

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

Ihr Restaurant Team mit Küchenchef Michele Grozav

kleines Max

Antipasti – Vorspeisen – Starters

- Polpette di manzo con polenta alla griglia e funghi misti trifolati** € 13,50
Fleischpflanzerl mit gegrillter Polenta und gebratenen gemischten Pilzen
Meat-balls with grilled polenta and roasted mixed mushrooms
- Polpo alla griglia con insalata di patate, sedano, pomodorini e cipolla** € 13,50
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelsalat, Sellerie, Kirschtomaten und Zwiebeln
Grilled calamari with potatoes '-salad, celery, cherry tomatoes and onions
- Sfornato di zucchini con peperoni arrostiti e crema di taleggio** € 11,50
Gebackene Zucchini mit gerösteter Paprika und Taleggio-creme
Baked zucchini with roasted paprika and taleggio-cream

Zuppe – Suppen – Soup

- Zuppa di carote e zenzero** € 6,50
Karotten-Ingwer-Suppe
Carrot-ginger-soup

Pasta

- Cannelloni ripieni con ricotta e spinaci in salsa di pomodoro e besciamella** € 11,50
Gefüllte Cannelloni mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce und Béchamelsauce
Filled Cannelloni with ricotta and spinach, in tomato sauce and Béchamel sauce
- Risotto all` asparagi verdi con scarmorza** € 13,50
Risotto mit grünem Spargel und Scarmorza-Käse
Risotto with green asparagus and Scarmoza-cheese
- Tagliatelle con ragout di antra e friggiteli** € 12,50
Tagliatelle mit Entenragout und Friggiteli (Schmorpaprika)
Tagliatelle with duck ragout and Friggiteli (stewed paprika)

Carne – Fleisch – Meat

- Tagliata di scottona con insalata di rucola e patate arrostitite** € 24,50
Gegrillte Scheiben vom Rind mit Rucola Salat und Bratkartoffeln
Grilled Beef with rucola salad and fried potatoes
- Cotoletta impanata di agnello con parmigiana di melanzabe e patate arrostitite** € 24,50
Panierte Lammkotletts mit Auberginen-Parmigiana und Bratkartoffeln
Breaded lamp chops with auberges-parmigiana and fried potatoes

Pesce - Fisch - Fish

Tonno al sesamo con spinaci e patate € 24,50
Sesam-Thunfisch mit Spinat und Kartoffeln
Sesame-tuna with spinach and potatoes

Orata in crosta di sale con patate e verdure € 24,50
Dorade in der Salzkruste mit Kartoffeln und Gemüse
Sea brea, in a salt crust with potatoes and vegetables

Dolce - Süßes - Desserts

Crostata di mele con crema di vaniglia € 6,50
Apfelkuchen mit Vanille-Creme
Apple-pie with vanilla-cream

Tartufo al cioccolato affogato al caffè € 6,50
Schokoladentrüffeleis im Kaffeebad
Chocolate truffle ice-cream in a coffee bath

Crème Caramel fatta in casa € 6,50
Hausgemachte Crème Caramel
Homemade Crème Caramel

Specialita di formaggio misto con marmellata fatta in casa € 13,50
Gemischter Käseteller mit hausgemachter Marmelade
Mixed cheese specialties with homemade jam

Menu degustazione



Polpette di manzo con polenta alla griglia e funghi misti trifolati



Cannelloni ripieni con ricotta e spinaci in salsa di pomodoro e besciamella



Tagliata di scottona con insalata di rucola e patate arrostitite

è/oder

Tonno al sesamo con spinaci e patate



Crème Caramel

€ 46,50

