

Massimo Ristorante



Unsere Preise sind inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Aperitivi

	€
Crodino	
alkoholfrei	3,00
Martini	
weiß, rot, rosé (trocken) oder extra dry	4,50
Sherry	
trocken	4,50
Cynar	
Soda	4,50
Prosecco	
.....	4,50
Campari	
Soda	5,00
Campari Orange	
.....	6,00
Aperol Spritz	
.....	5,50
Hugo	
.....	6,00

Antipasti

	€
<i>Insalata mista piccola</i> <i>Kleiner gemischter Salat</i>	7,00
<i>Insalata capricciosa</i> <i>Salat mit Oliven, Thunfisch, Zwiebeln, Gurken und Paprika</i>	9,00
<i>Caprese</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	10,00
<i>Carpaccio</i> <i>Kalbsrücken in dünn geschnittenen Scheiben</i>	11,00
<i>Vitello tonnato</i> <i>Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-soße, kalt serviert</i>	11,00
<i>Antipasto al Massimo</i> <i>Kombination von frischem und gegrilltem Gemüse, warm serviert mit Parmesan-streifen</i>	12,50
<i>Antipasto ai gamberetti</i> <i>Warme Krabben in Knoblauchsoße mit Zucchini</i>	13,00
<i>Insalata di mare</i> <i>Kombination aus frischen Meeresfrüchten</i>	12,00

Zuppe

	€
<i>Zuppa della casa</i>	
<i>Shrimps und frische Champignons mit Safran in Sahne</i>	6,50
<i>Zuppa di pomodoro</i>	
<i>Tomatensuppe mit Ravioli (gefüllt mit Ricotta)</i>	6,50

Unsere Spezialitäten

(bei diesen Gerichten werden die Teigwaren von uns nach eigener Rezeptur selbst hergestellt und ausschließlich mit frischen Zutaten zubereitet)

<i>Ravioli alla salbai</i>	
<i>Ravioli mit Kräuterfüllung in Salbei-Buttersoße mit frisch geriebenem Parmesan</i>	12,50
<i>Ravioli al ricotta</i>	
<i>Ravioli gefüllt mit frischem Spinat und Ricotta. Mit Béchamelsoße und frischen Champignons, im Backofen überbacken.</i>	12,50

Pasta

	€
<i>Pasta al forno</i>	
<i>Pasta mit Tomaten und Gorgonzolasoße, im Ofen überbacken</i>	11,50
<i>Spaghetti con aglio, olio e gamberetti</i>	
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Krabben (pikant)</i>	11,50
<i>Linguini alla Chefín</i>	
<i>Linguini mit frischem Seeteufel und Steinchampignons in Weißweinsóße</i>	12,50
<i>Taglierini alla Cristina</i>	
<i>Dünne Bandnudeln mit schwarzen Oliven und frischem Thunfisch in Weißweinsóße mit getrockneten Tomaten und Kapern</i>	13,00
<i>Felsenteller</i>	
<i>Spaghetti mit Miesmuscheln, Vongole und Scampi. Mit frischer Tomaten- oder Weißweinsóße.</i>	13,50
<i>Tagliatelle al cinghiale</i>	
<i>Dünne Bandnudeln mit Wildschweingulasch, das zwei Tage in Wein mariniert wurde, mit Steinpilzen und an leichter Tomatensoße</i>	13,50
<i>Piatto alla Genovese</i>	
<i>Mit Käse überbackene Auberginen in Tomatensoße, dazu als Beilage Bandnudeln mit Basilikum. Mit Salat.</i>	16,00

Pesce

(zu jedem Fischgericht reichen wir Salat)

€

Giulio Cesare

Spaghetti mit frischem Polyp und Meeresfrüchten, in scharfer Tomatensoße.

(Diese Spezialität ist nicht immer vorrätig – bitte fragen Sie uns.)

21,50

Dorade

Zwei Doradenfilets, gegrillt mit Sherry an Rucola-Kirschtomatenbett. Als Beilage Rosmarinkartoffeln. (Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch eine ganze Dorade. Bitte sprechen Sie uns an und nehmen Sie sich dafür etwas mehr Zeit.)

24,50

Zuppa diavolo

Ein Doradenfilet, verschiedene Scampi, Vongole und Miesmuscheln. Gegrillt und angerichtet mit scharfer Tomatensoße und geröstetem Brot.

Als Beilage hausgemachte Gnocchi.

26,50

Sogliola alla griglia

Gegrillte Seezunge (ca. 400 g). Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln

35,00

„Gut Ding will Weile haben.“ -

Liebe Gäste, bitte nehmen Sie sich für unsere Fischgerichte grundsätzlich etwas mehr Zeit.

Carne

	€
<i>Bistecca alla Parmigiana</i> <i>Paniertes Schweineschnitzel mit Käse überbacken, in Tomatensoße. Als Beilage Nudeln (verfeinert mit Butter und Petersilie) und Salat.</i>	19,00
<i>Petto di pollo al gorgonzola</i> <i>Zwei Hähnchenbrustfilets gebraten in Gorgonzola-Sahnesoße. Als Beilage reichen wir Taglierini an einer leichten Buttersoße.</i>	24,00
<i>Bistecca ai funghi</i> <i>Rindersteak mit Cognac flambiert, dazu Steinpilze in Rotweinssoße. Als Beilage reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat.</i>	26,00
<i>Agnello alla griglia</i> <i>Gegrilltes Lammkarree auf einem Gemüsebett. Als Beilage reichen wir Rosmarinkartoffeln.</i>	29,50

Pizze

	€
<i>Pizza capricciosa</i> <i>Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons und Speiegelei</i>	9,50
<i>Pizza al Massimo</i> <i>Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch, scharf</i>	9,50
<i>Pizza primavera</i> <i>Tomatensoße, Mozzarella, frische Zucchini, Auberginen und Champignons</i>	9,50
<i>Pizza della casa</i> <i>Tomatensoße, Parmaschinken, frischer Rucola und Parmesanstreifen</i>	10,50

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, daß wir unsere Pizze
nur in einer Größe anbieten.

Bier

	€
<i>Export</i> vom Fass 0,4 l	3,30
<i>Pils</i> vom Fass 0,3 l	2,70
Weizenbier	
<i>Hefe, hell oder dunkel, Kristall,</i>	
<i>alkoholfrei</i> 0,5 l	3,50
<i>Alkoholfreies Bier</i> 0,33 l	2,50

Alkoholfreie Getränke

		€
<i>San Pellegrino</i>	0,5 l	2,70
.....	0,7 l	4,50
.....	1,0 l	5,00
<i>Coca-Cola, Fanta, Spezi</i>	0,2 l	2,00
.....	0,4 l	3,50
<i>Coca-Cola light</i>	0,33 l	2,70
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	2,70
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	2,00
.....	0,4 l	3,50
<i>Orangensaftschorle</i>	0,2 l	2,00
.....	0,4 l	3,50
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	0,2 l	2,00
.....	0,4 l	3,50

Kaffee • Tee

	€
<i>Espresso</i>	2,00
<i>Cappuccino</i>	2,50
<i>Tee, nach Ihrer Wahl</i>	3,00

Spirituosen

	€
<i>Amaretto</i> 2 cl	3,50
<i>Ramazotti</i> 2 cl	4,00
<i>Averna</i> 2 cl	4,00
<i>Sambuca</i> 2 cl	4,00
<i>Fernet</i> 2 cl	4,00
<i>Williams</i> 2 cl	4,00
<i>Weinbrand Vecchia Romagna</i> 2 cl	4,50
<i>Weinbrand Carlos Primero</i> 2 cl	5,50

Grappe

*Wir haben ständig verschiedene Grappaspezialitäten
vorrätig. Bitte fragen Sie uns.*

Dessert

Auf Anfrage.

Offene Weißweine

0,25 l

	€
Abruzzo Pecorino DOC Kellerei Frentana, Abruzzen (halbtrocken)	7,50
Cuvée (Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon) Kellerei Tramin, Südtirol	8,00
Lugana Kellerei Otella, Venetien	8,00
Pinot Grigio Kellerei Tramin, Südtirol	8,00

Offene Roséweine

0,25 l

	€
Chiaretto Bardolino DOC Kellerei Valpantena, Venetien	6,50
T Rosé Vigneto delle Dolomiti IGT Kellerei Tramin, Südtirol	7,00

Offene Rotweine

0,25 l

	€
<i>Pelofino rosso IGT</i>	
<i>Fattoria Le Pupille, Toskana</i>	7,50
<i>Barbera „Mara“</i>	
<i>Weingut Dante Rivetti, Piemont</i>	8,00
<i>Nero d'Avola DOC „Disueri“</i>	
<i>Kellerei Cusumano, Sizilien</i>	8,00

Weißweine

0,75 l

€

Arneis Langhe DOC A val (2018)

geschliffen und elegant

Weingut Dante Rivetti, Piemont 23,50

Collio bianco „Fosarin“ DOP (2018)

sehr trocken

Kellerei Ronco dei Tassi, Friaul 24,50

Verdicchio Castelli di Jesi

„Le Vaglie“ DOC (2018)

trocken, elegant

Weingut Santa Barbara – Stefano Antonucci 24,50

Etna bianco DOC (2018)

sehr trocken

Kellerei Cusumano, Sizilien 25,50

Rotweine

0,75 l

	€
<i>Nebbiolo, Langhe (2015)</i>	
<i>Weingut Dante Rivetti, Piemont</i>	23,50
<i>Boschi (2014)</i>	
<i>Weingut Dante Rivetti, Piemont</i>	24,50
<i>Primitivo Salento appassimento</i>	
<i>„Salende“ IGT (2017)</i>	
<i>Kellerei Vinosia, Kampanien</i>	24,50
<i>Vino Nobile di Montepulciano DOCG (2016)</i>	
<i>Kellerei Dei, Toskana</i>	26,50
<i>Barbaresco (2014)</i>	
<i>Weingut Dante Rivetti, Piemont</i>	32,50
<i>Il Nero di Casanova IGT (2016)</i>	
<i>Kellerei La Spinetta, Toskana</i>	32,50