

MENÙ DELLA SERA

Abendkarte
17:00 bis 21:00 Uhr



Per l'Aperitivo

Olive Ascolane € 8.0
mit Pecorinokäse gefüllte,
gebackene Oliven / Peperonata
deep-fried olives stuffed with pecorino cheese / peperonata

Aperitivo-Spuntino € 12.0 p.P.
Focaccia, Taggiasca-Oliven /
Pesto / Parmesanstücke
Focaccia, taggiasca olives / pesto / parmesan flakes

Antipasti

Arancini € 12.0
frittierte Risottokugeln / Rinder-Ragù /
Salsa Verde / Tomato
fried risotto balls / beef ragù / salsa verde / tomato

Burrata € 14.0
getrocknete Roma-Tomaten / Basilikum-Pesto /
Focacciachips
dried roma tomatoes / basil pesto / focaccia chips

Sardine in Scatola € 16.0
Sardinen in der Dose / Meersalzbutter /
Pane Altamura / Pflücksalat
Sardines in a tin / sea salt butter / Altamura bread /
mixed greens

Tartare di Manzo - Beef Tartar Piemontesisch € 18.0
Trüffelcreme / Zwiebel / Kapern / geröstete Brioche
Truffle cream / onion / capers / toasted brioche

Antipasto classico per una/uno € 18.0
per due € 28.0
Käse, Wurst, Schinken und eingelegtes
Gemüse aus der Frischevitrine / Pane Altamura
Cheese, cold cuts, ham and pickled vegetables from the
fresh counter / Altamura bread

Gamberi in Padella alla Siciliana € 18.0
gebratene Garnelen nach sizilianischer Art / gerösteten
Pinienkernen / Bröseln | Tomaten & Kapern
Fried prawns Sicilian style / roasted pine nuts /
breadcrumbs / tomatoes & capers

Insalate

Insalata Cantaloupe con Mozzarella e Prosciutto € 18.0
Blattsalat / Tomaten / Melone / Prosciutto crudo /
Mozzarella
Leaf salad / tomatoes / melon / raw ham / mozzarella

Panzanella € 14.0
Toskanischer Brotsalat mit Tomate, Gurke,
Zwiebel, Paprika, Oliven
Tuscan bread salad with tomato, cucumber, onion, bell pepper, olives

Insalata di Cesare € 16.0
Romanasalat / Tomaten / Parmesan / geröstete
Brotcroutons / gekochtes Ei
Romaine lettuce / tomatoes / parmesan / croutons / boiled egg
mit gegrillter Hühnerbrust with grilled chicken breast € 22.0

Contorni

Rucola e Pomodori € 7.0
Rucola-Tomatensalat / Parmesanspäne
Arugula-tomato salad / parmesan flakes

Patati croccanti al Parmigiano € 6.0
mit Parmesan überbackene Kartoffeln
Potatoes gratinated with parmesan

Insalata Mista € 7.0
Blatt- und Gemüsesalat / Zia Mizzi's Dressing
mixed salad / homestyle Dressing

Risotto, Gnocchi & Pasta

Risotto Milanese € 18.0
Safran / Fenchel / Orange / Lardo / Parmesan
Saffron / fennel / orange / lardo / parmesan

Gnocchi al Limone € 18.0
Zitronenzesten / Parmesan / Spinat / Mascarpone
Lemon zest / parmesan / spinach / mascarpone

Pasta Tartufo € 22.0
Tagliolini / Trüffelsauce / Parmesan
plus frisch gehobelter Trüffel + € 6.0
Tagliolini / truffle sauce / parmesan
additionally freshly shaved truffle + € 6.0

Pasta alla Genovese € 18.0
Basilikumpesto, Pinienkernen, Tomaten, Parmesan
with basil pesto, pine nuts, tomatoes and parmesan

Pasta Gamberi € 24.0
Garnelen in Olivenöl / leichter Tomatensauce /
Knoblauch
Shrimps in olive oil / light tomato sauce / fresh garlic

Pasta al Ragu alla Bolognese € 17.0
Fleischsauce mit Rinderfaschiertem / frisch
geriebener Parmesan
Meat sauce with minced beef and freshly grated Parmesan

Carne & Pesce

Cotoletta Milanese € 32.0
Kalbskotelett am Knochen, paniert und gebacken,
dazu Rucola-Tomatensalat & geröstete Zitrone
breaded and fried veal chop on the bone, served
with arugula-tomato salad & roasted lemon

Tagliata di Manzo € 26.0
Tranchen von der gegrillten Rinderbeiried auf
Rucola-Tomatensalat mit Parmesanspänen
Slices of grilled Rumpsteak with rocket salad, cherry
tomatoes and parmesan shavings

Bistecca Fiorentina per Due € 11.0 per 100 g
„Zia Mizzi Piatto Forte“
unser Signature Dish – ca. 800 g feinst
abgehangenes Beiriedstück am Knochen,
medium gegrillt mit sautiertem Spinat und
Parmesankartoffeln
our signature dish – approx. 800 g of finest aged sirloin
on the bone, grilled medium and served with sautéed
spinach and parmesan potatoes

Calamari alla griglia € 26.0
gegrillte Calamari auf mediterranem Röstgemüse
und Kartoffeln
grilled calamari on mediterranean roasted vegetables
and potatoes

Branzino alla griglia € 26.0
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Safran-Risotto und
halbgetrockneten Tomaten
Grilled sea bass fillet on saffron risotto and semi-dried
tomatoes

Dolci

Torta al cioccolato € 5.5
Schokoladentorte
Chocolate cake

Crostata al Limone € 10.0
Zitronentörtchen / Baiser / Sorbet
Lemon tart / meringue / sorbet

Gelato al Pistacchio € 10.0
Pistazieneis / karamellisierte Nüsse /
Olivenöl „Terre dei Trulli“
Pistachio ice cream / caramelized nuts /
“Terre dei Trulli” olive oil

Tiramisu € 8.0
DER italienische Klassiker – „frisch“ interpretiert
The Italian classic – freshly reinterpreted

Panna RI-Cotta alle Mandorle e Fragole € 10.0
Mandel-Panna Cotta mit Ricotta / Erdbeere /
Mandelsplitter
Panna Cotta with ricotta / strawberry / roasted almonds

