

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

**Tartara di tonno con zucchine fritte** € 13,50  
Thunfischtartar mit gebratenen Zucchini  
*Tuna-tartar with fried zucchini*

**Insalata d`anatra con fagioli verdi e cipolla dolce** € 12,50  
Entensalat mit grünen Bohnen und süßer Zwiebel  
*Duck-salad with green beans and sweet onions*

**Insalata mista con parmigiano e funghi griglia** € 10,50  
Gemischter Salat mit gegrillten Pilzen und Parmesan  
*Mixed salad with parmesan and grilled mushrooms*

## Zuppe – Suppen – Soup

**Zuppa di pomodoro con crostini di pane** € 6,50  
Feine Tomatensuppe mit Croutons  
*Creamy tomato-soup with croutons*

## Pasta

**Rigatoni alla norma con ricotta salata** € 11,50  
Rigatoni mit Norma-Sauce (gesalzener Ricotta)  
*Rigatoni-pasta with norma-sauce (salty ricotta-cheese)*

**Risotto al prosecco e mascarpone e radicchio** € 12,50  
Risotto mit Prosecco, Mascarpone und Radicchio  
*Risotto-rice with prosecco, mascarpone-cream and red endive*

**Gnocchi di patate dolci al ragù di cinghiale** € 15,50  
Süßkartoffelgnocchi mit Wildschweinragout  
*Sweet potato gnocchi with boar ragout*

## Carne – Fleisch – Meat

**Rosa di parma con riduzione di vino rosso, spinaci e patate** € 24,50  
Rinderroulade mit Spinat, Parmaschinken und Spinat gefüllt auf Rotweinsauce und Kartoffel  
*Beef roll filled with ham, cheese and spinach, served with red wine sauce and potatoes*

**Cotoletta di cervo alla griglia con puree di sedano, zucchine e carotte** € 24,50  
Gegrillte Hirsch Koteletts mit Sellerie Püree, Zucchini und Karotten  
*Grilled deer chops with celeriac puree, courgetti and carrots*

Bestseller

## Pesce - Fisch - Fish

<b>Sogliola alla griglia con patate e verdura</b> Marktfrische Seezunge mit Kartoffeln und gegrilltem Gemüse <i>Grilled black sole with potatoes and grilled vegetables</i>	<b>€ 24,50</b>
---	----------------

**Branzino al forno sul letto di patate, cipollori, olive e caperi** € 24,50  
Gebackener Seebarsch auf Kartoffelbett, Frühlingszwiebel, Oliven und Kapern  
*Baked sea bass with potato, scallion, olives and capers*

## Dolce - Süßes - Desserts

**Torta di cioccolato con salsa di vaniglia** € 6,50  
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce  
*Warm chocolate cake with vanilla sauce*

**Cassata siciliana con salsa di arance** € 6,50  
Sizilianische Torte mit Orangensauce  
*Sicilian tarte with orange-sauce*

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

•••

**Insalata d'anatra con fagioli verdi e cipolla dolce**

•••

**Rigatoni alla norma con ricotta salata**

•••

**Rosa di parma con riduzione di vino rosso, spinaci e patate**

è/oder

**Sogliola alla griglia con patate e verdura**

•••

**Cassata siciliana con salsa di arance**

**€ 46,50**

