

**Herzlich Willkommen im Restaurant „kleines Max“!
Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend und freuen uns sehr
Ihre Gastgeber sein zu dürfen.**

Ihr Restaurant Team mit Küchenchef Michele Grozav

kleines Max

Antipasti – Vorspeisen – Starters

Vitello tonnato al “la vecchia maniera” € 13,50

Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapern Marinade nach alter Art
Vealmeat marinated with tuna-capers creme

Sfornato di caprino e tartufo € 12,50

Ziegenkäse-Auflauf mit Trüffel
Goatcheese-suffle with truffles

Carpaccio di salmone con salsa cipriani e insalata di carciofini € 13,50

Carpaccio vom Lachs mit cipriani-Sauce und Artischockensalat
Salmon carpaccio with Cipriani-sauce and artishock-salad

Zuppe – Suppen – Soup

Zuppa di piselli e menta con chips di parmigiano € 6,50

Kalte Erbsen-Minz-Suppe mit Parmesanchips
Cold peas-soup with mint and parmesan-chips

Pasta

Risotto porcini e gallinacci € 16,50

Risotto mit Steinpilzen und Pfifferlingen
Risotto with king bolete and chanterelles

Penne al fuoco con ricotta, peperoncini e pomodori € 15,50

Penne al fuoco mit Ricotta, Peperoncini und Kirschtomaten
Pasta al fuoco with ricotta, chilli and cherry-tomatoes

Spaghetti con gamberi e pomodoro san marzano € 16,50

Spaghetti mit Garnelen und San Marzano Tomaten
Spaghetti with prawns and san marzano tomatoes

Carne – Fleisch – Meat

Cotoletta d`agnello alla piastra con patate e verdure € 23,50

Gegrilltes Lammkotelett mit Kartoffeln und gegrilltem Gemüse
Grilled lamb-cutlet with potatoes and grilled vegetables

Saltimbocca di faraona con parmigiana € 23,50

Perlhuhn Saltimbocca mit Auberginen-Auflauf
Guinea fowl-saltimbocca with eggplants-suffle

Bestseller

Pesce - Fisch - Fish

Orata in crosta di sale con patate e verdure	€ 24,50
---	----------------

Marktfrische Dorade in der Salzkruste mit Kartoffeln und gegrilltem Gemüse
Grilled sea bream in salt cover with potatoes and grilled vegetables

Tonno alla griglia con insalata di finocchi, arancia e mandorle	€ 24,50
--	----------------

Gegrillter Thunfisch mit Fenchelsalat, Orange und Mandeln
Grilled tuna-steak with fennel-salad, orange and almonds

Dolce - Süßes - Desserts

Bigné ripieni crema al mascarpone e cioccolato	€ 6,50
---	---------------

Brandteigkrapfen (Profiteroles) mit Mascarpone-Creme und Schokolade
Choux pastery with mascarpone-crème and chocolate

Tartufo al cioccolato affogato al caffè	€ 6,50
--	---------------

Schokoladentrüffel im Kaffeebad
Chocolate truffle ice-cream in a coffee bath

Specialita di formaggio misto con marmellata fatta in casa	€ 13,50
---	----------------

Gemischter Käseteller mit hausgemachter Marmelade
Mixed cheese specialties with homemade jam

Menu degustazione

•••

Vitello tonnato al "la vecchia maniera"

•••

Penne al fuoco con ricotta, peperoncini e pomodori

•••

Saltimbocca di faraona con parmigiana

è/oder

Tonno alla griglia con insalata di finocchi, arancia e mandorle

•••

Bigné ripieni crema al mascarpone e coccolato

€ 46,50



Buon appetito – Guten Appetit – Enjoy your meal!

