-Algen & Rotepfeffer-Citrusfrüchten-Holunder-Jus | 16,90 |
| „...Asparagi...Knockin On Heavens Door...“ ^{3)7)12)B)D)M)} | Feiner Weisser Spargel an Kartoffeln-Parmesan-Salat, Hollandaise-Jus auf Kohle mariniertes Hirsch Carpaccio | 16,90 |
| „...Mozzarella...I Will Always Love You...“ (Vegetarisch) ^{7)8)B)} | Mozzarella di Bufala Campana auf Mango-Tomaten-Rucola-Bouquet, Geröstete Cashewkerne, Gehobeltem Grana Padano, Basilikum-Pesto-Jus | 14,90 |
| „...Insalata...Toskana...“ ^{7)10)A)B)D)M)} | Salat mit Gebratener Truthahnbrust, Tomaten, Baby-Büffel-Mozzarella, Avocado, Haus-Dressing | 14,90 |
| „...Insalata...Fitness...“ ^{2)4)7)8)B)} | Salat mit Marinierten Lachs, Orangen, Basilikum-Jus, Marinierte Shrimps, Limetten-Joghurt-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 9,90 Euro !!!

Außer an Feiertagen !!!

Hauptsache

„...Massimo's Best Pasticcio...“ (Besser Geht's Nichts) (Vegetarisch) 1a)3)7)B)D)

Hausgemachter Cremiger-Pasta-Auflauf mit Gegrillten Paprika & Zucchini
Bechamel, Grana Padano & Büffelmozzarella (al forno) 16,90

„...Gnocchi La Gustosa...“ 1a)3)7)8)B)D)

Feine Kartoffel-Gnocchi mit Steinpilzen, Entenbrust-Ragoût, Gänseleber & Parmesan 18,90

„...Verdure & Caprini...“ (Vegetarisch) 7)B)D)

Gegrillter Französischer Ziegenkäse mit Honig & Lavendel
auf Mediteranem Gemüse & Basilikum-Jus 16,90

„...Linguine Paradiso...“ 1a)2)3)4)12)14)B)D)

Linguine mit frischen ausgelösten Mies-Muscheln, Calamari,
Shrimps, Tomaten & Weisswein-Hummer-Sauce 17,90

„...Tagliatelle...You are so Beautiful...“ (Vegetarisch) 1a)3)7)B)D)

Tagliatelle mit Spitzmorchel-Edelpilzragoût, Parmesan & Cognacrahm-Sauce 15,90

„...Steak & Frites...“ 3)7)B)D)M)

Medaillons von U.S. Rinderfilet mit Cassis-Jus, frischen Weissen Spargel,
Gehobeltem Grana Padano & Trüffel Pommes 34,90

„...Carciofi al Tartufo...“ (Vegetarisch) 1a)3)7)B)D)

Feine Bretagne-Artischocken, Frischkäse-Mascarpone-Haube,
Gehobeltem Schwarzen Trüffel, Sardische Thymian-Fregola 19,90

„...Tonno al Pistacchio...“ 4)7)8)

Kurz Gebratenes Redthunfisch-Steak in Pistazien Mantel,
Safran-Sauce auf Grünem Spargel & Rosmarin-Kartoffeln 29,90

„...Strozzapreti Tartufo...“ (Vegetarisch) 1a)3)7)

Hausgemachte Strozzapreti aus dem Grana Padano Leib,
gehobelter schwarzer Trüffel, cremige Trüffel-Grana Padano-Sauce 19,80

„...Spaghetti alla Lorenzo...“ 1a)2)3)7)B)D)

Spaghetti mit ausgelösten Scampi, Cremiger-Cognac-Tomaten-Sauce,
& hausgemachtes Basilikum-Pesto-Jus 17,90

„...Pesce Misto alla Griglia...“ 4)14)

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

„...Maccheroni alla Carbonara...“ 1a)3)7)B)D)

Hausgemachte Maccheroncini mit cremiger Grana Padano-Ei-Sauce & Pancetta-Speck 16,90

„...Petto D'Anatra all' Arancio...“ 7)12)B)D)

Rosa Gebratene Entenbrust in Orangen-Sauce auf Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln 26,90

Salate als Beilage

| | | |
|--------------------------|---|------|
| „ Insalata Verde „ | Frischer grüner-Markt-Salat (nur als Beilage) | 4,90 |
| „ Insalata Mista „ | Gem. Markt-Salat mit Hausdressing (nur als Beilage) | 5,90 |
| „ Insalata di Pomodoro „ | Frischer Tomaten-Salat mit Zwiebeln (nur als Beilage) | 7,90 |

Dessert

| | | |
|--|--|------|
| „ Bigné al Pistacchio „ 1a)3)7)8)B)D)M) | Feine Profiteroles mit Pistazien-Creme & Amarena-Kirsch-Sauce | 7,90 |
| „ Crème Brûlée „ 3)7)8) | mit Karamellisierte Braunen Zucker & Geröstete Mandeln | 7,90 |
| „ Cannoli alla Siciliana „ 1a)3)7)8)B)D)M) | Sizilianische Röllchen mit Ricotta-Creme-Füllung | 7,90 |
| „ Torta della Nonna „ 1a)3)7)8)B)D)M) | Toskanische Vanille-Zitronen-Mürbeteig-Tarte, Mango-Sauce | 7,60 |
| „ Tiramisú Osteria „ 1a)3)7)8)B)D)M) | Mascarpone Tiramisú | 7,90 |
| „ Tortino al Cioccolato „ 1a)3)7)8)B)D)M) | Lauwarmer Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis auf Waldfrucht-Sauce | 8,30 |

Erklärung

| | |
|----------------------|--|
| „ Grana Padano „ | Reifender halbfetter Hartkäse aus Kuhmilch der weitreichenden Po-Ebene |
| „ Prosciutto Crudo „ | Italienischer luftgetrockneter Rohschinken |

Pizze Classiche

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

| | | |
|--|---|-------|
| „ Margherita „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)(Vegetarisch) | Tomaten, Mozzarella | 11,00 |
| „ Peperoni „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)(Vegetarisch) | Grüne Peperoni | 12,50 |
| „ Funghi „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)(Vegetarisch) | Frische Champignons | 13,50 |
| „ Prosciutto „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C) | Gekochter Hinterschinken | 13,90 |
| „ Salame „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)P) | Salami | 13,90 |
| „ Carciofini „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)(Vegetarisch) | Artischocken | 12,90 |
| „ Diavolo „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)P) | Salami, grüne Peperoni (scharf) | 15,40 |
| „ Regina „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C) | Gekochter Hinterschinken, Champignons | 15,40 |
| „ Calzone „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C) | Gekochter Hinterschinken, Champignons (Gefüllt) | 15,40 |
| „ Capricciosa „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C) | Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken | 16,90 |
| „ Quattro Stagioni „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C) | Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven | 15,70 |
| „ Napoli „ 1a)1b)1c)4)6)7)10)11)B) | Kapern & Sardellen | 13,90 |
| „ Verdure „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)(Vegetarisch) | Frische Gemüse, Champignon & Peperoni | 14,90 |
| „ Roma „ 1a)1b)1c)4)6)7)10)11)B) | Kapern, Sardellen, Oliven | 14,40 |
| „ Tonno „ 1a)1b)1c)4)6)7)10)11)B) | Thunfisch & Zwiebeln | 14,90 |

Sonderwunsch

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

Pizze Pазze (Eigene Kreation)

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

| | | |
|--|---|-------|
| „ Alina „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D) | Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo, Gehobeltem Grana Padano | 16,90 |
| „ Truffaldino „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D) | Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffelte Frischkäse-Mascarpone, Grana Padano | 16,40 |
| „ Fantastic „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D) | Frischkäse-Mascarpone, Prosciutto Crudo, Zucchini & Grana Padano | 16,40 |
| „ Peppino „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D) | mit Frischkäse Gefüllter Rand, Rucola, Prosciutto Crudo, Pilze & Grana Padano | 16,30 |
| „ La Vita è Bella „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D) | Rucola, Prosciutto Crudo, Gorgonzola & Gehobeltem Grana Padano | 16,90 |
| „ Amore „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D) | Champignons, Südtirolerspeck, Frischkäse-Mascarpone, Rucola, Grana Padano | 16,60 |
| „ Parmigiana „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D)F) | Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Gehobeltem Grana Padano | 15,90 |
| „ Felice „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)D) | Geräucherter Lachs, Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Grana Padano | 16,40 |
| „ Gamberini „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B) | Shrimps, Büffel-Mozzarella, Rucola | 16,70 |
| „ Tonnato „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B) | Mozzarella, Kapern, Kalbsfleisch & Tonnato-Creme | 16,90 |
| „ Parma „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D) | Rucola, Prosciutto Crudo & Gehobeltem Grana Padano | 16,40 |
| „ Rike „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B)C)D) | Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Ziegenkäse | 15,70 |

Pizze Pазze Vegetarisch (Eigene Kreation)

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

| | | |
|--|---|-------|
| „ Estate „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B) | Birne, Gorgonzola, Gehobeltem Grana Padano & Frischkäse-Mascarpone | 14,90 |
| „ Toni „ 1a)1b)1c)6)7)10)11) | Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Grana Padano | 14,90 |
| „ Lui „ 1a)1b)1c)6)7)10)11) | Spinat, Frischkäse-Mascarpone, Gorgonzola & Gehobeltem Grana Padano | 15,90 |
| „ Tronchetto Sigi „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B) | Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffelte-Frischkäse-Füllung | 16,70 |
| „ Chef „ 1a)1b)1c)3)6)7)10)11) | Büffel-Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Grana Padano | 15,30 |
| „ Rucola „ 1a)1b)1c)6)7)10)11) | Rucola & Gehobeltem Grana Padano | 13,50 |
| „ Massimo „ 1a)1b)1c)6)7)10)11)B) | Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Frischkäse-Mascarpone, Trüffel-Öl | 16,40 |
| „ Farfallina „ 1a)1b)1c)6)7)10)11) | Champignons, Ziegenkäse, Zucchini, Rucola, Mandeln (Schmetterlingsform) | 16,70 |
| „ Quattro Formaggi „ 1a)1b)1c)6)7)10)11) | Vier verschiedene Käsesorten | 15,30 |
| „ Osteria „ 1a)1b)1c)6)7)8)10)11) | Rucola, Mozzarella & Ziegen-Käse-Füllung (Sterneform) | 16,10 |
| „ Superiore „ 1a)1b)1c)6)7)10)11) | Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella | 19,90 |

Deklarationspflichtige Allergene:

- 1)Glutenhaltiges Getreide** 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel, 1f Kamut
- 2)Krebstiere** Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Crevetten, Fluss & Taschenkrebse, Krabben, Krill, Seespinne
- 3)Eier** (von: Geflügel, Huhn, Pute, Gans, Ente, Wachtel, Taube & Strauß)
- 4)Fisch** alle Fischarten, Kaviar, Rogen
- 5)Erdnüsse** Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Gebäck, Cerealien, Müsli, Schokolade, Nussmischungen, Studentenfutter
- 6)Sojabohnen** (Sojabohnen, Edamame, Kinako, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen ,Sojaiweiß,Tofu)
- 7)Milch** von: Kuh, Büffel, Schaf, Ziege, Pferd, Esel
- 8)Schalenfrüchte** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- 9)Sellerie** Stangensellerie, Knollensellerie, Staudensellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesaat, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzmischungen)
- 10)Senf** Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter & -blüten, Mostrich, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse & Essigurken, Chutneys
- 11)Sesamsamen** Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamöl, Sesammehl, Knäckebrot, Cracker, Frühstückscerealien
- 12)Schwefeldioxid** Sulfate (Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Kartoffelprodukte, Wein, Bier, Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse & -zubereitungen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips & andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch, geriebene Meerrettich)
- 13)Lupinen** Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen, pflanzliches Eiweiß in Backwaren
- 14)Weichtiere** Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfische, Kalmare, alle Muscheln (Venus-, Kamm- Jakobs- Miesmuscheln), Austern