

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

kleines Max

Antipasti – Vorspeisen – Starters

- Tonno rosso fritto con cipolla agrodolce su insalatina misticanza** € 13,50
Thunfischfilet rosa gebraten mit süß-saueren Zwiebeln und Salat
Pink tuna fillet fried with sweet and sour onions and salad
- Carpaccio di antara con Pesche e gallinacci** € 13,50
Entenbrust-Carpaccio mit Pfirsichen und Pfifferlingen
Duck carpaccio with peaches and chanterelles
- Peperoni rossi arrostiti con caprine grigliato e pesto di basilico** € 11,50
Gebratene rote Paprika mit gegrilltem Ziegenkäse und Basilikum-Pesto
Roasted red peppers with grilled goat cheese and basil pesto

Zuppe – Suppen – Soup

- Crema di piselli fredda con menta e chips di parmigiano** € 6,50
Kalte Erbsencremesuppe mit Minze und Parmesan-Chip
Cold pea cream of soup with mint and parmesan chip
- Gazpacho “Andaluzo”** € 6,50
Gazpacho “Andaluz”
Gazpacho “Andaluz”

Pasta

- Maccheroni al ragù di vitello in bianco** € 13,50
Makkaroni mit Kalbsragout und weißer Sauce
Macaroni with veal ragout with white sauce
- Penne ai porcini su crema di caprine dolce** € 13,50
Penne mit Steinpilzen auf süßer Ziegencreme
Penne with yellow boletus on sweet goat cream
- Risotto al’asriche con basilico e limone** € 15,50
Hummerrisotto mit Basilikum und Zitrone
Lobster Risotto with basil and lemon

Carne – Fleisch – Meat

- Ossobuco Milanese con verdure mediterranee e patate al rosmarino** € 24,50
Mailänder Kalbshaxe mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Milanese veal shank with Mediterranean vegetables and rosemary 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 mediterranee e patate al rosmarino € 24,50
Gebackene Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Baked sea bream with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

Dolce - Süßes - Desserts

Panna cotta con frutti di bosco € 6,50
Panna Cotta mit Waldbeeren
Panna Cotta with wild berries

Mille folia con crema di mascarpone e fragole € 6,50
Mille feuille mit Mascarponecreme und Erdbeeren
Mille feuille with mascarpone cream and strawberries

Sorbetto al limone o ribes nero € 4,50
Zitronen oder Cassis Sorbet
Sherbet of lemon or blackcurrant

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

Menu degustazione

Crema di piselli fredda con menta e chips di parmigiano
Kalte Erbsencremesuppe mit Minze und Parmesan-Chip



Capriccio di antara con Pesche e gallinacci
Entenbrust-Carpaccio mit Pfirsichen und Pfifferlingen



Ossobuco Milanese con verdure mediterranee e patate al rosmarino
Mailänder Kalbshaxe mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Orata al forno con verdure mediterranee e patate al rosmarino
Gebackene Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Panna cotta con frutti di bosco
Panna Cotta mit Waldbeeren

€ 46,50 pro Person