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 Wartenzeiten 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

(Aktion) „...Mozzarella...I Will Always Love You...„ 4)7)8)B)
Feine Thunfisch-Büffel-Mozzarella-Salat mit Mango, Avocado & Tomaten
Gehobeltem Grana Padano, Basilikum-Pesto-Jus 13,90

„...Burrata...Knockin On Heavens Door...„ (Vegetarisch) 3)7)12)B)D)M)
Feine Burrata aus Apulien auf Kartoffeln-Parmesan-Salat,
Marinierte Pfifferlingen & Getrüffelte-Frischkäse-Dip 15,90

„...Carpaccio di Pesce...Big in Japan...„ 1a)4)7)B)D)
Selbstgemachte Shrimps-Lachs-Basilikum-Tartellette auf
Edelfisch-Carpaccio mit Limetten-Ingwer-Marinade 16,90

„...Osteria's Beef & Cream...„ 3)7)10)B)D)
Dunn Geschnitten Amerikanische Roast-Beef mit Gehobeltem
Parmesan, Bratkartoffeln & B.B.Q. Sauce 15,90

„...Calamari Fritti...„ 1a)2)3)4)7)14)B)D)
Feine Calamari-Fritti mit Aioli-Dip auf Tomaten-Carpaccio & Rucola 15,90

„...Vitello Tonnato...„ 3)4)7)B)D)
Rosa Gebratene Kalbs-Filet-Carpaccio mit
Selbstgemachte Thunfisch-Kapern-Sauce 16,90

„...Antipasto...Osteria...„ 4)3)7)10)A)B)D)M)
Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses - 15,90

„...Insalata...Fitness...„ 2)4)7)8)B)
Salat mit Marinierten Lachs, Orangen, Basilikum-Jus,
Marinierte Shrimps, Limetten-Joghurt-Dressing 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

(Aktion)„...Cannelloni...You are so Beautiful...„ **(Vegetarisch)** 1a)3)7)B)D)
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung
in Käse-Sauce & Gehobeltem Parmesan 15,90

„...Fettuccine La Vita è Bella...„ 1a)3)4)7)8)
Hausgemachte Feine Fettuccine mit frischen Lachs,
Estragon, Avocado & Mandeln 16,90

„...Faraona...Just the way you are...„ 3)7)B)D)M)
Im Ofen Gegartes Supréme von der Perlhuhnbrust im Eigenem Sauce mit
Kastanien-Füllung, frischen Pfifferlingen auf Selbstgemachtes Kartoffel-Gratin 25,90

„...Orata alla Griglia...„ 4)7)8)
Im Ganzen Gegrillter feiner Dorade-Royal (Goldbrasse)
auf Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln 25,90

„...Massimo's Best Pasticcio...„ (Besser Geht's Nichts) 1a)3)7)B)D)
Hausgemachter Cremiger-Pasta-Auflauf mit Steinpilzen,
Burrata, Schinken, Bechamel & Parmesan (al forno) 15,90

„...Carciofi al Tartufo...„ **(Vegetarisch)** 1a)3)7)B)D)
Feine Bretagne-Artischocken, Frischkäse-Mascarpone-Haube,
Gehobeltem Schwarzen Trüffel, Sardische Thymian-Fregola 18,90

„...Pesce Misto alla Griglia...„ 4)14)
Gemischte Fischplatte vom Grill auf Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse 29,90

„...Gnocchetti Sardi Mariolina...„ 1a)3)7)B)D)
Gnocchetti Sardi mit feiner Kaninchenragôut, Shiitake-Pilze & Pecorino-Käse 15,90

„...Steak & Frites...„ 3)7)B)D)M)
Gegrillte U.S. Rinder-Entrecôte (Tagliata) auf Rucola-Garnitur, Gehobeltem
Grana Padano & Süß-Kartoffeln-Trüffel-Pommes & Frischkäse-Dipp 29,90

„...Verdure & Caprini...„ **(Vegetarisch)** 7)B)D)
Gegrillter Französischer Ziegenkäse mit Honig & Lavendel
auf Mediteranem Gemüse & Basilikum-Jus 15,90

„...Spaghetti alla Lorenzo...„ 1a)2)3)7)B)D)
Spaghetti mit ausgelösten Scampi, Cremiger-Cognac-Tomaten-Sauce,
& hausgemachtes Basilikum-Pesto-Jus 17,90

„...Orecchiette...alla Norma...„ **(Vegetarisch)** 3)7)B)D)M)
Hausgemachte Orecchiette mit Cremiger Tomaten-Sauce,
Auberginen, Basilikum-Jus & Ricotta 14,90

„...Strozzapreti Tartufo...„ **(Vegetarisch)** 1a)3)7)
Hausgemachte Strozzapreti aus dem Grana Padano Leib,
gehobelter schwarzer Trüffel, cremige Trüffel-Grana Padano-Sauce 19,80

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

„ Cassata alla Siciliana „ 3)7)8)B)D)M)	Hausgem. Sizilienischer Cassata-Törtchen mit Amarena-Kirsche	6,90
„ Crème Brûlée „ 3)7)8)	mit Karamellisierte Braunen Zucker & Geröstete Mandeln	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 Pazze (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, Prusciutto 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 Pazze 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 ,Sojaeiweiß,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 & Essiggurken, 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