

ME RESTAURANT NU



ANTIPASTI

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI

AUTSCHNITTPLATTE MIT KÄSE

29.-

TARTARE DI MANZO NEGROMANTE

UOVO IN CAMICIA, OLIO AL ROSMARINO E PANE TOSTATO
MARINIERTES EI, ROSMARINÖL

27/35.-

FOCACCIA E CRUDO DI PARMA

MIT PARMASCHINKEN

15.-

FOCACCIA



9.-

INSALATE

INSALATA VERDE DI STAGIONE

SAISONALE GRÜNE BLATTSALATE



9.-

INSALATA MISTA DI STAGIONE

SAISONALER GINNER



12.-

CESAR SALAD

INSALATA, POLLO, GRANA A SCAGLIE, CRUTONS
MIT HUHN, PARMESAN UND CRONTASAN

18.-

SEA SALAD

INSALATA, TONNO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE NERE

18.-

CONDIMENTO INSALATE

- SALSA ITALIANA
- SALSA FRANCESE
- CEASAR DRESSING

SALAT DRESSING

-ITALIENISCH
-FRANZÖSISCH
-CEASAR

ME RESTAURANT NU

BURGERS

I NOSTRI SECONDI

CONTORNI



SMASH BURGER "NEGROMANTE" 26.-

PAN BRIOCHE, BURGER, BACON, FORMAGGIO CHEDDAR
CETRIOLI SOTTACETO, POMODORO, LATTUGA E SALSA
FATTA IN CASA
RINDFKISCH BURGER, SPECK, CHEDDAR
ESSIGGURKEN, TOMATEN, KOPFSALAT UND HAUSGEMACHTE SAUCE

BEYOND SMASH BURGER VEGY 25.-

PAN BRIOCHE, BEYOND MEAT, FORMAGGIO CHEDDAR VEGY,
POMODORO, LATTUGA E MAIONESE
VEGI-BURGER, "BEYOND MEAT" VEGANER CHEDDAR-KÄSE,
TOMATEN, SALAT UND MAYONNESEA

PULLED PORK BURGER 26.-

SALSA BBQ, COLESLAW, PATATE RUSTICHE
BBQ-DRESSING, KOHLSALAT UND OFENKARTOFFEN

LUGANIGHETTA BURGER 30.-

LUGANIGHETTA (MACELLERIA BELOTTI DI TENERO)
MAIONESE ALLA SENAPE, FRIARELLI, STRACCIATELLA E PATATE RUSTICHE

LE NOSTRE SPECIALITÀ DI CARNE SERVITE CON:

PATATE RUSTICHE, COLESLAW, SALSA NEGROMANTE
OTENKARTOFFEN, DRESSING NEGROMANTE

TOMAHAWK IRLANDESE (1200 gr) 120.-

TAGLI DI PRIMA SCELTA

RIBEYE ARGENTINO (300 gr) 55.-

TAGLI DI PRIMA SCELTA

PICANHA (300gr) 50.-

TAGLI DI PRIMA SCELTA

COSTINE ALLA TERYIAKY 29.-

COSTINE COTTE A BASSE TEMPERATURE CBT MARINATE CON TERYIAKI
BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN GEGARTE RIPPEN, CBT, MARINIERT MIT TERYIAKI

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 45.-

CONTORNO PATATE RUSTICHE E PORCINI
TAGLIATA VOM RIND AUF RUCOLASALAT UND PARMESANKÄSE, STEINPILZE

INSALATA VERDE/MISTA 5.-

PATATE RUSTICHE / OFENKARTOFFEN

VERDURE SALTATE / GEMUTESALAT

ME RESTAURANT NU



**SU RICHIESTA DISPONIBILE PASTA SENZA GLUTINE.
GLUTENFREIE PASTA AUF ANFRAGE ERHÄLTICH**

LA NOSTRA
PASTA FRESCA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 25.-

GUANCIALE CROCCANTE E PEPE DELLA VALLEMAGGIA
MIT GUANCIALE/BACON, PECORINO ROMANO CREMA E VALLEMAGGIA-PFEFFER

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 30.-

PASTA MIT MEERESFRÜCHETEN

ORECCHIETTE NEGROMANTE 27.-

STRACCETTI DI POLLO, SPINACI, FUNGHI CHAMPIGNON
HÜHNCHENSTREIFEN, SPINAT, CHAMPIGNON-PILZE

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 25.-

COME DA TRADIZIONE
NACH ITALIENISCHER TRADITION

PARMIGIANA DI MELANZANE 23.-

COME DA TRADIZIONE
MIT AUBERGINE NACH TRADITION

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 23.-

FIOR DI LATTE E BASILICO
MIT SORRENTINA, FIOR DI LATTE UND BASILIKUM

GNOCCHI TICINESI 25.-

CREMA BLU TICINESE, PERE AL VINO ROSSO E NOCI TOSTATE
GORGONZOLA MIT RAHM, BIRNEN IN ROTWEIN UND GERÖSTETE NÜSSE

RISOTTO AI GAMBERI GRIGLIATI 28.-

LIME, CREMA DI BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO
LIMETTEN, BURRATA-CREME UND PISTAZIENKÖRNER

RAVIOLO RIPIENO PORCINI E PATATE 28.-

CON FONDUTA TALEGGIO E TIMO
FÜLLUNG AUS STEINPILZEN UND KARTOFFELN MIT TALEGGIO UND THYMIAN

ME RESTAURANT NU

PINSA



MARGHERITA	15.-
POMODORO, MOZZARELLA TOMATEN, MOZZARELLA	
PROSCIUTTO COTTO	17.-
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO TOMATEN, MOZZARELLA UND GEKOCHTER SCHINKEN	
VEGETARIANA	19.-
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DI STAGIONE TOMATEN, MOZZARELLA UND GEMÜSE	
DIAVOLA	18.-
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE TOMATEN, MOZZARELLA UND SCHARFE SALAMI	
TONNO E CIPOLLA	21.-
MOZZARELLA, POMODORO, TONNO, CIPOLLA MOZZARELLA, TOMATEN, THUNFISCH UND ZWIEBELN	
QUATTRO STAGIONI	21.-
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI E PEPERONI TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, CHAMPIGNON-PILZE, ARTISCHOCKEN UND PAPRIKA	
SEMPLICE	20.-
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI CHERRY, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA TOMATEN, MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND PARMESANSPÄNE	
PARMA	22.-
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESANSPÄNE	
SFIZIOSA	22.-
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, GORGONZOLA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFER SALAMI, GORGONZOLA	
SALSICCIA E FRIARIELLI	28.-
MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI MOZZARELLA, WÜRSTCHEN, FRIARIELLI	