

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)}	9,00	„ Crodino „ ^{A)D)} Alkoholfrei	6,90
„ Negroni „ ^{A)B)D)M)}		Campari, Vermouth & Gin			9,10
„ Campari-Limoncello-Spritz „ ^{A)B)D)M)}		Campari, Limoncello, Limette & Soda			9,10
„ Lillet Osteria „ ^{A)B)D)M)}		Lillet, Weißwein, Crodino, Soda & Minze			9,00
„ Campari Amalfi „ ^{A)B)D)M)}		Campari, Bitter Lemon, Grapefruit			9,10

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

Cuvée Paul I.G.T. 2024 ¹²⁾ - Az. Vin. Sankt Paulus

Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon
Voller Lebensfreude. Frisch, fruchtig, saftig. So präsentiert sich die Cuvée Paul.
Duftiger Weißwein mit floralen Anklängen & Noten von exotischen Früchten.
Im Mund saftig mit einer lebendigen Frische & Fruchtigkeit.
Leichter & Toller Weißer auf den Punkt gebracht.

0,2l. 8,10 0,5l. 20,00 0,75l. 28,50

Antipasti

„...Carpaccio di Coda & Cocktails di Gamberini...“^{4)7)10)11)14)B)D)}
Frischer Seeteufel-Carpaccio mit Rotepeffer-Citrusfrüchten-Holunder-Jus,
Sesam-Meeralgen, Avocado-Tomaten-Krabben-Cocktails-Bouquet 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

„...Cannoli di Pesce...“^{1a)2)3)4)7)14)B)D)}
Schwarzen-Cannoli mit Edelfisch-Füllung auf Rote-Bete-Tartar & Burrata-Creme 16,90

„...Osteria's Beef-Tonnato...“^{3)4)7)10)B)D)}
Amerikanisches Roast-Beef an Tonnato-Kapern-Creme & Gehobeltem Grana Padano 17,90

„...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 - 15,90

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) ^{1a)3)7)B)D)}

Hausgemachter Cremiger-Pasta-Auflauf mit Steinpilze & Rinder-Ragout
Bechamel, Grana Padano & Büffelmozzarella (al forno) 16,90

„ Bocconcini Osteria „

Im Ofen gegartes Iberico-Schweinefilet-Bocconcini mit Trüffel-Frischkäse-Dipp
auf Süß-Kartoffel-Pommes & Parmesan-Blätter 27,80

„...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

„...Maccheroni Cacio & Pepe...“ (Vegetarisch) ^{1a)3)7)B)D)}

Hausgemachte Maccheroni mit Cacio-Käse aus Apulien & Schwarzen Pfeffer 16,90

„...Steak & Asparagus...“ ^{3)7)B)D)M)}

Medaillons von U.S. Rinderfilet mit Hollandaise, frischen Weissen Spargel,
Gehobeltem Grana Padano & Rosmarin-Kartoffeln 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

„...Scamponi...Don't Look any Further...“ ⁴⁾⁷⁾⁸⁾

Gegrillten Riesen-Scampi mit Alioli-Dip
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

„...Bucatini alla Carbonara...“ ^{3)7)B)D)M)}

Bucatini mit Pancetta-Speck & Pecorino-Ei-Sauce 16,90

„...Tagliatelle Mamma Italia...“ ^{1a)3)7)8)B)D)}

Feine Tagliatelle mit Kalbs-Ragout, Rosmarin & Parmesan-Käse 16,90

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

„ Tartufo al Pistacchio „ ^{3)7)8)B)D)M)}

Feine Tartufo-Pistazien-Eis mit Frangelico-Haselnusslikör & Krokant

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, Getrüffeltes 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-Getrüffeltes 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, Senföhl, 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