

Vivande

RISTORANTE
MEZZOGIORNO



Antipasti

Vorspeisen

Polpette di melanzana

Warme, in Olivenöl frittierte Bällchen aus violetten kalabreseischen Auberginen mit Schafskäse und gehacktem Basilikum 6,50

Insalata di pomodori Siciliani di Pachino con ricotta, capperi, cipolla di Tropea e basilico

Tomatensalat aus Merinda-Tomaten aus Pachino in Sizilien mit kalabresischem Schafsricotta, Kapern, Basilikum und den roten Zwiebeln aus Tropea 7,50

Tortino di pesce alla zuccina, mentuccia e pistacchio

Frisch gebackene warme Fischtörtchen mit Zucchini, Bergminze, verfeinert mit gemörserten Pistazienkernen aus Bronte am Fuß des Ätnas 8,50

Burratina tartufata su cipolla di Tropea stufata

Getrüffelter Burratina-Käse mit zart gedünsteten süßen Zwiebeln aus Tropea und frischer Bergminze 10,50

Assaggi di Antipasti ~ Vorspeisenfolgen

L' assaggi di antipasti umfassen – je nach saisonalem Angebot – zwischen sechs und neun Spezialitäten, die in loser Folge auf separaten Tellern serviert werden. Da alle Gänge frisch vor dem Servieren zubereitet werden, bedarf es der Bestellung von mindestens zwei Personen. ~ Die Reihenfolge der Spezialitäten ändert sich täglich.

Assaggi di antipasti

Vorspeisenplatte mit lauter kleinen Überraschungen

pro
Person
18,50

Vivande

RISTORANTE
MEZZOGIORNO



Primi Piati

Zwischengänge

Tagliatelle 'A Muricá al pomodoro datterino e basilico

Handgemachte, glutenarme, in der Ionischen Meeresbrise getrocknete 'A Muricá-Pasta aus Siracusa in Sizilien mit fein abgeschmeckter Sauce aus besonders süßen, sizilianischen Datteltomaten und italienischem Basilikum

10,50

Spaghetti all'scoglio e pomodorini

Spaghetti mit frischen Krustentieren und Tintenfisch in einer Sauce von Datteltomaten

14,50

Busiata 'A Muricá al ragú di tonno

Handgemachte, glutenarme, in der Ionischen Meeresbrise getrocknete 'A Muricá-Pasta aus Siracusa in Sizilien mit einem leichten Ragout aus frisch von Hand filettierte Thunfischfilets

17,50

Risotto con funghi porcini e misti rivestito di fette di prosciutto cinghiale

Risotto mit Steinpilzen und gemischten Pilzen ummantelt von Scheiben feinsten Wildschweinschinkens aus den Abruzzen

16,50

Risotto al'limone e gamberi pistacchiati

Risotto mit Limone und Garnelen mit frisch gemörserten Pistazien

17,50

Vivande

RISTORANTE
MEZZOGIORNO



Pesce

Fisch

Baccalá alla Ghiotta

Seit Jahrhunderten im portiert man in Kalabrien den gesalzenen, getrockneten Kabeljau aus Norwegen, so dann man beim Stockfisch mittlerweile von einer typisch süditalienischen Zutat sprechen darf.

Wir servieren den Baccalá mit einer deftigen Sauce aus sonnengereiften Tomaten aus Pachino, süßen Zwiebeln aus Tropea und frischen Kräutern. 18,50

Mazzancolle salvatiche all'aglio

Gegrillte Rosé-Wildgarnelen, serviert in einem Bett aus Knoblauch, süßen Datteltomaten, Spitzpaprika aus Sizilien und frischen Kräutern, beträufelt von Olivenöl aus Sinopoli

18,50

Calmaro interno alla griglia con insalata verde

Im Ganzen gegrillter Tintenfisch, ca. 400 g) mit gründem Salat der Saison 23,50

Piatto di pesce misto con contorno di insalata rossa

Auswahl verschiedener Stücke wild gefangener Seefische serviert mit rotem Blattsalat

(Auswahl aus: Thunfisch, Schwertfisch, Seeteufel, Steinbutt, Rotseebarbe, St. Petersfisch, Tintenfisch, Rosé-Wildgarnelen)

27,50

Pesce del giorno

Der besondere Fisch des Tages: bitte sprechen Sie den Service an

Preis
auf
Anfrage

Vivande

RISTORANTE
MEZZOGIORNO



Carne

Fleischgerichte

Costatina di suino con patate arrostitite

Gebratenes Kotlett vom Gebirgsschwein mit Röstkartoffeln 14,50

Lonza di vitello al gelè è peproncino e miele di castagne con peperoni grigliati, Patate ed insalata rossa

In der Pfanne gebratene Lende vom Milchkalb mit Gelée aus Chilischoten, abgeschmeckt mit kalabresischem, leicht herbem Kastanienhonig an gegrilltem Spitzpaprika und Kartoffel, dazu roter Blattsalat 21,50

Carré di agnello con patate arrostitine e caponata

Lammkarree aus dem Ofen mit frischem Rosmarin, Röstkartoffeln und süßsaurem sizilianischen Gemüse 23,50

Entrecôte su verdure alle griglia ed insalata di rucola con scaglie di pecorino Calabrese

Dry-age- Entrecôte (ca. 240 g) mit Gemüse und Rucolasalat mit Splittern von kalabresischem Pecorino-Käse 29,50

La sorpresa - Überraschungsmenü

antipasti - primo piatto - piatto principale (pesce o carne) - dessert

Vorspeise - Zwischengericht - Hauptgericht (Fisch oder Fleisch) - Dessert 49,50

Vivande

RISTORANTE
MEZZOGIORNO



Pizze

Pizza tonno e cipolle

Pizza mit frischem wildgefangenen Thunfisch und roten Zwiebeln aus Tropea

16,50

Pizza caprese

Pizza mit frischem Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum

12,50

Pizza del forestiero

Pizza mit Rucola, Culatello-Schinken aus der Emilia und Parmesan

15,50

Pizza vulcano

Pizza mit kalabrischer Salami und Peperoni

10,50

Dessert & dolci

Dessert & dolci fatto a casa

frisch nach Art des Hauses

5,50
bis
9,50

Wegen Allergene und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.