

# Benvenuti im Osteria da Massimo !!!

## - La Vita é Bella -

Ulrike, Massimo & ihr Team freuen sich, Sie immer wieder verwöhnen zu dürfen. Gemeinsam am Tisch zu essen ist ein Privileg  
Man wird bedient, hat nette Gesellschaft & hoffentlich angenehme Gespräche...  
Aufgrund der schwierigen Personalsituation in der Gastronomie kann es zu Wartezeiten kommen. Wir Bitten Sie um Ihr Verständnis...

## Aperitivi

<b>„ Prosecco „</b> Glas Prosecco Brut 6,60	<b>„ Aperol Spritz „</b> <sup>(A)</sup> alla Veneziana 7.80	<b>„ Crodino „</b> <sup>(A)(A)</sup> Alkoholfrei 5,80
<b>„ Negroni „</b> <sup>(A)</sup>	Campari, Vermouth & Gin <sup>(B)</sup>	7,80
<b>„ Massimo's Campari „</b>	Campari <sup>(A)</sup> , Holunder <sup>(M)</sup> , Prosecco, Minze & Soda	7,80
<b>„ Lillet Osteria „</b>	Lillet, Weißwein, Crodino <sup>(A)</sup> , Soda & Minze	7,80
<b>„ Ginger Spritz „</b>	Aperol <sup>(A)</sup> , Ginger Beer <sup>(M)</sup> , Weißwein	7,80
<b>„ Campari Amalfi „</b>	Campari <sup>(A)</sup> , Bitter Lemon <sup>(A)</sup> Grapefruit	7,80

## Massimo's Spezial

<b>„ Pizza Alina „</b> <sup>1)7)B)</sup>	Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo & Gehobeltem Parmesan	15,90
<b>„ Estate „</b> <sup>1)7)B)</sup>	Birne, Gorgonzola, Gehobeltem Parmesan & Mascarpone	14,20

## Weinempfehlung

### **„ Cru Brecciato „ Nero di Troia Bio D.O.P. 2015 – Az. Vin. Ognisole - Italien -**

Sehr intensives, Rubinrot, Fruchtige Düfte mit Noten von Kaffee, Kakao. Aromen & Geschmacksrichtungen von Brombeeren & schwarzen Johannisbeerfrüchten & getrockneten Kräutern, Mineralien, Pfeffer. Extrem ausgewogen.

**0,20l. 7,50 0,50l. 19,00 0,75l. 24,50**

## Antipasti

<b>„ Burrata Amore Mio „</b> ( Vegetarisch ) <sup>7)B)</sup>	Lauwarmer Perlen-Coucou mit Avocado, Tomaten, Basilikum-Jus, Feine Burrata & Parmesan-Blätter	14,90
<b>„ Polipo La Vita é Bella „</b> <sup>2)4)B)</sup>	Gegrillter Oktopus auf Quinoa-Guacamole-Bouquet mit Argentinischen Rotegarnelen & Gazpacho-Dip	16,90
<b>„ Arrostito di Manzo Ti voglio Bene „</b> <sup>7)B)</sup>	American-Roastbeef & Büffel-Mozzarella; Rucola-Bouquet; Parmesan-Blätter & French-Jus	14,90
<b>„ Insalata Fitness „</b> <sup>2)4)7)B)</sup>	Salat mit mariniertem Lachs, Orangen, Basilikum-Jus, Gebratene Shrimps, Limetten-Dressing	13,90
<b>„ Antipasto Osteria „</b> <sup>4)7)</sup>	Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses -	14,90
<b>„ Insalata Toskana „</b> <sup>3)7)B)</sup>	Salat mit gebratener Truthahnbrust, Tomaten, Babymozzarella, Avocado, French-Dressing	13,90
<b>„ Vitello Tonnato „</b> <sup>3)7)8)</sup>	Rosa Gebratene Kalbsfilet-Carpaccio, Thunfisch-Kapern-Sauce	13,90

# Hauptsache

<b>„ Carciofi al Tartufo „ ( Vegetarisch )</b> <sup>3)7)</sup> Feine Bretagne-Artischocken, Frischkäse-Ricotta-Haube, Schwarzer Trüffel, Sardische Thymian-Fregola	18,90
<b>„ Gnocchi Innamorati „ ( Vegetarisch )</b> <sup>1)3)7)8)B)</sup> Kartoffel-Gnocchi mit cremiger Parmesan-Sauce, Grünen-Spargel-Ragôut & Mandeln	14,90
<b>„ Verdure &amp; Caprini „ ( Vegetarisch )</b> <sup>1)3)7)B)</sup> Gegrillten Picandean Ziegenkäse auf Mediterran Gemüse & Basilikum-Jus	16,90
<b>„ Pollo Fino al Limone „</b> <sup>7)B)</sup> Feine „ Pollo Fino „ Hausgelöste Hähnchen-Oberschenkel mit Zitronen-Thymian-Sauce, Oliven, Kapern, Getrocknete Tomaten, Rosmarin-Kartoffel & Gemüse	19,90
<b>„ Bocconcini Osteria „</b> <sup>7)</sup> Im Ofen gegartes Iberico-Schweine- Filet-Bocconcini, mit Trüffel-Frischkäse-Dipp, Pommes & Gehobeltem Parmesan-Blätter	23,90
<b>„ Paccheri al Limone „</b> <sup>2)3)4)B)</sup> <b>( Tages-Aktion )</b> Hausgemachte Paccheri mit frischem Red-Thunfisch-Ragôut, Kapern, Tomatenwürfel & Zitronen-Sauce	16,90
<b>„ Pesce Misto alla Griglia „</b> <sup>2)4)</sup> Gemischte Fischplatte vom Grill auf Rosmarin- Kartoffeln & Gemüse	27,90
<b>„ Tonno in Crosta di Sesamo „</b> <sup>2)3)4)B)</sup> Kurz Gebratene Red-Thunfisch-Tranche mit Bio-Sesam-Kruste auf Frischen Grünen-Spargel-Ragôut & Rosmarin-Kartoffel	25,90
<b>„ Trofie Alfonso „ ( Vegetarisch )</b> <sup>1)3)7)8)B)</sup> Hausgemachte Trofie mit Hausgemachte Basilikum-Pesto, Getrocknete Tomaten, Büffel-Mozzarella & Parmesan-Blätter	14,90
<b>„ Strozzapreti Tartufo „ ( Vegetarisch )</b> <sup>1)3)7)</sup> Hausgemachte Strozzapreti aus dem Parmesanleib, gehobelter schwarzer Trüffel, cremige Trüffel-Parmesan-Sauce	19,30
<b>„ Spaghetti Lorenzo „</b> <sup>1)2)7)</sup> Spaghetti mit Gambas, Tomatenwürfel, Cognac-Cream-Sauce, Basilikum-Jus	17,20
<b>„ Fettuccine Mamma Italia „</b> <sup>1)3)7)B)</sup> Hausgemachte Fettuccine mit feinem Kalbsragôut, Weisswein-Sauce & Gehobeltem Ziegen-Käse	15,90

# Pizze Classiche

Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

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

## Sonderwunsch

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

## Salate als Beilage

„ <b>Insalata Verde</b> „ 1)7)	Frischer grüner-Markt-Salat ( nur als Beilage )	4,30
„ <b>Insalata Mista</b> „ 1)7)	Gem. Markt-Salat mit Hausdressing ( nur als Beilage )	5,50
„ <b>Insalata di Pomodoro</b> „ 1)7)	Frischer Tomaten-Salat mit Zwiebeln ( nur als Beilage )	7,80

### Deklarationspflichtige Allergene:

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch 8) Schalenfrüchte (Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Pistazie, Paranuss)  
9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid, Sulfate 13) Lupinen 14) Weichtiere

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A) mit Farbstoffen B) mit Konservierungsstoffen C) mit Antioxidationsmittel D) mit Geschmacksverstärkern E) mit Schwefeldioxid F) mit Schwärzungsmittel G) mit Phosphat  
H) mit Milcheiweiß I) koffeinhaltig L) chininhaltig M) mit Süßungsmitteln N) enthält eine Phenylalaninquelle O) gewachst P) mit Nitritpökelsalz Q) Taurin R) Tartrazin

# Pizze Pazze ( Eigene Kreation )

## Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella

„ <b>Alina</b> „ 1)7)B)	Feine Burrata, Rucola, Prosciutto Crudo, Gehobeltem Parmesan	15,90
„ <b>Truffaldino</b> „ 1)7)B)	Toscana Trüffel-Salami, Rucola, Getrüffelte Mascarpone & Gehobeltem Parmesan	15,40
„ <b>Quattro Formaggi</b> „ 1)7)( Vegetarisch )	Vier verschiedene Käsesorten	14,90
„ <b>Peppino</b> „ 1)7)	mit Frischkäse Gefüllter Rand, Rucola, Prosciutto Crudo, Pilze & Gehobeltem Parmesan	15,90
„ <b>Farfallina</b> „ 1)4)7)( Vegetarisch )	Champignons, Ziegenkäse, Zucchini, Rucola, Mandeln ( Schmetterlingsform )	15,90
„ <b>Amore</b> „ 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Mascarpone, Rucola, Gehobeltem Parmesan	14,90
„ <b>Rucola</b> „ 1)7)( Vegetarisch )	Rucola & Gehobeltem Parmesan	13,30
„ <b>Tonnato</b> „ 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Kalbsfleisch & Tonnato-Creme	15,40
„ <b>Parma</b> „ 1)7)B)	Rucola, Prosciutto Crudo & Gehobeltem Parmesan	15,40
„ <b>Rike</b> „ 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Ziegenkäse	14,90
„ <b>Estate</b> „ 1)7)B)( Vegetarisch )	Birne, Gorgonzola, Gehobeltem Parmesan & Mascarpone	14,30
„ <b>Toni</b> „ 1)7)( Vegetarisch )	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella & Gehobeltem Parmesan	14,90
„ <b>Lui</b> „ 1)7)( Vegetarisch )	Frischer Spinat, Gorgonzola & Gehobeltem Parmesan	14,90
„ <b>Parmigiana</b> „ 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Gehobeltem Parmesan	15,30
„ <b>Felice</b> „ 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Parmesan	15,40
„ <b>Gamberini</b> „ 1)2)4)7)B)	Shrimps, Büffel-Mozzarella, Rucola	16,30
„ <b>Tronchetto Sigi</b> „ 1)7)B) ( Vegetarisch )	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffelte-Frischkäse-Füllung	15,40
„ <b>Chef</b> „ 1)3)7)( Vegetarisch )	Büffel-Mozzarella, Rucola & Gehobeltem Parmesan	14,90
„ <b>La Vita è Bella</b> „ 1)7)B)	Rucola, Prusciutto Crudo, Gorgonzola & Gehobeltem Parmesan	15,90
„ <b>Massimo</b> „ 1)7)B)( Vegetarisch )	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl	15,40
„ <b>Fantastic</b> „ 1)7)B)	Mascarpone, Prosciutto Crudo, Zucchini & Gehobeltem Parmesan	16,40
„ <b>Osteria</b> „ 1)7)8)( Vegetarisch )	Rucola, Mozzarella & Ziegen-Käse	15,40
„ <b>Superiore</b> „ 1)7)	Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella	19,20

## Dessert

„ <b>Tortino Soffice al Cioccolato</b> „ 7)	Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis & Waldfrucht-Sauce	8,30
„ <b>Crème Brûlée</b> „ 3)7)8)	Feine Crème Brûlée mit Braunen Zucker & Geröstete Mandeln	7,90
„ <b>Torta della Nonna</b> „ 3)7)	Vanille-Zitronen-Tarte mit Mango-Sauce	7,20
„ <b>Tiramisú Osteria</b> „ 7)	Mascarpone Tiramisú	6,80
„ <b>Panna Cotta</b> „ 3)7)8)	mit Waldfrucht-Sauce	7,20

Liebe Gäste, jeden Montag ab 16:00 Uhr ist „ **Pizza Time !!!** „  
 ...Klassische Pizzen zum Spezial- Preis von 9,50 Euro !!!  
**Außer an Feiertagen !!!**