

WILLKOMMEN
IM MIA

IL MENU



ANTIPASTI

BURRATA (g) AUF GESCHMORTEN TOMATEN ON BRAISED TOMATOES	10.9
BURRATA AL TARTUFO (g) AUF RUCOLA MIT TRÜFFEL BURRATA ON ROCKET WITH TRUFFLE	11.9
VITELLO TONNATO (j,d,g) DÜNN GESCHNITTENES KALB THUNFISCH CREME CALF WITH TUNA SAUCE	12.9
CARPACCIO DI MANZO (g) MIT RUCOLA UND PARMESAN BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND PARMESAN	12.9
POLPO GRIGLIATO SU CARPACCIO DI PATATE (d,g,a) GEGRILLTER OKTOPUS AUF KARTOFFELCARPACCIO GRILLED OCTOPUS ON POTATO CARPACCIO	13.9
CARPACCIO DI PATATE E TARTUFO (g,a) KARTOFFELCARPACCIO MIT TRÜFFELN POTATO AND TRUFFLE CARPACCIO	12.9
CAPELANTE CON LENTICCHIE E ZAFFERANO (d,f) GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN AUF LINSEN UND SAFRAN SCALLOPS WITH LENTILS AND SAFFRON	15.9
VARIATIONE DI BRUSCHETTA DELLA STAGIONE (a,g,e) 6 STÜCK AUS 3 VERSCHIEDENEN VARIATIONEN DER SEASON VARIATION OF BRUSCHETTA OF THE SEASON	15.9

INSALATE

- INSALATA DI POMODORO CON CAPRINO (g)** 12.9
TOMATENSALAT, GEGRILLTE ZIEGENKÄSE UND KARAMELISIERTEN ZWIEBEL
TOMATO SALAD WITH GOAT CHEESE AND CANDY ONIONS
- INSALATA CONTADINA (g)** 15.9
SALAT MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND PARMESAN
SALAT WITH GRILLED VEGETABLES, PARMESAN CHEESE
- INSALATA MAMA MIA (a,i)** 19.9
KNACKIGER GEMÜSE AUF SALAT MIT GEGRILTEM MAIS HÄHNCHEN,
ZIEGENKÄSE UND CHILLISCHOTEN AUF FOCCACIA BEET
CRUNCHY COLD VEGETABLE ON SALAD WITH GRILLED CORN CHICKEN,
GOAT CHEESE AND CHILLI PEPPERS ON FOCCACIA BED

PASTA

- PACCHERI POMODORO/ ARRABBIATA (a)** 13.9
CON STRACCIATELLA (g) + 3
PACCHERI TOMATO/ ARRABBIATA
WITH STRACCIATELLA
- RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO (a,c,g)** 17.9
GEFÜLLT MIT STEINPILZEN UND GARNIERT MIT FRISCHEM TRÜFFEL GEFÜLLT
MIT STEINPILZEN UND GARNIERT MIT FRISCHEM TRÜFFEL
FILLED WITH PORCINI MUSHROOMS AND GARNISHED WITH FRESH TRUFFLE
WITH PORCINI MUSHROOMS AND GARNISHED WITH FRESH TRUFFLE
- SPAGHETTI CON PUNTE DI FILETTO (a,b,d)** 19.9
SPAGHETTI MIT RINDERFILET STREIFEN IN PIKANTE CHERRY TOMATEN SAUCE,
RUCOLA-PARMESAN SCHEIBEN
SPAGHETTI WITH BEEF FILLET STRIPES IN SPICY CHERRY TOMATO SAUCE
- LINGUINI ALLA MIA (a,b)** 34.9
MIT GANZER HUMMER
WITH WHOLE LOBSTER

PESCE E CARNE

PIASTRA DI MARE (n.b,d) 29.9
GEGRILLTE DORADEFILET, CALAMARI, JAKOBSMUSCHELN, GARNELEN
MIT BEILAGE
GRILLED DORADEFILET, CALAMARI, SCALLOPS, SHRIMP, WITH SIDE DISH

CAROVIGNO (b,n,d) 24.9
SCAMPI, FISCHFILET, OKTOPUS IN WEISSWEIN- TOMATEN SAUCE NACH
OMA'S ART
SCAMPI, FISH FILLET, OCTOPUS IN WHITE WINE TOMATO SAUCE GRANDMA'S STYLE

GAMBERONI ALLO ZAFFERANO (b, j) 29.9
RISENGARNELEN AUF KNOBLAUCH BROT IN ZAFFRAN ORANGEN SAUCE
KOKOSMILCH MIT SPINAT UND SESSAM
**KING PRAWNS ON GARLIC BREAD IN ZAFFRON ORANGE SAUCE, COCOS MILK
WITH SPINACH AND SESAME**

ENTRECÔTE 300 GR. | 400 GR. 29.9 | 39.9
VOM LAVASTEINGRILL MIT BEILAGE
FROM THE LAVA STONE GRILL WITH SIDE DISH

TAGLIATA DI MANZO 2 PER. 600 GR. (g) 59.9
MIT RUCOLA UND PARMESAN AUS DEM ENTRECÔTE AUF HOLZBRETT MIT
ZWEI BEILAGEN
**SLICED BEEF
WITH ROCKET AND PARMESAN FROM THE ENTRECÔTE ON WOODEN BOARD WITH
TWO SIDE DISHES**

MARE E TERRA (b) 65.00
SURF AND TURF RINDERFILET | 220GR. MIT EINEM GANZEN HUMMER
HUMMER MIT BEILAGE
BEEF FILLET WITH WHOLE LOBSTER WITH SIDE DISH

T BONE STEAK (FIORENTINA) PRO 100GR 10,0
MIT BEILAGE
WITH SIDE DISH

EXTRA BEILAGEN SIDE DISHES

- + FRIES 4.9
- + SALAT 4.9
- + GEGRILLTES GEMÜSE 4.9
GRILLED VEGETABLES

PIZZA

LA BUFALA (g,a) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KIRSCHTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA	15.9
RUCOLA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GESCHMORTE TOMATEN RUCOLA UND PARMESAN TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BREW TOMATOES ROCKET AND PARMESAN	14.9
DIAVOLA E BUFALA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCHARFE SALAMI BÜFFELMOZZARELLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI BUFFALO MOZZARELLA	16.9
PISTACCHIO (a,g,e) PISTAZIENPESTO, FIOR DI LATTE, MORTADELLA E BURRATA PISTACHIOS PESTO, FIORDILATTE, MORTADELLA, BURRATA	17.9
PARMA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMA SCHINKEN, RUCOLA, GRANA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMA HAM, ROCKET GRANA	17.9
MARE (a,b,g) TOMATENSAUCE, KNOBLAUCH, CALAMARETTI, GARNELEN VENUSMUSCHELN TOMATO SAUCE, GARLIC, CALAMARI, SHRIMP, CLAMS	17.9
TARTUFO (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCHWARZER TRÜFFEL, TRÜFFELÖL TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BLACK TRUFFLE, TRUFFLE OIL	17.9
REGINA MIA (a,g) TOMATENSAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STEINPILZEN, KOCHSCHINKEN, SCHWARZER TRÜFFEL, TRÜFFELÖL TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI MUSHROOMS, COOKED HAM, BLACK TRUFFLE, TRUFFLE OIL	18.9

DOLCI

TIRAMISU (g)	6.9
PANNA COTTA (g)	6.9
COPPA MASCARPONE DELLA STAGIONE (g) MASCARPONE CUP OF THE SEASON	6.9
HAUSGEMACHTER CHEESECAKE (g,a) HOMEMADE CHEESECAKE	7.9



BIBITE E VINO