

# VORSPEISEN

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b> 9 Bruschetta   Tomaten   Basilikum	<b>MISTO MMX MARE</b> 18,5 Garnelen   Sardellen mariniert Muscheln   Lachs   Crouton
<b>MIX ITALIANO</b> 16,5 Burrata   Parma Schincken Crouton	<b>MISTO MMX TERRA</b> 18,5 Carpaccio   Vitello Tonnato Bresaula   Büffelmozzarella Crouton
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> 16 Dünngeschnittenes Rinderfilet Parmesan	<b>VITELLO TONNATO</b> 16 Dünngeschnittenes Kalbfleisch Thunfischsauce
<b>INSALATA CAPRESE</b> 13,5 Tomaten mit Büffelmozzarella	<b>INSALATA MISTA</b> 7,5 Kleiner gemischter Salat
<b>SARDINE FRITTE</b> 13,5 Frittierte Sardinen aus dem Mittelmeer	<b>INSALATA RUCOLA PARMIGIANO</b> 8,5 Kleiner Rucolasalat mit Parmesansplittern
<b>FOCACCIA</b> 8,5 Pizza-Brot mit Olivenöl, Mehrzalz, Rosmarin, Knoblauch	<b>CACIUCCO (ZUPPA DI PESCE)</b> 14,5 Fisch mit Tomaten in einer zarten Fischboullion
<b>ZUPPA DI POMODORO</b> 9,5 Tomatensuppe	<b>ITALIENISCHES BROT</b> 6
<b>TASSE OLIVEN MIT BROT</b> 7	

# PIZZA

<b>PIZZA MARGHERITA</b> Tomate   Mozzarella	12,5	<b>PIZZA PROSCIUTTO &amp; PARMIGGIANO</b> San Daniele Schinken , Parmesan   Tomate   Mozzarella und Rucola	20,5
<b>PIZZA NAPOLITANA</b> Tomate, Sardellen, Oregano	15,5	<b>PIZZA 4 STAGIONI</b> Artischocke, Tomate, Basilikum, Schinken, Pilzen, Oliven, Mozzarella	19
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> Mozzarella, Gorgonzola   Parmesan, Käse, Tomaten	17	<b>PIZZA BURRATA COPPA DI PARMA</b> Burrata (Mozzarella mit Sahne   coppa di Parma   Tomate	22
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> Gegrillter Zucchini   Paprika   Auberginen   Mozzarella 600 Kalorien	16,5	<b>PIZZA MARINATA</b> Muscheln   Sardellen Garnelen   Thunfisch   Mozzarella   Tomaten	20
<b>PIZZA BURRATA RUGOLA</b> Burrata (Mozzarella mit Sahne) Rucola   Kirschtomate	19	<b>PIZZA CARPACCIO PARMIGIANO &amp; RUGOLA</b> Carpaccio   Parmesan   Mozzarella Tomaten   Rucola   Pinienkerne	20,5
<b>PIZZA BORROMEO</b> Schinken   Champignons Tomate   Mozzarella	16,5	<b>PIZZA AVOCADO &amp; POLLO</b> Avocado   Huhn   Mozzarella   tomate   Salat und Tabasco 650 kcal.	21
<b>PIZZA TONNO &amp; CIPOLLA</b> Thunfisch   Zwiebeln Tomaten   Mozzarella	16,5	<b>PIZZA BURRATA COPPA DI PARMA</b> Burrata (Mozzarella mit Sahne   coppa di Parma   Tomate	22
<b>PIZZA SALAME PICCANTE</b> Würziger Salami Tomate   Mozzarella	18	<b>PIZZA BIMBO</b>	10

Spezial MMX...

## Pasta al Parmigiano

Die "pasta al Parmigiano" ist eine Speise, die seit vielen Jahren in Italien zubereitet wird. Die Speise wird mit dem brennenden Weinbrand in einer leicht ausgehöhlten, Parmigiano Käseform gegossen.

Wenn der Käse einmal mit dem Getränkbrennt, so dass die oberste Schicht schmilzt. Wird frisch gekochte Pasta mit Küchencreme und geräucherter Speck in der Käseform gegossen.

Die Käseform wird auf dieser Weise als Plateau für die Pasta benutzt, wodurch der Käse abtaut und die Pasta die Gelegenheit bekommt die exklusive Aroma anzunehmen. Die Pasta wird sofort nach dem schnellen rühren serviert.

Diese Speise wird am Tisch zubereitet

**23 Euro**

Mit Trüffel + 3,5 Euro zusätzlich

Wein Beratung: Valpolicella

# PASTA

<b>RISOTTO PARMESAN</b> Parmesan   Gorgonzola   Ricotta Butter (min. 30 Minuten)	21	<b>GNOCCHI GORGONZOLA NOCI</b> Hausgemachte Gnocchi   Gorgonzola   Nüsse	18,5
<b>LASAGNE BOLOGNESE</b> Lasagna   Bolognesesauce Besciamella   Parmesan	17,5	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Spaghetti   Bolognesesauce	17,5
<b>'FROHLICHE WITWE'</b> Schwarze Tagliatelle vom tintenfisch   Garnalen Kirschtomate   Pistazie	21	<b>PENNE WORONOFF</b> Penne   Filet vom Rind   Rosmarin Thymian   Kirschtomate	18,5
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> Spaghetti   Meeresfrüchten	21	<b>RAVIOLI RICOTTA &amp; SPINACI</b> Ravioli mit Ricotta und Spinat	18,5
<b>PENNE POLLO PESTO &amp; RUGOLA</b> Penne   Hähnchen   Pesto   Sahne   Rucola Knoblauch   Kirschtomate	18	<b>PENNE GAMBERETTI &amp; RUGOLA</b> Penne   Garnelen   Rucola Kirschtomate	19,5
<b>SPAGHETTI ALLA RUSTICA</b> Spaghetti   Kirschtomate Chili-Pfeffer Knoblauch   Basilikum	16	<b>PENNE ARRABBIATA</b> Penne   roter Pfeffer   frische Tomate	15,5
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> Spaghetti   Speck   eigelb Sahne   Parmesan   Pfeffer	17	<b>PAPPADELLE COLOMBO</b> breite Band Pasta   Garnelen Sahne   Pesto	19,5
<b>PASTA BIMBO</b> Pasta mit Tomatensauce für Die Kinder	9,5	<b>PAPPADELLE SALSICCIA</b> Frische breite Band Pasta mit Lammwurst   Tomatensauce	18
<b>FUSELLONI ALLA BARESE</b> Spiralpasta   Würstchen   Brokkoli Sahne	18	<b>FUSELLONI GORGONZOLA GAMBERI</b> Spiralpasta   Shrimps   Gorgonzola Sahne   Kirschtomate	19
<b>FUSELLONI ALL'AMATRICIANA</b> Spiralpasta   Speck   Zwiebel   Tomatensauce	19	<b>PACCHERI PANCETTA &amp; ZUCCHINE</b> Grosse rohrenformige Pasta Speck   Zucchini	19
		<b>KASEFONDUE (NEU!)</b> Mit Brot, Kirschtomate, Paprika	22
<b>Grosse Portion + 3,50</b>		<b>SPAGHETTI AGLIO &amp; OLIO</b>	14

# FLEISCH

<p><b>INSALATA POLLO GRIGLIATO</b> 20,5 Grosse Salat   gegrilltem Hühnerfleisch   Paprika Tomate , gegrillte Zucchini Parmesan Fetzen, Dressing</p>	<p><b>COTOLETTA ALLA MILANESE (SCHNITZEL)</b> 22 Panierte Schweine Medaillon</p>
<p><b>FILETTO CON FUNGHI DI BOSCO</b> 32 Filet   Kalbsbratensosse Pilze   Auberginencurl mit Ricotta</p>	<p><b>FILETTO PEPE E GORGONZOLA</b> 32 Filet   Pfeffer Sauce Gorgonzola Auberginencurl mit Ricotta</p>
<p><b>SCALOPPINA AL MARSALA</b> 25,5 Kalbsmedaillons   Marsala sauce</p>	<p><b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> 27 Kalbfleisch-Patches auf Römische Art mit Parma Schinken   Salbei Blatt</p>
<p><b>COSTOLETTE AGNELLO Alla GRIGLIA</b> 29,5 Lammkoteletts auf dem Grill Auberginencurl mit Ricotta</p>	<p><b>RIB EYE DI MANZO ALLA GRIGLIA</b> 31 Rib Eye (ca 250 gr) vom Gril Auberginencurl mit Ricotta</p>
<p><b>MELANZANE RIPIENA</b> 22 Gefüllte Aubergine überbacken mit Mozzarella option: mit Hackfleisch</p>	<p><b>SALSICCIA D'AGNELLO</b> 22,5 Lammwürste vom Grill mit Pommes</p> <p><b>FILETTO FEGATO di POLLO &amp; CIPOLLO</b> 32 Hühnerleberfilet &amp; Zwiebel</p>

*Alle Fleischgerichte (Ausser den Salaten) werden serviert mit :*

*Pommes,*

*Kartoffeln aus dem Ofen oder : Spaghetti aglio & olio*

# FISCH

<b>INSALATA DI GAMBERI E AVOCADO</b>	20,5
Grosser Salat   Garnelen   Salat   Gemüse   Avocado Dressing	
<b>GAMBERONI NIGERIANI ALLA GRIGLIA (5 ST.)</b>	28
Garnelen aus Nigerian vom Grill mit Zitronensauce Courgettecurl mit Ricotta & Nüssen	
<b>BRANZINO AL SALE</b>	33
Wolfbarsch in Salzkruste Courgettecurl mit Ricotta & Nüssen	
<b>FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA</b>	28
Wolfsbarsch-Filet   Tomate   Kapern   Schwarzen Oliven	
<b>FRITTURA MISTA</b>	25
Frittierte Meeresfrüchte	
<b>ORATA AL FORNO (500 GRAM)</b>	31
Dorade, mariniert und im Ofen gebacken, Courgettecurl mit Ricotta & Nüssen	
<b>MUSCHELN MIT SPAGHETTI AGLIO &amp; OLIO</b>	25

*Alle Fischgerichte (Ausser den Salaten) werden serviert mit :*

*Pommes*

*oder*

*Kartoffeln aus dem Ofen*

*oder*

*Spaghetti aglio & olio*

## SODA

Acqua San Pelegrino 0,25 cl	3,95
Acqua San Pelegrino 0,75 c.	7,95
Acqua Panna 0,25 cl.	3,95
Acqua Panna 0,75 cl.	7,95
Coca Cola	3,95
Coca Cola Light	3,95
Sprite	3,95
Fanta Orange	3,95
Fanta Cassis	3,95
Minute Maid jus d'orange	3,95
Minute Maid Appel	3,95
Tonic Schweppes	3,95
Bitter Lemon Schweppes	3,95
Ginger Schweppes	3,95
Ice tea	3,95
Ice tea Green	3,95
Fristi	3,95
Chocomel	3,95

## Fassbier

Peroni (tap 0,25 cl.)	4,75
Peroni (tap 0,50 cl.)	8,95
Grolsch pils (tap 0,25 cl.)	4,5
Grolschpils (tap 0,50 cl.)	8,75

## BIER AUF FLASCHE

Grolsch alcohol vrij	0,33 cl.	4,75
Radler	0,33cl.	4,75
Radler alcohol vrij	0,33 cl.	4,75
Grolsch Weizen	0,33 cl.	4,75

## STARKES GETRÄNK

Amaretto	6,5
Licor 43	6,5
Frangelico	6,5
Port wit	5
Port rood	5
Sambuca	6,5
Grappa Alexander	7,5
Grappa Julia	7,5
Martini Bianco	5,5
Martini Rosso	5,5
Gin	6,5
Vodka	6
Bacardi	6,5
Jonge jenever	5
Tia Maria	6,5
Cointreau	6,5
Grand Marnier	6,5
Vecchia Romagna	6,5
Courvoisier	6,5
Remy Martin	9
Amaro Ramazzotti	6,5
Limoncello	7
Amaro Montenegro	6,5
Amaro Averna	6,5
Jack Daniels	8
Jameson Irisch Whiskey	7,5
Johnny Walker Red Label	7,5
Baileys	7,5

Campari	7,5
Sherry	4
Aperol	6
Aperol Spritz	9
Cocktail di Saranno	9
Cocktail Campari	9
Irish Coffee	8,5
French Coffee	8,5
Italian coffee	8,5
"Limon Secco" (Prosecco & Limoncello)	9,5

## PROSECCO & CHAMPAGNE

### **Prosecco Pronol**

Flasche  
37

Glas  
8,5

Sparkling Wein, die Prosecco Traube produziert einen weichtrockenen Wein mit "medium bodied" und delikater Note Aromen von Steinobst wie Pfirsichen

### **Prosecco Rose' Pronol**

37

8,5

Sehr fruchtig und frisch durch die Säure in Kombination mit feinen Blasen

### **Moët & Chandon Brut Impérial**

110

Der ultimative Aperitif. Brut Impérial bezieht sich auf den angenehmen trockenen Geschmack (Brut) und das langfristige Präferenz von Champagne Moët & Chandon (Imperial) durch Kaiser Napoleon