

## Vorspeisen

<i>Zuppa minestrone.</i> Gemüsesuppe	5,50
<i>Focaccia,</i> mit Rosmarin / <i>mista</i>	6,00
<i>Gamberetti all'aglio.</i> Garnelen in Knoblauch-Öl	17,50
<i>Vitello tonnato.</i> Kaltes Kalbsfleisch mit Thunfischmayonnaise und Kapern	18,50
<i>Carpaccio di bue.</i> Carpaccio von Ochse	19,50
<i>Carpaccio di salmone.</i> Carpaccio vom Lachs	19,50
<i>Grigliata di verdura.</i> Gegrilltes Gemüse	18,50
<i>Asparagi alla griglia.</i> Gegrillter Spargel	12,50
<i>Mi-cuit d'anatra allo Pedro Ximénez.</i> Enten mi-cuit mit Pedro Ximénez	18,50
<i>Prosciutto e melone.</i> Melone und Iberischen Schinken (Saison)	19,50
<i>Gamberetti e avocado.</i> Garnelen mit Avocado (Saison)	19,50

## Salate

<i>Insalata caprese</i>	14,50
Tomate, Mozzarella und Basilikum	
<i>Insalata Caesar con pollo.</i> Caesar Salat mit Hühnchen	18,00
Grüner Salat, Parmesan, Speck und Croutons mit Caesar-Dressing	
<i>Insalata mista</i>	16,00
Grüner Salat, Tomate, Paprika, Spargel, Avocado, Karotten, Thunfisch und Ei	
<i>Insalata Maximilian's</i>	18,00
Lachs, Garnelen, grüner Salat, Ei, Tomate und Avocado mit Cocktailsoße	

## Pizza

<i>Margherita.</i> Tomate und Mozzarella	15,00
<i>Vegetal.</i> Tomate, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Pfeffer und Rucola	17,00
<i>Quattro formaggi.</i> Tomate, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Parmesan und Gorgonzola	17,00
<i>Calzone.</i> Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei	17,00
<i>Diavola.</i> Tomate, Mozzarella und scharfe Salami	16,00
<i>Mare-Monti.</i> Tomate, Mozzarella, Champignons und Garnelen	17,00
<i>Quattro stagioni.</i> Tomate, Mozzarella, Oliven, Artischocken, Schinken und Champignons	16,00
<i>Pescatora.</i> Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel	16,00
<i>Napoletana.</i> Tomate, Mozzarella, Anchovis, Kapern und schwarze Oliven	16,00
<i>Frutti di mare.</i> Tomate, Mozzarella, Miesmuscheln, Garnelen und Muscheln	18,00
<i>Maximilian's.</i> Tomate, mozzarella, Cherry-Tomaten, Iberischen Schinken und Rucola	18,00

In Übereinstimmung mit gültigen Gesundheits-Vorschriften, garantieren wir, dass rohe Fischereierzeugnisse bei -20 °C für mindestens 24 Stunden tiefgekühlt worden sind.



## Pasta

<b><i>Spaghetti alla bolognese</i></b>	17,00
Tomaten-Soße und Fleisch	
<b><i>Spaghetti alla carbonara</i></b>	17,00
Speck, Sahne, Ei und Zwiebel	
<b><i>Spaghetti al pesto</i></b>	16,00
Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne und Parmesan-Käse	
<b><i>Linguine ai gamberetti</i></b>	18,00
Flambierte Garnelen mit Pernod, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Chili	
<b><i>Linguine alle vongole</i></b>	19,00
Muscheln, Cherry-Tomaten und Knoblauch	
<b><i>Penne all'amatriciana</i></b>	17,00
Speck, Tomaten-Soße, Cherry-Tomaten und Zwiebel	
<b><i>Penne allo scoglio</i></b>	19,00
Tomaten-Soße, Muscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Cherry-Tomaten und Knoblauch	
<b><i>Penne alla puttanesca</i></b>	16,00
Tomaten-Soße, Anchovis, schwarze Oliven, Kapern und Knoblauch	
<b><i>Penne all'arrabbiata</i></b>	16,00
Tomaten-Soße, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Chili	
<b><i>Penne alla primavera</i></b>	17,00
Paprika, Aubergine, Champignons, Basilikum und Cherry-Tomaten	
<b><i>Tagliatelle Alfredo</i></b>	16,00
Sahne, Butter und Parmesan-Käse	
<b><i>Tagliatelle champagne</i></b>	19,00
Riesengarnelen in Champagner gedünstet mit Sahne, Tomate und Knoblauch	
<b><i>Tagliatelle al salmone</i></b>	18,00
Mit Lachs, Zwiebeln, Cognac, Tomaten und Sahne	
<b><i>Tagliatelle ai quattro formaggi</i></b>	17,00
Mit Blauschimmelkäse, Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan	
<b><i>Tortellini alla piemontese</i></b>	18,00
Mit Iberischen Schinken, Sahne und Parmesan-Käse	
<b><i>Ravioli di verdura fresca</i></b>	16,00
Mit Tomaten-Soße und Parmesan-Käse	
<b><i>Pasta funghetto</i></b>	17,00
Gefüllt mit Pilzen in Trüffel-Soße	
<b><i>Raggio di sole all'ossobuco</i></b>	18,00
Raggio di sole gefüllt mit Ossobuco, Butter und Salbei	
<b><i>Fragotini di ricotta e pera</i></b>	17,00
Fragotini mit Käse und Birnen, Iberischen Schinken, Tomaten und Zwiebel	
<b><i>Lasagna di carne artigianali</i></b>	18,00

## Risotto (Minimum 2 Personen)

<b><i>Risotto al nero di seppia.</i></b> Mit Tinte vom Tintenfisch und Garnelen	19,00 p.p.
<b><i>Risotto di verdura fresche.</i></b> Mit frische Gemüse	18,00 p.p.





## Spezialitäten

<b><i>Pesce del giorno</i></b>	24,00
Frischer Fisch	
<b><i>Sogliola Maximilian's</i></b>	24,00
Seezungenfilet mit Champignons, Garnelen, Butter, Zitrone und Tomaten	
<b><i>Scaloppina di pollo alla parmigiana</i></b>	19,00
Hähnchenbrust überbacken mit Käse und Auberginen	
<b><i>Scaloppina di pollo all'arrabbiata</i></b>	19,00
Hähnchenbrust mit Tomate Soße, Knoblauch und Chili, mit Reis	
<b><i>Scaloppina milanese</i></b>	20,00
Wienerschnitzel mit Spaghetti	
<b><i>Scaloppine al marsala</i></b>	20,00
Kalbsfilets mit Marsala-Wein Soße	
<b><i>Saltinbocca alla romana</i></b>	23,00
Kalbsfilet mit Iberischen Schinken und Salbei	
<b><i>Spiedino di manzo alla griglia</i></b>	24,00
Spieß vom Filetsteak vom Land Grill	
<b><i>Entrecôte Black Angus alla griglia</i></b>	40,00
	
<b><i>Filetto di manzo del paese alla griglia (al pepe / tartufo / gorgonzola)</i></b>	32,00
Lendenstück vom Land Grill (mit Pfeffer, Trüffel oder Gorgonzola-Soße)	
<b><i>Filetto di manzo Strogonoff</i></b>	25,00
Lendenstück flambiert mit Perrins-Soße und Sahne, Zwiebel, Champignons und Gurken	

