

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

- Crochette di ricotta e prosciutto cotto con pesto di basilico** € 10,50
Ricotta-Schinken Krokette mit Basilikum-Pesto
Ricotta-ham croquettes with basil pesto
- Tartare di tonno su letto di barbabietola rossa** € 13,50
Thunfischtatar auf Rote Bete Carpaccio
Tuna tartare on beetroot Carpaccio
- Sformato di sedano con insalata di pesca** € 8,50
Sellerie Tarte mit Pfirsichsalat
Celery pie with peach salad

Zuppe – Suppen – Soup

- Zuppa di cetrioli con cubetti di paprika, cipolla e salmone** € 6,50
Gurken-Joghurt Kaltschale mit Lachsstreifen
Cucumber-yoghurt gazpacho with salmon
- Gazpacho “Andaluzo”** € 6,50
Gazpacho “Andaluz”
Gazpacho “Andaluz”

Pasta

- Penne al’ pesto di basilico con fagiolini verdi** € 8,50
Penne mit Basilikum-Pesto und grünen Bohnen
Penne with basil pesto and green beans
- Rigatoni al’ norma con ricotta salata** € 9,50
Rigatoni mit salzigem Ricotta
Rigatoni with salty ricotta
- Risotto con mascarpone, limone e prosciutto di Parma** € 12,50
Risotto mit Mascarpone, Zitrone und Parmaschinken
Risotto with mascarpone, lemon and Parma ham

Carne – Fleisch – Meat

- Involcini palermitani con carciofi trifolati e patate** € 24,50
Roulade nach Palermo-Art mit sautierten Artischocken und Kartoffeln
Palermo-style beef rolls with sautéed artichokes and potatoes
- Tagliata di Scottona con rucola e parmigiano** € 24,50
Gegrillte Streifen vom Scottona Rind mit Rucola und Parmesan
Grilled strips of scottona beef with rocket and parmesan

Pesce - Fisch - Fish

Orata al forno con verdure grigliate € 24,50
Gebackene Dorade mit gegrilltem Gemüse
Baked sea bream with grilled vegetables

Pesca spada in salmoriglio con spinaci e patate alla rosmarino € 24,50
Gegrillter Schwertfisch mit Salmoriglio Sauce, Spinat und Rosmarinkartoffeln
Swordfish with salmoriglio sauce, spinach and rosemary potatoes

Dolce - Süßes - Desserts

Torta di cioccolato con gelato di vaniglia € 6,50
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Chocolate cake with vanilla ice cream

Cassata siciliana con salsa di arance € 6,50
Sizilianische Cassata mit Orangensauce
Sicilian cassata with orange sauce

Sorbetto al limone con pera al vino bianco € 6,50
Zitronen-Sorbet mit Weißwein-Birne
Lemon Sorlutto with white wine pear

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

Menu degustazione

Zuppa di cetrioli con culotte di paprika, cipolla e salmone
Gurken-Joghurt Kaltschale mit Lachsstreifen



Crochette di ricotta e prosciutto cotto con pesto di basilico
Ricotta-Schinken Kroketten mit Basilikum-Pesto



Involtini palermitani con carciofi trifolati e patate
Roulade nach Palermo-Art mit sautierten Artischocken und Kartoffeln

oder

Pesca spada in salmoriglio con spinaci e patate alla rosmarino
Gegrillter Schwertfisch mit Salmoriglio Sauce, Spinat und Rosmarinkartoffeln



Sorbetto al limone con pera al vino bianco
Zitronen-Sorbet mit Weißwein-Birne

€ 46,50 pro Person