

# kleines Max

## Antipasti – Vorspeisen – Starters

### **Calamario ripieno con capperi e menta su vellutata di ceci €13,50**

Gefüllter Tintenfisch mit Kapern und Minze auf Kichererbsen-Velouté  
*Stuffed squid with capers and mint on chickpeas-velouté*

### **Burrata con tartara di pomodoro e vaniglia €13,50**

Burrata mit Tomaten-Vanille-Tartar  
*Burrata with tomato and vanilla tartar*

## Zuppe – Suppen – Soup

### **Gazpacho di sedono, mela verde e peperone con vongole €6,50**

Gazpacho von Sellerie, grünem Apfel und Paprika mit Venusmuscheln  
*Gazpacho of celery, green apple and paprika with clams*

## Pasta

### **Risotto con asparagi primavera e uovo di quaglia €13,50**

Risotto mit grünem Spargel und Wachtelei  
*Risotto with green asparagus and quail egg*

### **Pappardelle al ragú di coniglio toscano €13,50**

Pappardelle mit toskanischem Kaninchenragout  
*Pappardelle with tuscan rabbit ragout*

### **Gnocchi di ricotta con sugo di pomodoro fresco €13,50**

Ricotta-Gnocchi mit frischer Tomatensauce und Basilikum  
*Ricotta gnocchi with fresh tomato sauce and basil*

## Carne – Fleisch - Meat

### **Spezzatino di agnello in umido con puré di patate e zafferano €23,50**

Lammeintopf mit Kartoffelpüree und Safran  
*Stew of lamb with mashed potatoes and saffron*

### **Tagliata di manzo con rucola e patate €23,50**

Entrecôte vom Grill mit Rucola und gerösteten Kartoffeln  
*Grilled Entrecôte with arugula, parmesan cheese and roasted potatoes*



**ONLINERESERVATION**

# kleines Max

## Pesce – Fisch - Fish

Bestseller

### **Pesce alla griglia €24,50**

Marktfrischer Fisch vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln  
*Grilled fish fresh from the market with vegetables and potatoes*

### **Pesce al sale €24,50**

Marktfrischer Fisch in der Salzkruste mit Gemüse und Kartoffeln  
*Fish fresh from the market in a salt crust with vegetables and potatoes*

## Dessert

### **Tartufo al cioccolato affogato al caffè €6,50**

Schokoladentrüffel im Kaffeebad  
*Chocolate truffle ice-cream clasped by coffee*

### **Pannacotta alla vaniglia con composta di rabarbaro €6,50**

Panna cotta mit Vanille und Rhabarberkompott  
*Panna cotta with compote of vanilla and rhubarb*

### **Formaggio misto €13,50**

Gemischte Käsespezialitäten mit hausgemachter Marmelade  
*Mixed cheese specialties with homemade jam*

## Menu degustazione

### **Calamario ripieno con capperi e menta su vellutata di ceci €13,50**

Gefüllter Tintenfisch mit Kapern und Minze auf Kichererbsen-Velouté  
*Stuffed squid with capers and mint on chickpeas-velouté*



### **Pappardelle al ragú di coniglio toscano €13,50**

Pappardelle mit toskanischem Kaninchenragout  
*Pappardelle with tuscan rabbit ragout*



### **Spezzatino di agnello in umido con puré di patate e zafferano €23,50**

Lammeintopf mit Kartoffelpüree und Safran  
*Stew of lamb with mashed potatoes and saffron*

o/oder/or

### **Pesce alla griglia €24,50**

Marktfrischer Fisch vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln  
*Grilled fish fresh from the market with vegetables and potatoes*



### **Pannacotta alla vaniglia con composta di rabarbaro €6,50**

Panna cotta mit Vanille und Rhabarberkompott  
*Panna cotta with compote of vanilla and rhubarb*

**€46,50**



**ONLINERESERVATION**