



UNSER KLASSIKER

TAPAS EL MEZZOS

Kalte Platte mit Bruschetta, Oliven, Mezzomar-Crème, getrocknete Tomaten und Parmaschinken Toscano, geröstetes sizilianisches Brot

TIPP!

ANTIPASTI

SERVIERT MIT GERÖSTETEM SIZILIANISCHEM BROT

ANTIPASTO MISTO ITALIANO

Gemischte Vorspeisen mit Mezzomar-Crème
Gemischte Vorspeisen mit Mezzomar-Crème

MOZZARELLA CAPRESE MEZZOMAR

mit Tomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum, Cipollina und Olivenöl

CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone

GAMBAS PIL PIL

6 geschälte Black Tiger, mit Rosmarin, Knoblauch und Chili in Öl gebraten.
Serviert mit geröstetem sizilianischem Brot

VITELLO TONNATO

Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern Sauce

BRUSCHETTE & PANE

BRUSCHETTA ORIGINAL

Geröstetes Sizilianisches Brot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz

BRUSCHETTA MEZZOMAR

Geröstetes Sizilianisches Brot mit Mezzomar-Creme, Rucola Salat, Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz

BRUSCHETTA MOZZARELLA

Geröstetes Sizilianisches Brot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz.
Überbacken mit Mozzarella und Pesto Genovese

BRUSCHETTA VARIATION

Geröstetes Sizilianisches Brot. Bruschetta Original, Bruschetta Mezzomar und Bruschetta Mozzarella

SIZILIANISCHES BROT ITALIA

Portion hausgebackenes Sizilianisches Brot mit Bruschetta, marinierten schwarzen- und grünen Oliven serviert mit Mezzomar-Creme

INSALATA

Serviert mit geröstetem sizilianischen Brot und weissem Balsamicodressing

CAESER SALAT

Römersalat mit Caesar Dressing, Streifen vom Grana Padano und gegrillter Hähnchenbrust

SALAT MISTA

Blattsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Karottenstreifen und Mais

SALAT FRANCESE

Blattsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Karottenstreifen und Mais.
Dazu kross gebratene Hähnchenbrust

SALAT PASTORE

Blattsalate mit Paprika, Gurke, Karottenstreifen, marinierten schwarzen- und grünen Oliven und getrockneten Tomaten. Dazu gebackener Ziegenkäse, garniert mit Honig und Rosmarin

SALAT SALMONE-LIMETTE

Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, 5 Black Tiger, gegrilltes Lachsfilet

SALAT DEL MAR

Blattsalat mit Meeresfrüchten (Scampi/Pulpo/Muscheln/Calamaris), grüner Spargel, Rucola, Olive, getrocknete Tomate, Babyspinat, geröstetes Brot

ZUPPE

CREMA DI POMODORO CLASSIC

Italienische Kirschtomatensuppe mit Basilikum und Kräuter Croutons

PASTA

CASSERUOLA

LASAGNE EMILIANA

Geschichtete Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Mozzarella überbacken

MACCHERONI VEGETALE

Kleine Röhrennudeln in Tomatensauce mit Paprika, Zucchini, Spinat und Mozzarella überbacken

MACCHERONI ARRABBIATA

Kleine Röhrennudeln in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und rotem Chili

MACCHERONI NORMA

Kleine Röhrennudeln »sizilianische Art« mit Auberginen, Tomaten, Basilikum

TAGLIARINI

TAGLIARINI SALMONE

Tagliarini mit Streifen vom gebratenem Lachs in Hummerschaumsauce mit Dill

TAGLIARINI VERDI PESTO CAPRINO

mit Basilikumpesto und Ziegenkäse gratiniert

TAGLIARINI VERDI DELIZIA CON FILETTO POLLO

mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Sahnesauce

SPAGHETTINI

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO

Spaghettini in Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO E GAMBERI

Spaghettini mit 6 geschälten Black Tiger in Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili

SPAGHETTINI CARBONARA

Spaghettini in Sahnesauce mit italienischem Speck und Ei gebunden

SPAGHETTINI FRUTTI DEL MAR

Spaghettini mit Black Tiger, Pulpo, Muscheln und Calamari, leicht pikant in einer tomatisierten Weißweinsauce

SPAGHETTINI POMODORO

Spaghettini mit Tomatensauce, Rucola, Mozzarella und frisches Basilikum

GEFÜLLTE PASTA

TORTELLI RUSTICO FORMAGGIO

mit Ziegenkäse und Rosmarin gefüllt, auf geschmolzenen Strauchtomaten

MACCHERONI

MACCHERONI AL CURRY

Kleine Röhrennudeln in Sahnesauce mit würziger Curry-Note, Rucola und Hähnchenbruststreifen

MACCHERONI BOLOGNESE

Kleine Röhrennudeln mit traditionellem Bolognese-Ragout und mit geriebenem Grana Padano und Basilikum

MACCHERONI AL PESTO

Kleine Röhrennudeln in Pesto Genovese, Hähnchenbruststreifen, mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Orangenstreifen

PER LA CASA

ALLE SPEISEN ERHALTEN SIE AUCH VERPACKT ZUM MITNEHMEN!

TIPP!



MEZZOMAR SOMMELIER WEINE

WEISSWEIN

Soave doc

VENETIEN. Saftig schlank, leichte florale Noten und ein Hauch von Süßmandeln

FLASCHE 0,75L | 19,-

ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo doc

ABRUZZEN. Früchtebetonter, geschmeidiger Wein, reife Beerenfrucht von Brombeeren und Holunder

FLASCHE 0,75L | 22,-

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 MIT FARBSTOFF | 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
3 MIT ANTIOXIDATIONS-MITTELN | 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
5 GESCHWEFELT | 6 GESCHWÄRZT | 7 GEWACHST | 8 MIT PHOSPHAT
9 KOFFEIN | 11 MIT CHININ | A1 GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHÄLT WEIZEN
B ENTHÄLT KREBSTIERE | C ENTHÄLT EIER | D ENTHÄLT FISCH | E ENTHÄLT ERDNÜSSE
F ENTHÄLT SOJA | G ENTHÄLT MILCH- UND MILCHERZEUGNISSE | H SCHALENFRÜCHTE/ NÜSSE | I SELLERIE | J SENF | K SESAM | L ENTHÄLT SCHWEFLOXID/SULFITE
M ENTHÄLT LUPINEN | N ENTHÄLT WEICHTIERE | VEGETARISCH
FALLS SIE ALLERGISCH SIND, FRAGEN SIE NACH UNSERER ALLERGENKARTE!
PREISE: IN EURO ANGEZEIGT INKL. MEHRWERTSTEUER UND BEDienung.
NEUES: WWW.MEZZOMAR.COM | WWW.INSTAGRAM.COM/MEZZOMAR
VERSION 1506/2021. ALLE VORHERIGEN KARTEN VERLIEREN IHRE GÜLTIGKEIT.



PIZZA

MARGHERITA

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano 8,50

SALAMI ITALIANO

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Salami Milano 10,50

PROSCIUTTO FUNGHI FRESCHI

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Kochschinken und frischen Champignons 11,00

VEGETALE

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Paprika, Spinat, frischen Champignons und Knoblauch 11,00

TONNO

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Thunfisch 12,00

DIABOLO

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, pikante italienische Salami, Chili, marinierte grüne und schwarze Oliven 12,00

PARMA E RUCOLA

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Grana Padano und Parmaschinken 14,00

DANIELE

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Peperoni, Schafskäse und Thunfisch 14,00

CAPRESE

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und frischem Basilikum 12,50

FRUTTI DI MARE

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch 14,90

SALMONE

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Lachs 14,90

SURF'N'TURF

Zwei halbe Pizzen mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Grana Padano. Eine Hälfte mit 5 geschälte Black Tiger, eine Hälfte mit Streifen vom Premium Rindersteak (argentinisch) 15,90

BURGER

ITALIAN BURGER

Burger-Bun, Ketchup, Rucolasalat, Tomate, Gurke, feinstes Rinderpatty, Mozzarella, getrocknete Tomaten, gegrillter Parmaschinken, Basilikum-Tomaten-Pesto, Pommes Frites 15,50

MEZZOMAR BURGER

Burger-Brötchen, Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Bacon, hausgemachter Coleslaw-Salat, Jalapeños, pikante Tomatenpaste, Padano-Flocken, Mayonnaise, Mezzomar-Crème, Pommes Frites 14,50

CLASSIC BURGER

Burger-Brötchen, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, Lattuga Romana, Mayonnaise, Ketchup, Pommes Frites 11,50

CARNE

SALTIMBOCCA A LA ROMANA

Dünne Scheiben vom Schweinerücken mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce serviert mit Butter Tagliarini und gegrilltem Sesam-Pak Choi 17,90

POLLO AL FORNO

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse 15,00

COTOLETTA CAPRESE

Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Tomate und Mozzarella überbacken. Mit Pommes Frites 14,50

COTOLETTA VIENNA

Paniertes Schweineschnitzel »Wiener Art« mit Zitrone. Mit Pommes Frites 13,90

COTOLETTA CIPOLLINO

Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln. Mit Pommes Frites 13,90

RUMPSTEAK VOM GRILL

Der »Klassiker« mit Kräuterbutter und Pommes Frites 24,00

RUMPSTEAK »CIPOLLA«

Mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, Thymian und Pommes Frites 26,00

PESCE

SALMONE MEZZOMAR

Lachsfilet mit Hummerschaumsauce serviert auf Blattspinat mit gebratener Polenta aus Maisgrieß 18,90

GAMBAS DELUXE

Black Tiger (easy peel) in Thymian-Knoblauchpicantejus, mit Mezzomar-Crème und geröstetem Knoblauchbrot 19,00
1 Kilo für zwei Personen (ca. 2 Dutzend) 29,00

FRITTO DI CALAMARI & GAMBERI

Tintenfischringe und Gambas frittiert, mit Mezzomar-Crème, Pommes Frites und geröstetem sizilianischen Brot 13,90

CONTORNI

KARTOFFEL & CO

Rosmarinkartoffeln 2,90
Pommes Frites 2,90
Geröstetes Italienisches Brot 2,90
Mediterranes Gemüse 2,90

SALAT BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat 2,90
Kleiner Caesar Salat 3,90

ALL YOU NEED IS LOVE AND PIZZA.



BAMBINI

KINDER bis 10 Jahren zahlen für Pasta- und Pizzagerichte nur die Hälfte!

ROSÉ TONIC

ROSEWEINSCHORLE MIT TONIC WATER, LIMETTENSIRUP UND FRISCHER MINZE 0,2L | 6,40

DOLCE

TIRAMISU MEZZOMAR MIT ALKOHOL

Mascarponecreme mit Löffelbiskuit in Espresso und Likör getaucht 5,90

SCHOKO SOUFFLÉ

Gebackenes Schokoladenküchlein mit gerösteter Mandel Eis 5,50

PANNA COTTA

Italienisches Sahnedessert mit Erdbeer-Sauce 5,00

PIZZA NUTELLA

Gebackener Pizzateig mit geschmolzener Nutella 5,20

APERITIVI & DIGESTIF

Hugo

Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Limetten 0,2L 6,90

Aperol Spritz¹

Aperol, Prosecco, Soda 0,2L 6,90
1 Liter in der Karaffe 22,00

Aperol Maracuja Spritz¹

Aperol, Prosecco, Soda, Maracujasaft 0,2L 6,90

Aperitivo Rosato¹

Prosecco, frischer Basilikum 6,90

Tocco Rosso¹

Campari, Prosecco, Minze, Holunderblüten-Sirup 0,2L 6,90

Martini Vermouth¹

Bianco, Rosso, Rosato 5CL 3,40

Fernet Branca 39% 4CL 3,60

Amarola aus Bio-Olivenblättern 4CL 3,80

Ramazotti 30% 4CL 3,80

Jägermeister 35% 4CL 3,80

Grappa Chardonnay 40% 4CL 4,50

Grappa Moscato 40% 4CL 4,50

Grappa Barolo 40% 4CL 5,50

PROSECCO

Prosecco, Glas, 0,1L 4,50
Prosecco, Flasche, 0,75L 24,00
Scavi & Ray Ice Prestige 0,75L 28,00

LIMONADE

Elderflower del Mar

Holunderblüten-, Grapefruit- und Limettensirup, dazu Minze¹ 0,5L 5,00

Strawberry del Mar

Erbsensirup mit frischem Basilikum¹ 5,00

Green Lemonade

Basilikum-, Gurken- und Limettensirup, mit frischem Basilikum¹ 0,5L 5,00

Limette del Mar

Limonade aus Limetten- und Kokossirup, Limetten und frischer Minze^{1,6} 0,5L 5,00

ANALCOLICI

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Flasche 0,25L 2,50
Mineralwasser, Flasche 0,75L 6,00
Stilles Wasser, Flasche 0,25L 2,50
Stilles Wasser, Flasche 0,75L 6,00
Cola 0,33L 3,60
Cola 0,5L 5,40
Cola Light, Cola Zero 0,33L 3,60
Cola Light 0,5L 5,40
Zitronenlimonade 0,33L 3,60
Zitronenlimonade 0,5L 5,40
Orangenlimonade 0,33L 3,60
Orangenlimonade 0,5L 5,40
Spezi 0,33L 3,60
Spezi 0,5L 5,40
Bitter Lemon GOLDBERG 0,2L 2,70
Ginger Ale GOLDBERG 0,2L 2,70
Tonic Water GOLDBERG 0,2L 2,70
Effect Energydrink 0,25L 3,60

COFFEE VEGAN

mit glutenfreiem Haferdrink
Cappuccino 3,20
Milchkaffee 3,40
Latte Macchiato 3,40

COFFEE

Caffè Crema¹⁰ 2,30
Caffè Decaffeinato entkoffeiniert 2,30
Espresso¹⁰ 2,20
Espresso Doppio¹⁰ 3,40
Espresso Macchiato^{10,6} 2,20
Espresso Doppio Macchiato^{10,6} 3,60
Espresso Decaffeinato 2,30
Cappuccino^{10,6} 3,10
Cappuccino Decaffeinato⁶ 3,20
Milchkaffee^{10,6} 3,30
Milchkaffee Decaffeinato⁶ 3,40
Latte Macchiato^{10,6} 3,30
Latte Macchiato Decaffeinato⁶ 3,40
Caffè Corretto mit Grappa¹⁰ 3,90

BIERE

Fassbiere

Pils 0,25L 2,70
Pils 0,4L 4,40

Flaschenbier

Altbier 0,33L 3,30
Weizenbier 0,5L 5,00
Weizenbier alkoholfrei 0,5L 5,00
Pils alkoholfrei 0,33L 3,30
Malzbier alkoholfrei 0,33L 3,00
Salitos Tequila 0,33L 3,90
Salitos Ice 0,33L 3,90

OFFENE WEINE

WEIN AUS ITALIEN	GLAS 0,1L	GLAS 0,2L	KARAFFE 0,5L	KARAFFE 1,0L
Chardonnay, WEISS	3,50	5,40	10,50	16,00
Nero D'avola, ROT	3,00	5,40	10,50	16,00
Lambrusco	2,40	4,70	9,00	---
Weissweinschorle	2,40	4,70	---	---

WEISS & ROSÉ

WEISSWEIN + ROSÉ	GLAS 0,1L	GLAS 0,2L	KARAFFE 0,5L	FLASCHE 0,75L
Lugana doc Intensiv, reich	3,90	6,80	16,50	22,90
Rosé vom Gardasee Saftig und frisch, perlig und spritzig	3,90	6,80	16,50	19,90

Custoza doc Bio
GARDASEE. Intensiver Apfel, langes saftiges Fruchtfinale 21,00
Chardonnay Laguna Secca
SIZILIEN. Bukett aus Orangenschalen und reifen Kaktusfeigen, intensive frucht, wenig Saure 19,90
Lambrusco Scavi & Ray TIPP 20,90

ROTWEIN

ROTWEIN	GLAS 0,1L	GLAS 0,2L	KARAFFE 0,5L	FLASCHE 0,75L
---------	-----------	-----------	--------------	---------------

Nero d'Avola
Voll, sanft und elegant, mit Stachel- und Blaubeeren 3,90 6,80 16,50 19,90
Il Primitivo
Körper- und alkoholreicher Rotwein, geprägt vom Duft reifer Beeren, vollmundig 3,90 6,80 16,50 19,90
Lagrein
SÜDTIROL. Rubinrot, samtig, mit Aromen von Veilchen und Waldfrüchten 19,90
Appassimento Rosso
ABRUZZEN. Kräftig, opulent und elegant. Merlot, Montepulciano und Sangiovese 28,00
Nero d'Avola Rosso doc
SIZILIEN. Carthago; Würzig, geschmeidig 32,00
Le Volte igt trocken
TOSKANA. Perfekt ausgewogen, intensive Farbe und kräftige Aromen von dunklen Beeren
Traube: 100% Sangiovese, Tenute dell'ornellaia 36,00