MENU



MEZZO MAR

THE ITALIAN WAY.

THE ITALIAN WAY



MEZZOMAR – starke Emotionen in einer mediterranen, entspannten Atmosphäre. Die italienische Gastfreundschaft gepaart mit dem gewissen Augenzwinkern des charmant Unperfekten – das ist, was der Gast an Mezzomar liebt und hier auch genießen darf. Täglich das Beste aus Italien und dem Mittelmeerraum: Wir bieten eine breite Palette an klassischen italienischen Köstlichkeiten aus sorgfältig ausgesuchten Produkten. Begleitet von angenehmer Musik und viel gemütlichem Kerzenlicht entsteht eine warme, angenehme Atmosphäre. Freut Euch auf einzigartige, mediterrane »Crossover«-Küche in Eurem Mezzomar und erlebt die Cucina Italiana in ungezwungenem und entspanntem Ambiente.

BENVENUTI E BUON APPETITO!

ANTIPASTI

SERVIERT MIT GERÖSTETEM SIZILIANISCHEM BROT

MOZZARELLA CAPRESE
Cherrytomaten, Büffel-Mozzarella, frisches Basilikum und Olivenöl 13,00

CARPACCIO DI MANZO
Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmiggiano Reggiano-Flocken, Olivenöl und Zitrone 16,50

VITELLO TONNATO
Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce 16,50

GAMBAS PIL PIL
8 Garnelen in Öl gebraten, mit Rosmarin, Knoblauch und Chili 16,00

BRUSCHETTE, PANE & CO

BRUSCHETTA ORIGINAL
Geröstetes sizilianisches Brot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz, 2 SCHEIBEN 9,50

BRUSCHETTA MEZZOMAR
Geröstetes sizilianisches Brot mit Mezzomar-Crème, Rucola, Tomate, Knoblauch, Basilikum, getrockneten Tomaten, Kapern und Aglio
2 SCHEIBEN 10,50

BRUSCHETTA MOZZARELLA
Geröstetes sizilianisches Brot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz. überbacken mit Mozzarella, 2 SCHEIBEN 11,00

CROSTINI TRICOLORE NEU
Geröstetes sizilianisches Brot in den Varianten: Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato und Mozzarella Caprese 14,00

SIZILIANISCHES BROT ITALIA
FÜR ZWEI!

Portion hausgebackenes sizilianisches Brot mit Bruschetta, marinierten schwarzen und grünen Oliven, serviert mit Mezzomar-Crème 11,00
FÜR ZWEI PERSONEN 18,50

TAPAS EL MEZZOS
Kalte Platte mit Bruschetta, Oliven, Mezzomar-Crème, getrocknete Tomaten und San Daniele-Schinken, dazu geröstetes sizilianisches Brot 18,00





ZUPPE

CREMA DI POMODORO CLASSIC
Italienische Kirschtomatensuppe mit Basilikum, Croûtons und Kräuter-Crème 7,50

INSALATA

SERVIERT MIT GERÖSTETEM SIZILIANISCHEM BROT
UND WEISSEM BALSAMICO ODER CAESAR DRESSING

CAESAR SALAT
Insalata Romana mit Caesar-Dressing, Parmiggiano Reggiano-Flocken und gegrillter Hähnchenbrust 19,50

INSALATA PASTORE
Lattuga/Radicchio/Babyspinat/Fenchel mit Paprika, Gurke, Karottenstreifen, marinierten schwarzen und grünen Oliven und getrockneten Tomaten, dazu gebackener Ziegenkäse garniert mit Honig und Rosmarin 19,00

INSALATA FRANCESE
Lattuga/Radicchio/Babyspinat/Fenchel mit Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Karottenstreifen und Mais, dazu gegrillte Hähnchenbrust 19,00

INSALATA SALMONE
Lattuga/Radicchio/Babyspinat/Fenchel mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Karottenstreifen, 5 Garnelen, gegrilltes Lachsfilet mit Limette 21,00

PASTA

FRISCHE PASTA IST UND BLEIBT UNSERE LEIDENSCHAFT.
HERGESTELLT WIRD SIE NACH UNSEREN ORIGINAL ITALIENISCHEN REZEPTEN.
DIE FRISCHE PASTA IST SOMIT EIN HUNDERTPROZENTIGER NATÜRLICHER
HOCHGENUSS FÜR SIE UND IHREN GAUMEN.





»WIR LEBEN NICHT
UM ZU ESSEN,
SONDERN WIR ESSEN
UM ZU LEBEN.«
SOKRATES

MEZZE MANICHE

MACCHERONI

TIPP!

MEZZE MANICHE AL CURRY
In Kochcrèmesauce* mit würziger Curry-Note,
Rucola und Hähnchenbruststreifen 17,50

MEZZE MANICHE ARRABBIATA
In Tomatensauce mit Zwiebeln,
Knoblauch und Chili..... 16,50

MEZZE MANICHE SAPORI
In Kochcrèmesauce* mit gebratenem Lachs,
Zucchini, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten..... 18,00

TAGLIATELLE

BANDNUDELN

TAGLIATELLE SALMONE
Mit Streifen vom gebratenen Lachs
in Hummerschaumsauce und Dill..... 20,50

TAGLIATELLE DELIZIA
Mit Hähnchenbruststreifen und Champignons
in Kochcrèmesauce* 18,00

TAGLIATELLE CON RAGÙ BOLOGNESE
In Sauce Bolognese mit Parmiggiano 16,50

CASSERUOLA

AUFLAUF

GNOCCHI ALLA SORRENTINA
In Tomatensauce mit Knoblauch, Basilikum
und Mozzarella überbacken..... 17,50

LASAGNE EMILIANA
Geschichtete Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce
und Mozzarella überbacken..... 18,50

SPAGHETTINI

SPAGHETTI AGLIO E OLIO
In Olivenöl, Knoblauch,
Cherrytomaten und Chili 13,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO E GAMBERI
Mit 5 Garnelen in Olivenöl, Knoblauch,
Cherrytomaten und Chili 20,50

SPAGHETTI POMODORO
Mit Tomatensauce, Rucola und Mozzarella..... 15,50

SPAGHETTI CARBONARA TRADIZIONALI
Mit Guanciale Di Maiale, Parmesan,
Ei und Pfeffer 17,50

PIZZA GRANDE

FIOR DI LATTE IST EIN SPEZIELLER MOZZARELLA AUS KUHMILCH, WELCHER IN DEN PIZZERIEN NEAPELS TRADITIONELL BENUTZT WIRD.

MARGHERITA
Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte) und Oregano 13,00

CAMMURIA
Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Basilikum, Kochschinken, frische Champignons 15,50

VABBÈ
Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Oregano und Thunfisch 17,00

BUFALINA
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten und frisches Basilikum 17,00

SALAMI ITALIANO MIZZICA
Tomatensauce, Mozzarella [Fior di Latte] und Salami italiano 15,50

SEMU À MARI
Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Gambas, Muscheln, Calamari, Pulpo, Knoblauch 19,50

DON' PAPA
Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Spinat, Knoblauch und Lachsfiletstücke 19,50

DON DIAVOLO
Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Oregano, pikante Salami italiano, marinierte grüne und schwarze Oliven und Chili 17,50

CUFÚ
Tomatensauce, Mozzarella [Fior di Latte], Paprika, Spinat, frische Champignons, Zucchini und Knoblauch 16,00

PERI PERI
Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Rucola, Parmiggiano Reggiano-Flocken und San Daniele-Schinken 19,50

SURF'N'TURF
Zwei halbe Pizzen mit Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Rucola, Parmiggiano Reggiano-Flocken. Eine Hälfte mit 5 Garnelen, eine Hälfte mit Streifen vom Rindersteak (argentinisch) 20,00

BURGER

TIPP!

SERVIERT MIT POMMES FRITES UND VERSCHIEDENEN DIPS

GIUS BURGER
Burger-Brötchen, Insalata Romana, Tomate, Gurke, feinstes Rinderpatty, Curry-Mango-Mayo, Spiegelei und Bacon 21,00

MEZZOMAR BURGER
Burger-Brötchen, Tomaten, rote Zwiebeln, Insalata Romana, Bacon, feinstes Rinderpatty, hausgemachter Coleslaw-Salat, Jalapeños, pikante Tomatenpaste, Parmiggiano Reggiano-Flocken, Mayonnaise und Mezzomar-Crème 21,00

CLASSIC BURGER
Burger-Brötchen, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, feinstes Rinderpatty, Gewürzgurken, Insalata Romana, Mayonnaise und Ketchup 19,00

VEGAN

PIZZA VIDDANU
Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Spinat, rote Zwiebeln, Basilikum 16,00

VEGANER BBQ BURGER
Veganer Burger Patty mit karamellisierten Zwiebeln, Insalata Romana, getrocknete Tomaten,Gurke, BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites 19,00

BAMBINI

FÜR KIDS BIS 12 JAHRE

SPAGHETTI POMODORO
Spaghetti in leichter Tomatensauce 9,00

KLEINE PIZZA MARGHERITA
Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte) und Oregano 10,00

CHICKEN NUGGETS
Panierte Hähnchenstücke (6 Stück) mit Pommes Frites, dazu Mayonnaise oder Ketchup 13,00



PESCE
FISCH

SALMONE MEZZOMAR
Lachsfilet auf Hummerschaumsauce
mit Rosmarinkartoffeln und einem
kleinen Salat 29,00

GAMBAS DELUXE
Black Tiger Garnelen (Easy-Peel) in pikanter
Thymian-Knoblauchsauce, mit Mezzomar-Crème
und geröstetem sizilianischem Brot,
dazu ein kleiner gemischter Salat.
½ Kilo für eine Person (ca. 12 Stück) 29,00

FRITTO DI CALAMARI & GAMBERI
Tintenfischringe und Garnelen paniert und frittiert,
mit Mezzomar-Crème, Pommes Frites
und geröstetem sizilianischem Brot.....23,50

CARNE
FLEISCH

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Dünne Steaks vom Kalbsrücken mit Salbei
und San Daniele-Schinken in Weißweinsauce,
serviert mit Rosmarinkartoffeln
und einem kleinen Salat..... 29,00

VITELLO ALLA GRIGLIA NEU
3 dünne Kalbsrücken-Steaks gegrillt,
warme Kirschtomaten, Rucola, Parmesan
und Rosmarinkartoffeln..... 29,00

COTOLETTA
COTOLETTA MILANESE

TIPP!

WIENER KALBSCHNITZEL
Bratkartoffeln mit Speck, Gurkensalat,
Zitrone und Preiselbeeren 31,00

COTOLETTA CAPRESE
Paniertes Schweineschnitzel mit Tomate
und Mozzarella überbacken
mit Pommes Frites.....23,50

COTOLETTA CIPOLLINO
Paniertes Schweinschnitzel mit geschmorten
Zwiebeln, dazu Pommes Frites.....23,50

CONTORNI
BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN 5,00

POMMES FRITES 5,00

GERÖSTETES SIZILIANISCHES BROT
Mit Mezzomar-Crème..... 5,00

KLEINER GEMISCHTER SALAT 6,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Scannen Sie den **QR-Code** für alle Allergen- und Zusatzstoffangaben





DOLCE

DESSERTS

TIRAMISU MIT ALKOHOL
Mascarpone-Crème mit Löffelbisquit
in Espresso und Likör getaucht 9,00

PANNA COTTA
Italienisches Sahnedessert mit Erdbeersauce..... 9,00

CRÈME BRÛLÉE
Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker 9,00

PIZZA SUPERCREMA
Gebackener Pizzateig mit geschmolzenem
Nutella, frischen Erdbeeren und Mandelsplittern 10,00

DESSERT CAKES

MIT WARMER VANILLESAUCE

CHOCOLATE SALTED CARAMEL CAKE
Gesalzenes Karamell toppt diesen
sündhaft leckeren Schokokuchen..... 6,50

CHOCOLATE RASPBERRY CAKE
Gefüllt mit einer Schicht zartschmelzender
Schokoladencrème
mit Himbeer-Fruchtzubereitung 6,50

F.A.Q.

WAS IST MEZZOMARCRÈME?
- 100% hausgemacht
- Knoblauch-Quark-Dipp
- Einmalig lecker

AUS SAHNE WIRD KOCHCRÈME
- 100% pflanzlich
- Laktosefrei
- Enthält Soja

UN MONDO BUONO
Wir importieren Qualität für Feinschmecker
Benvenuti e buon appetito!

ALLERGENE
Eine Liste aller Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie an der Bar! Vegetarische Geriche sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Neues in dieser Karte ist mit NEU gekennzeichnet.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Mezzomar Group

SOCIAL MEDIA
Facebook: Mezzomargroup
Instagram: #Mezzomar
Spotify Playlist: Mezzomar Good Vibes
Webseite: www.mezzomar.de

DESIGN
Michael Ulle, Mono Design Lounge

NOI COME INGREDIENTE CI METTIAMO L'AMORE





MEZZO MAR

THE ITALIAN WAY.