

PESCE

FISCHGERICHTE

SALMONE MEZZOMAR

Lachsfilet mit Hummerschaumsauce serviert auf Blattspinat mit gebratener Polenta aus Maisgrieß ^{B,D,G}

GAMBAS DELUXE

Black Tiger Garnelen (Easy Peel) in pikanter Thymian-Knoblauchsauce, mit Mezzomar-Crème und geröstetem Knoblauchbrot dazu ein kleiner gemischter Salat
½ Kilo für eine Person (ca. 1 Dutzend)
1 Kilo für zwei Personen (ca. 2 Dutzend)

FRITTO DI CALAMARI & GAMBERI

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

CARNE

FLEISCHGERICHTE

SALTIMBOCCA A LA ROMANA

Dünne Scheiben vom Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce, serviert mit Butter-Tagliarini und gegrilltem Sesam-Pak Choi ^{AL,G,K}

POLLO AL FORNO

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse ^G

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL ^{250 G}

Auf grünem Spargel, serviert mit Pommes Frites und Kräuterbutter

RUMPSTEAK »CIPOLLA E PANCETTA« ^{250 G}

Argentinisches Rumpsteak mit Speck und frittierten Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites

COTOLETTA MILANESE

COTOLETTA CAPRESE

Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Tomate und Mozzarella überbacken. Mit Pommes Frites ^{AL,G}

COTOLETTA VIENNA

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren, Zitrone und mariniertem Gurkensalat in Dill-Sahne Dressing ^{AL,G}

COTOLETTA CIPOLLINO

Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln. Mit Pommes Frites ^{AL,C}

CONTORNI

KARTOFFEL & CO

Rosmarinkartoffeln **VEGAN**

Pommes Frites **VEGAN**

Geröstetes sizilianisches Brot ^{AL,C,G,K}

Mediterranes Gemüse ^G

SALAT BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat ^C

Kleiner Caesar Salat ^{C,G,Z}



BAMBINI

POMMES FRITES

Portion mit Mayonnaise oder Ketchup

SPAGHETTI POMODORO

Spaghetti in leichter Tomatensauce ^{AL}

PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano ^{AL,G}

CHICKEN NUGGETS

Panierte Hähnchenstücke (6 Stück) mit Pommes Frites, dazu Mayonnaise oder Ketchup ^{AL,C}



DOLCE

TIRAMISU MEZZOMAR ^{MIT ALKOHOL}

Mascarpone-Crème mit Löffelbiskuit in Espresso und Likör getaucht ^{AL,C,G,H,S}

SCHOKO SOUFFLÉ

Gebackenes Schokoladenküchlein mit geröstetem Mandel-Eis ^{AL,C,G,H}

PANNA COTTA

Italienisches Sahnedessert mit Erdbeer-Sauce ^{AL,C}

PIZZA NUTELLA

Gebackener Pizzateig mit geschmolzener Nutella ^{AL,R,G}

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE

Sizilianisches Mandel-Parfait ^{AL,R,G}

DESSERT CAKES ^{AUF WARMER VANILLESAUCE}

CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE

Gesalzener Karamell toppt diesen sündhaft leckeren Schokokuchen ^{AL,C,E,F,G,H}

CHOCOLATE RASPBERRY CAKE

Gefüllt mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme, mit Himbeer-Fruchtzubereitung ^{AL,C,E,F,G,H}

APPLE CASSIS CAKE

Buttermürbeteigboden mit Apfelspalten, dazu eine Schicht Cassis-Fruchtzubereitung und eine zarte Crème »Art Normande« ^{AL,C,E,F,G,H}

ZUSATZSTOFFE: 1 MIT FARBSTOFF | 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN | 3 MIT ANTIKSIDATIONS-MITTELN
4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN | 5 GESCHWEIFELT | 6 GESCHWÄRZT | 7 GEWACHT | 8 MIT PHOSPHAT
9 KOFFEIN | 11 MIT CHININ | VEGETARISCH | A1 GLUTENHÄLTIGES GETREIDE ENTHÄLT WEIZEN | B ENTHÄLT
KREBSTIERE | C ENTHÄLT EIER | D ENTHÄLT FISCH | E ENTHÄLT ERNÜSSLE | F ENTHÄLT SODIA | G ENTHÄLT
MILCH- UND MILCHERZEUGNISSE | H SCHALENFRÜCHTE/NUSSSE | I SELLENIE | J SENE | K SESAM
L ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID/SULFITE | M ENTHÄLT LUPINEN | N ENTHÄLT WEICHTEREI | P VEGETARISCH
FALLS SIE ALLERGIKER SIND, FRAGEN SIE NACH UNSERER ALLERGENKARTE!
FACEBOOK: WWW.FACEBOOK.COM/MEZZOMARGROUP | INSTAGRAM: INSTAGRAM.COM/MEZZOMAR
HOMEPAGE: WWW.MEZZOMAR.DE | DESIGN: MICHAEL ULLE @ MONO DESIGN LOUNGE



WWW.MEZZOMAR.DE



THE ITALIAN WAY.

MEZZOMAR serviert Ihnen täglich das Beste aus Italien und dem Mittelmeerraum. Angefangen bei frisch zubereiteten Vorspeisen über eine große Auswahl an Salaten kommen wir zu unserem Schwerpunkt: Pasta und Pizza. Aber auch Fleisch- und Fischgerichte kommen nicht zu kurz. Abgerundet wird das Ganze durch eine tolle Auswahl an süßen Delikatessen zum Abschluss. Nachmittags gibt es leckere Kaffee- und Teespezialitäten, dazu natürlich unsere Kuchen. Erlebe die Cucina Italiana in ungezwungenem und entspanntem Ambiente. Benvenuto e buon appetito!

ANTIPASTI

SERVIERT MIT GERÖSTETEM SIZILIANISCHEM BROT

ANTIPASTO MISTO ITALIANO

Gemischte Vorspeisen mit Mezzomar-Crème ^{AL,B,D,K,S,6} **PICCOLO**
Gemischte Vorspeisen mit Mezzomar-Crème ^{AL,B,D,K,S,6} **GRANDE**

MOZZARELLA CAPRESE

Tomaten, Büffel-Mozzarella, frisches Basilikum und Olivenöl ^{AL,G,K}

CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone ^{AL,G,K,2}

GAMBAS PIL PIL

6 geschälte Black Tiger Garnelen, mit Rosmarin, Knoblauch und Chili in Öl gebraten.

Serviert mit geröstetem sizilianischem Brot ^{AL,B,G,K}

VITELLO TONNATO

Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern Sauce ^{AL,B,G,K,S,6}

BRUSCHETTA, PANE & CO.

BRUSCHETTA ORIGINAL

Geröstetes sizilianisches Brot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz ^{AL,G,K} 2 Scheiben

BRUSCHETTA MEZZOMAR

Geröstetes sizilianisches Brot mit Mezzomar-Crème, Rucola Salat, Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz ^{AL,G,K,2,3} 2 Scheiben

BRUSCHETTA MOZZARELLA

Geröstetes sizilianisches Brot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz.
Überbacken mit Mozzarella und Pesto Genovese ^{AL,G,K} 2 Scheiben

BRUSCHETTA VARIATION

Geröstetes sizilianisches Brot in den Varianten: Original, Bruschetta Mezzomar und Bruschetta Mozzarella ^{AL,G,K,2,3} 3 Scheiben

SIZILIANISCHES BROT ITALIA

Portion hausgebackenes sizilianisches Brot mit Bruschetta, marinierten schwarzen und grünen Oliven, serviert mit Mezzomar-Crème ^{AL,G,K,S,6}

FRITTEN GRANDE

Pommes Frites mit Mezzomar-Crème und Mozzarella überbacken ^{AL,G,K,S,6}



UNSER KLASSIKER

TAPAS EL MEZZOS

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

ZUPPE

CREMA DI POMODORO CLASSIC

Italienische Kirschtomatensuppe mit Basilikum und Kräuter-Croutons ^{AL}

INSALATA

SERVIERT MIT GERÖSTETEM SIZILIANISCHEM BROT UND WEISSEM BALSAMICODRESSING

CAESER SALAT

Römersalat mit Caeser-Dressing, Streifen vom Grana Padano und gegrillter Hähnchenbrust ^{AL,G,K,3,K}

SALAT MISTA

Blattsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Karottenstreifen und Mais ^{AL,G,K}

SALAT FRANCESE

Blattsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Karottenstreifen und Mais. Dazu kross gebratene Hähnchenbrust ^{AL,G,K}

SALAT PASTORE

Blattsalate mit Paprika, Gurke, Karottenstreifen, marinierten schwarzen und grünen Oliven und getrockneten Tomaten. Dazu gebackener Ziegenkäse, garniert mit Honig und Rosmarin ^{AL,G,K,S,6}

SALAT SALMONE-LIMETTE

Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, 5 Black Tiger Garnelen, gegrilltes Lachsfilet ^{AL,B,G,K,3,C,5}

SALAT DEL MAR

Blattsalat mit Meeresfrüchten (Scampi/Pulpo/ Muscheln/Calamaris), grüner Spargel, Rucola, Olive, getrocknete Tomate, geröstetes Brot ^{AL,B,L,K,C,3,6}

PIZZA GRANDE

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano ^{AL,G}

SALAMI ITALIANO

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Salami Milano ^{AL,G,L,2}

PROSCIUTTO FUNGHI FRESCHI

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Kochschinken und frische Champignons ^{AL,G,2,3}

VEGETALE

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Paprika, Spinat, frische Champignons und Knoblauch ^{AL,G}

TONNO

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Thunfisch ^{AL,G,9}

DIABOLO

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, pikante italienische Salami, Chili, marinierte grüne und schwarze Oliven ^{AL,G,L,2,3,5,6}

PARMA E RUCOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Grana Padano und Parmaschinken ^{AL,G}

DANIELE

Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Peperoni, Schafskäse und Thunfisch ^{AL,G,9}

CAPRESE

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und frisches Basilikum ^{AL,G}

FRUTTI DI MARE

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch ^{AL,G,8,9}

SALMONE

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Lachs ^{AL,G,C,9}

SURF'N'TURF

Zwei halbe Pizzen mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Grana Padano DOP. Eine Hälfte mit 5 geschälten BlackTiger, eine Hälfte mit Streifen vom Rindersteak (argentinisch) ^{AL,B,G}

PIZZA CAESARE (PIZZA BIANCA)

Mozzarella »Fior di Latte«, gegrilltes Hähnchenfilet, Insalata Romana, Caesar-Dressing, Grana Padano DOP ^{AL,C,B,6}



BURGER

ITALIAN BURGER

Burger-Brötchen, Ketchup, Rucolasalat, Tomate, Gurke, feinstes Rinderpatty, Mozzarella, getrocknete Tomaten, gegrillter Parmaschinken, Basilikumpesto, mit Pommes Frites ^{AL,C,G,K}

MEZZOMAR BURGER

Burger-Brötchen, Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Bacon, hausgemachter Coleslaw-Salat, Jalapeños, pikante Tomatenpaste, Padano-Flocken, Mayonnaise, Mezzomar-Crème, Pommes Frites ^{AL,C,G,K,1,8}

CLASSIC BURGER

Burger-Brötchen, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, Lattuga Romana, Mayonnaise, Ketchup, Pommes Frites ^{AL,C,G,K}

PACCHERI

PACCHERI ist eine Nudelsorte aus Neapel und typisch für die neapolitanische Küche. Der Name stammt vom Wort »paccarià«, was im neapolitanischen Dialekt so viel wie »Ohrfeige« bedeutet.

PACCHERI ALLA LIVORNESE

5 Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Kapern und Zwiebeln in einer leichten Weisswein-Tomatensauce ^{AL,B,C}

PACCHERI RUSTICO

Champignons und Speck in einer kräftigen Tomatensahnesauce ^{AL,G}

PACCHERI DI MANZO

Rumpsteakstreifen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven und Tomatensauce ^{AL,C,6}

PACCHERI CALAMARATA

Mit Streifen vom Calamari in würziger Tomatensauce, Oliven, Kapern und Knoblauch ^{AL,C,N,6}

PACCHERI AL BURRO

In Butter mit Bruschetta-Tomaten und Parmesan ^{AL,C,6}

PACCHERI AL RAGÙ

In Sauce Bolognese mit Parmesan und frischem Basilikum ^{AL,C,6,1}

PASTA

Unsere Pastagerichte haben teilweise eine leichte **KNOBLAUCHESSENZ** in der Rezeptur.

TAGLIARINI

TAGLIARINI SALMONE

Tagliarini mit Streifen vom gebratenem Lachs in Hummerschaumsauce mit Dill ^{AL,B,C,6,9}

TAGLIARINI VERDI PESTO CAPRINO

Mit Basilikum Pesto und gratiniertem Ziegenkäse ^{AL,C,G,6}

TAGLIARINI VERDI DELIZIA CON FILETTO POLLO

Tagliarini mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Sahnesauce ^{AL,C,6}

MACCHERONI

MACCHERONI AL CURRY

Kleine Röhrennudeln in Sahnesauce mit würziger Curry-Note, Rucola und Hähnchenbruststreifen ^{AL,C,6}

GNOCCHI

GNOCCHI ZUCCHINE & ZAFFERANO

Gnocchi mit Zucchini und Pancetta (Speck) in Safran-Sahnesauce ^{AL,C,6}

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Mozzarella, Knoblauch und Basilikum in Tomatensauce ^{AL,C,6}

PASTA

CASSERUOLA

LASAGNE EMILIANA

Geschichtete Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Mozzarella überbacken ^{AL,C,6}

MACCHERONI VEGETALE

Kleine Röhrennudeln in Tomatensauce mit Paprika, Zucchini, Spinat und Mozzarella überbacken ^{AL,C,6}

MACCHERONI ARRABBIATA

Kleine Röhrennudeln in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und rotem Chili ^{AL,C,6}

SPAGHETTINI

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO

Spaghettini in Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili ^{AL,C,6}

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO E GAMBERI

Spaghettini mit 6 geschälten Black Tiger Gambas in Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili ^{AL,B,C}

SPAGHETTINI FRUTTI DEL MAR

Spaghettini mit Black Tiger, Pulpo, Muscheln und Calamari, leicht pikant in einer tomatisierten Weißweinsauce ^{AL,B,C,6,N}

SPAGHETTINI POMODORO

Spaghettini mit Tomatensauce, Rucola, Mozzarella und frischem Basilikum ^{AL,C,6}

SPAGHETTINI POMODORO & POLPETTE

Spaghettini mit selbstgemachten Fleischbällchen ^{AL,C,6}



PER LA CASA
ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN!