

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

Fiori di zucca ripieni di ricotta con riduzione di pomodoro e pesto di basilico € 11,50
Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta auf Tomaten-Basilikum Salsa
Stuffed pumpkin blossoms with ricotta on tomato basil salsa

Vitello Tonnato € 13,50
Vitello Tonnato
Vitello Tonnato

Tortine salate con provola e pomodori secchi con crema di tartufo nero € 13,50
Herzhafte Törtchen mit Provola Käse, getrockneten Tomaten und Trüffelcreme
Savoury tarts with provola cheese, dried tomatoes and truffle cream

Zuppe – Suppen – Soup

Crema di asparagi con crostino di parmegiano € 6,50
Spargelcremesuppe mit Parmesan Crostini
Asparagus cream soup with parmesan crostini

Pasta

Lasagna di salmone con asparagi verdi € 14,50
Lachslasagne mit grünem Spargel
Salmon lasagne with green asparagus

Casarecce con pesto rosso € 12,50
Casarecce mit Pesto Rosso
Casarecce with pesto Rosso

Risotto con salsiccia e asparagi bianchi € 11,50
Risotto mit italienischer Salsiccia und weißem Spargel
Risotto with Italian salsiccia and white asparagus

Carne – Fleisch – Meat

Cotoletta di maiale impanata con battuta di pomodoro e friggirelli € 24,50
Paniertes Schweinekotelett mit Tomaten und italienischer Paprika-Sauce
Roasted pork with tomatoes and friggirelli sauce

Tagliata scottona con asparagi bianchi gratinate € 24,50
Gegrillte Streifen vom Scottona Rind mit weißem Spargel überbacken
Grilled strips of Scottona beef baked with white asparagus

Pesce - Fisch - Fish

Orata alla griglia con porcini € 24,50
Gegrillte Dorade mit Steinpilzen und Kartoffeln
Grilled Dorade with porcini mushrooms and potatoes

Rana pescatrice con verdure mediterranee € 24,50
Poschierter Seeteufel auf mediterranem Gemüse und Kartoffeln
Monkfish on Mediterranean vegetables and potatoes

Dolce - Süßes - Desserts

Profitterol con crema di limone e salsa di cioccolato € 6,50
Profitterol mit Zitronencreme und Schokoladensoße
Profitterol with lemon cream and chocolate sauce

Crema Catalana € 6,50
Katalanische Crème
Catalan pudding

Tiramisu alla fragola € 6,50
Erdbeer Tiramisu
Strawberry Tiramisu

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

Menu degustazione



Tortine salate con provola e pomodori secchi con crema di tartufo nero



Casarecce con pesto rosso



Tagliata scottona con asparagi bianchi gratinate

è/oder

Rana pescatrice con verdure mediterranee



Crema Catalana

€ 46,50

