



il Massimo
Restaurant & Eis Café



Benvenuto - Willkommen

Schön, dass Sie da sind.

Genießen Sie bei uns ein Stück italienischer Lebensfreude, mit frisch zubereiteten Speisen, ausgewählten Zutaten und viel Liebe zum Detail.

Ob knusprige Pizza, hausgemachte Pasta oder feine Fleisch- und Fischgerichte.

Bei uns steht der Geschmack im Mittelpunkt.

Nehmen Sie sich Zeit, lassen Sie den Alltag hinter sich und erleben Sie eine entspannte Zeit in angenehmer Atmosphäre.

Buon appetito!


Aperitivo – Aperitifs

1. Prosecco ¹³	0,1 l	6,50 €
2. Aperol Spritz ¹³	0,2 l	8,50 €
3. Rosato Mio 13	0,2 l	8,50 €
4. Campari Orange (Soda) ¹³	0,25 l	8,50 €
5. Martini Bianco ¹³	0,05 l	8,50 €
6. Martini Rosso ¹³	0,05 l	8,50 €
7. Hugo ¹³	0,25 l	8,50 €
8. Limoncello Spritz ¹³	0,2 l	8,50 €
9. Sarti Rosa ¹³	0,2 l	8,50 €



Speisen

Zuppe – Suppen

- 
- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | Crema di Pomodoro ^{G,L}
<i>Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum</i> | 7,00 € |
| 11. | Stracciatella alla Romana ^{A1, C, G, L}
<i>VEGETARISCHE BRÜHE MIT EIERN UND PARMESAN</i> | 7,00 € |
| 12. | Zuppa di Aglio ^{A1, G, L}
<i>Knoblauchsuppe mit Tomatengeschmack</i> | 7,00 € |
| 13. | Zuppa di Pesce ^{A1, B, D, G, L, O, R}
<i>Fischsuppe</i> | 13,50 € |

Antipasti – Vorspeisen

- 
- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. | Bruschetta ^{A1}
<i>geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Rucola, Parmesan</i> | 8,50 € |
| 21. | Focaccia Classica ^{A1}
<i>Pizzabrot mit Olivenöl und Rosemarin</i> | 7,50 € |
| 22. | Focaccia al Gorgonzola ^{A1, G}
<i>Pizzabrot mit Gorgonzola</i> | 9,50 € |
| 23. | Mozzarella Caprese ^{G, 2}
<i>Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum</i> | 11,50 € |
| 24. | Pecorino al Forno ^G
<i>gebackene Schafskäse mit Champignons, Zwiebeln, Peperoni</i> | 14,50 € |
| 25. | Funghi Ripiene ^{A1, G}
<i>Gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzola-Sauce</i> | 13,50 € |
| 26. | Mista Antipasti ^{A1, G, O, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12}
<i>Gemischter Vorspeisenteller</i> | 16,50 € |
| 27. | Carpaccio di Manzo ^G
<i>hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan</i> | 16,50 € |


Insalate – Salate

- 
30. **Insalata Mista** ^M 10,50 €
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
31. **Insalata Pecorino** ^{G, M} 12,50 €
gemischter Salat mit Schafskäse und hausgemachtem Dressing
32. **Insalata Tonno** ^{D, M} 11,50 €
gemischter Salat mit Thunfisch und hausgemachtem Dressing
33. **Insalata Pollo** ^M 16,50 €
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Champignons
34. **Insalata di Pomodoro** ^M 10,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

Pizze – Pizzen

- 
40. **Pizza Margherita** ^{A1, G} 12,50 €
41. **Pizza Salami e Prosciutto** ^{A1, G, 2, 3, 8} 14,50 €
Mit Salami und Schinken
42. **Pizza Quattro Formaggi** ^{A1, G} 16,00 €
Mit Champignons
43. **Pizza Hawaii** ^{A1, G, 2, 3, 8} 14,50 €
Mit Schinken und Ananas
44. **Pizza Tonno e Cipolle** ^{A1, D, G} 15,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln
45. **Pizza Capricciosa** ^{A1, G, 2, 3, 8} 16,50 €
mit Salami, Schinken Champignons und Peperoni
46. **Pizza Verdure** ^{A1, G, 2, 3, 8} 15,50 €
mit frischem Gemüse
47. **Pizza Mare** ^{A1, G, 2, 3, 8} 17,50 €
mit Meeresfrüchten
48. **Pizza il Massimo** ^{A1, G} 18,90 €
mit Bresaola, Rucola und Parmesan
49. **Pizza Scampi** ^{A1, B, G} 19,50 €
mit Scampi
50. **Pizza Calzone** ^{A1, G} 16,50 €
- 

Pasta – Nudeln

- 
51. **Spaghetti Pomodoro** ^{A1, C, G} 11,50 €
mit Tomaten, Basilikum und Parmesan
52. **Spaghetti Aglio e Olio** ^{A1} 12,50 €
mit Knoblauch, Chili und Parmesan
53. **Spaghetti Carbonara** ^{A1, C, G} 13,50 €
mit Ei, Schinken und Parmesan
54. **Spaghetti Mare** ^{A1, B, D, R} 16,50 €
Mit Meeresfrüchten
55. **Penne Bolognese** ^{A1, C, G, L} 13,50 €
mit Hackfleischsauce und Parmesan
56. **Penne Siciliana** ^{A1, G} 15,50 €
mit Filetspitzen, Champignons in pikanter Tomatensauce (scharf) und Parmesan
57. **Tagliatelle Salmone** ^{A1, C, D, G} 15,50 €
Mit Lachs in Hummersahne-Sauce
58. **Tagliatelle il Massimo** ^{A1, C, G} 16,50 €
Mit Rucola, Cherrytomaten, Bresaola und Parmesan
59. **Lasagne** ^{A1, C, G, L} 13,50 €
Nudelteigblätter mit Hackfleischsauce und Parmesan
60. **Ravioli Ricotta Spinat** ^{A1, C, G} 17,50 €
mit gefülltem Spinat & Tomaten-Sause
61. **Ravioli mit Ziegenkäse** ^{A1, C, G} 17,50 €
mit gefülltem Ziegenkäse & Buttersalbei-Sauce
62. **Pappardelle Tartufo** ^{A1, C, G} 18,50 €
Mit Rinderfiletspitzen, Pilzen & Trüffel-Sauce
63. **Cannelloni Ricotta Spinat al Forno** ^{A1, C, G} 15,50 €
Mit Gorgonzola-Sauce
64. **Pasta Nero mit Scampi** ^{A1, B, C, G} 21,50 €
Frische schwarze Nudeln mit Scampi & Tages-Gemüse

Carne - Fleisch

Rind & Kalb

70. *Bistecca alla Griglia* ^G 27,50 €
gegrilltes Rumpsteak mit Kräuter-Butter
71. *Filetto alla Griglia* ^G 34,50 €
200g - gegrilltes Rinderfilet mit Kräuter-Butter
72. *Filetto alla Griglia* ^G 38,50 €
250g - gegrilltes Rinderfilet mit Kräuter-Butter
75. *Fegato di Vitello alla Griglia* ^G 21,50 €
gegrillte Kalbsleber
- 

Lamm

80. *Costoletta d'agnello alla Griglia* ^G 34,50 €
gegrilltes Lamm Krone

Geflügel

85. *Pollo alla Griglia* ^G 21,00 €
gegrilltes Hähnchenbrustfilet
- 

Extras

- | | | | |
|----------------------------|-----|-------------------------|-----|
| <i>Butter & Salbei</i> | 3 € | <i>Gorgonzola-Sauce</i> | 4 € |
| <i>gebratene Zwiebeln</i> | 3 € | <i>Trüffel-Sauce</i> | 5 € |
| <i>Funghi-Sauce</i> | 4 € | <i>Braten-Sauce</i> | 4 € |
| <i>Pepe-Sauce</i> | 4 € | <i>Rotwein-Sauce</i> | 4 € |

Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte,
werden mit Rosemarin-Kartoffeln und Tagesgemüse serviert

Pesce - Fisch

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90. | Zander ^{D, G}
gegrilltes Zanderfilet | 25,50 € |
| 91. | Salmone alla Griglia ^{D, G}
gegrilltes Lachsfilet | 25,50 € |
| | mit Zitronen-Sauce | 4,00 € |
| | mit Weißwein-Sauce | 4,00 € |
| 96. | Calamari alla Griglia ^{D, G, R}
gegrillte Calamari | 26,50 € |
| 97. | Scampi alla Griglia ^{B, G} | 31,50 € |



Kindergerichte

- | | | |
|------|---|--------|
| 100. | Pommes | 5,00 € |
| 101. | Pizza Bambini ^{A1, G}
Mit Tomatensauce und Käse | 7,50 € |
| | Zus. Belag:
„Salami, Schinken, Thunfisch, Bolognese, Zwiebeln, extra Käse etc.“ | 1,50 € |
| 102. | Penne Bambini ^{A1, C}
Makkaroni mit Tomatensauce | 7,50 € |



Desserts

- | | | |
|------|--|--------|
| 110. | Tiramisu ^{A1, C, G} | 8,50 € |
| 111. | Panna Cotta ^G | 8,50 € |
| 112. | Creme Brûlée ^{C, G} | 9,50 € |
| 113. | Tartufo Eis ^{C, G, H1} | 8,00 € |



Getränke

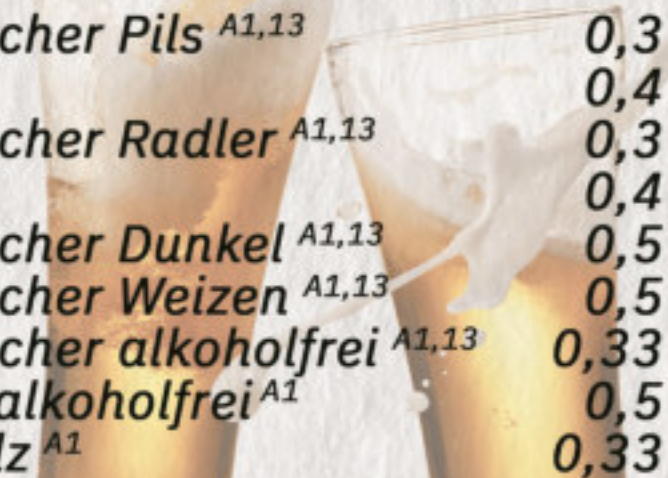
Alkoholfreie Getränke / Fruchtsäfte

120.	Coca-Cola ^{1,2,8,10}	0,2 l	2,80 €
121.		0,4 l	4,80 €
122.	Fanta ^{1,2,8}	0,2 l	2,80 €
123.		0,4 l	4,80 €
124.	Sprite ^{1,2,8}	0,2 l	2,80 €
125.		0,4 l	4,80 €
126.	Mineralwasser	0,2 l	2,50 €
127.		0,4 l	4,20 €
128.	Apfelschorle ^{2,4,8}	0,2 l	2,70 €
129.		0,4 l	4,40 €
130.	Bitter Lemon ^{8,11}	0,2 l	2,90 €
131.		0,4 l	4,70 €
132.	Ginger Ale ^{1,8}	0,2 l	2,90 €
133.		0,4 l	4,70 €
134.	Tonic Water ^{3,8,11}	0,2 l	2,90 €
135.		0,4 l	4,70 €
136.	Fassbrause – rot ^{1,8}	0,2 l	2,80 €
137.		0,4 l	4,70 €
138.	S. Pellegrino	0,75 l	6,50 €
139.	Acqua Panna	0,75 l	6,50 €
140.	Orangensaft ^{2,4,8}	0,2 l	2,90 €
141.		0,4 l	4,70 €
142.	Apfelsaft ^{2,4,8}	0,2 l	2,90 €
143.		0,4 l	4,70 €
144.	Kirschnektar ^{1,2,4,8}	0,2 l	2,90 €
145.		0,4 l	4,70 €
146.	Bananennektar ^{2,4,8}	0,2 l	2,90 €
147.		0,4 l	4,70 €
148.	KiBa ^{1,2,4,8}	0,2 l	2,90 €
149.		0,4 l	4,70 €

Warme Getränke

150.	Espresso ¹⁰	Tasse	3,00 €
151.	Espresso doppelt ¹⁰	Tasse	4,90 €
152.	Kaffee ¹⁰	Tasse	3,20 €
153.	Cappuccino ¹⁰	Tasse	3,50 €
154.	Latte Macchiato ¹⁰	Glas	4,90 €
155.	Tee	Glas	3,00 €
156.	Kakao / Schokolade	Glas	4,50 €

Biere




160.	Krombacher Pils	^{A1,13}	0,3 l	3,90 €
161.			0,4 l	4,90 €
162.	Krombacher Radler	^{A1,13}	0,3 l	3,90 €
163.			0,4 l	4,90 €
165.	Krombacher Dunkel	^{A1,13}	0,5 l	5,00 €
167.	Krombacher Weizen	^{A1,13}	0,5 l	5,00 €
168.	Krombacher alkoholfrei	^{A1,13}	0,33 l	3,90 €
169.	Weizen alkoholfrei	^{A1}	0,5 l	5,00 €
170.	Vita Malz	^{A1}	0,33 l	3,60 €

offene Weine ^{0, 11,13}

Vino Bianco – Weißwein


180.	Pinot Grigio		0,25 l	7,00 €
181.	Chardonnay		0,25 l	7,00 €
182.	Frizzantino (Perlwein)		0,25 l	7,00 €
183.	Weißweinschorle		0,25 l	6,50 €

Vino Rosso – Rotwein



185.	Montepulciano		0,25 l	7,00 €
186.	Nero d'Avola		0,25 l	7,00 €
187.	Lambrusco (Perlwein)		0,25 l	7,00 €

Vino Rosato – Rose



190.	Rosato Bardolino		0,25 l	7,00 €
------	------------------	--	--------	--------

Weißwein ^{0,75l}



Pinot Grigio DOC Villa Sandi

26,90 €

Trocken

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Komplex, mit Pfirsich, Grapefruit, Zitrone-Limette Aromen; Kräuteraromen, Noten von Eiche, Vanille und Muskatnuss. Ein Wein mit mittlerem Körper, angenehmen Nachgeschmack und guter Balance. Der Abgang ist lang, klar, aromatisch und gleichzeitig mild



Brolettino Lugana Ca dei Frati

37,50 €

Trocken

Bei der Verkostung fällt zuerst die kristallklare, strohgelbe Farbe ins Auge. In der Nase zeigt sich sofort ein vollmundiges Aromen Spektrum von reifen Früchten, wie Pfirsich und Apfel. Dazu kommt noch ein betörender Rosenduft und feine Röstaromen aus dem Barrique. Im Geschmack ist der Brolettino Ca dei Frati sehr vollmundig, mineralisch und dicht. Insgesamt bietet er ein sehr harmonisches und perfekt ausbalanciertes Geschmacksprofil.



Aragosta Vermentino di Sardegna

28,50 €

Trocken

Im Glas leuchtet der Wein hell strohgelb. Das frische Bouquet duftet nach heller Frucht, frischen Nüssen und Kräuterwiese. Am Gaumen ist der Wein angenehm erfrischend, saftig und harmonisch. Dezent salzige Mineralität.



San Marzano Edda Bianco

45,50 €

Trocken

In strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen leuchtet der Wein im Glas und versprüht im gleichen Moment eine fruchtig-blumige und fein strukturierte Aromatik von Sommerblüten, reifen, saftigen Birnen und Pfirsichen. Ausgewogen und intensiv geht es dann auch am Gaumen weiter. Dort verzaubert der Wein mit einer ungemein cremigen Textur, elegant und seidig, dazu beeindruckend frisch und lebendig.

Rotwein ^{0,75l}



Montepulciano 4 Ogniquattro

29,50 €

Trocken

Nach 2003 war in den Abruzzen nur jeder vierte Jahrgang außergewöhnlich. So entstand der Name OGNIQUATTRO (ogni=alle, quattro=vier) Das Bouquet ist komplex mit Noten von Gewürzen und Vanille. Am Gaumen überzeugt er durch seine Vollmundigkeit und angenehme Frucht.



Nero d'Avola Novantanove Botticlie 99

30,50 €

Trocken

Im Bouquet vereinen sich fruchtige und würzige Aromen, begleitet von einem Hauch Vanille, die diesem Wein eine besondere Tiefe verleihen. Am Gaumen entfaltet sich der Nero d'Avola vollmundig, reich und rund – ein Wein, der ein wahres Geschmackserlebnis bietet.



Rosso Puglia IGT „Cuvee 99 Old World“

58,50 €

Trocken

Der Wein präsentiert sich vollmundig, tiefgründig und balanciert. In der Nase dunkle gereifte rote Früchte, die schon fast an Komplott erinnern, zeigt er am Gaumen seinen weichen Körper mit angenehmer Holznote. Ein langer Genuss.



Primitivo di Manduria SUD

38,50 €

Trocken

Sein Bouquet erinnert an Pflaumen und reife Kirschen und im Geschmack hat der Primitivo Sud eine schöne Struktur, vollmundig, mit anhaltendem Abgang. Er ist weich und fruchtig und vor allem ein guter Begleiter von kräftigen Fleischgerichten und reifem Käse.



Primitivo di Manduria DOC COTIS

38,50 €

Trocken

Es ist ein Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase mischen sich Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen mit angenehmen Noten von Kakao und Vanille. Es ist ein gut strukturierter und warmer Wein, wie die Sonne des Salento.

Prosecco ^{0,75l}



Prosecco DOC Spumante Brut „Grande Alberone“ **29,50 €**
Trocken

Der Prosecco zeigt im Glas ein leuchtendes Strohgelb. Blumige Aromen und Noten von weißen Früchten in der Nase und am Gaumen frisch und ausgewogen.

Harmonisch mit feiner, langanhaltender Perlage.

Rosé ^{0,75l}



Fantini Cerasuolo d'Abruzzo **28,50 €**

Trocken

(Farnese). Hergestellt im Anbaugebiet Abruzzen, besticht dieser Wein durch seine intensive rubinrote Farbe und sein fruchtiges Aroma von Kirschen und roten Beeren. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und weich mit einer angenehmen Säure und geschmeidigen Tanninen. Dieser samtige und elegante Rotwein eignet sich hervorragend als Begleiter zu Pasta-Gerichten, gegrilltem Fleisch.



Lumera Sicilia DOC **58,50 €**

Trocken

Fruchtig nach vollreifer Erdbeere und Himbeere, ergänzt von Granatapfel und einem Hauch von Veilchen.

Wunderbar erfrischend, zupackend und doch verspielt, dabei mit Schmelz und exemplarischer Struktur.

Unsere Weinempfehlung des Hauses

*Lassen Sie sich von unserem aktuellen Hauswein überraschen
sorgfältig ausgewählt und passend zu unserer Küche.*

0,75 l Flasche – 22,00 €

Liköre ¹³

200.	Amaretto	2 cl	3,70 €
201.	Sambuca	2 cl	3,70 €
202.	Amaro Averna	2 cl	3,90 €
203.	Ramazotti	2 cl	3,90 €
204.	Limoncello	2 cl	3,90 €
205.	Baileys	2 cl	4,50 €
206.	Jägermeister	2 cl	4,50 €



Schnäpse ¹³

210.	Grappa	2 cl	4,50 €
211.	Fernet Branka	2 cl	4,50 €
212.	Vodka	2 cl	4,50 €
213.	Jim Beam	2 cl	4,50 €
214.	Malteser Aquavit	2 cl	4,50 €
215.	Vecchia Romagna	2 cl	5,50 €
216.	Jack Daniels	2 cl	6,00 €
217.	Remy Martin	2 cl	6,00 €



Long Drinks ¹³

220.	Barcadi Cola ^{1,3,8,10}	0,2 l	8,50 €
221.	Gin Tonic ^{3,8,11}	0,2 l	8,50 €



Allergene und Zusatzstoffe

Code	Name	steht für
A1	Weizen	Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse
A2	Roggen	Glutenhaltige Getreide, namentlich Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse
A3	Gerste	Glutenhaltige Getreide, namentlich Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse
A4	Hafer	Glutenhaltige Getreide, namentlich Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse
A5	Dinkel	Glutenhaltige Getreide, namentlich Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse
A6	Kamut	Glutenhaltige Getreide, namentlich Kamut (Chorasah-Weizen) und daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H1	Mandeln	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
H2	Haselnüsse	Schalenfrüchte, namentlich Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H3	Walnüsse	Schalenfrüchte, namentlich Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H4	Cashewnüsse	Schalenfrüchte, namentlich Cashewnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H5	Pecannüsse	Schalenfrüchte, namentlich Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H6	Paranüsse	Schalenfrüchte, namentlich Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
H7	Pistazien	Schalenfrüchte, namentlich Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
H8	Macadamianüsse	Schalenfrüchte, namentlich Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	8	mit Süßungsmittel
2	mit Konservierungsstoff	9	mit Phosphat
3	mit Antioxidationsmittel	10	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	11	chininhaltig
5	geschwefelt	12	enthält eine Phenylalaninquelle
6	geschwärzt	13	enthält Alkohol
7	gewachst		

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zusatz im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.
- Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren anderer allergener Stoffe enthalten sein.



il Massimo

Restaurant & Eis Café



Online
Speisekarte



Wir freuen uns auf Euren Besuch