L'amore da Massimo

nuernberg
+49 174 9353120

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Antipasti l’amore 19,90 €
Vorspeisenvariation nach Empfehlung des Küchenchefs Variation of starters recommended by the chef

Vitello tonnato 18,90 €
Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße & Blumenkapern Cold veal roastwith tuna sauce & flower capers

Carpaccio di manzo aromatizzato 19,90 €
Kaltes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Zitronenvinaigrette Cold beef tenderloin with arugula , parmesan & lemon vinaigrette

Caprese di bufala VEGETARISCH 16,90 €
Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum & grünem Basilikumpesto Buffalo mozzarella with tomatoes, fresh basil and green basil pesto

Burrata VEGETARISCH 18,90 €
mit frischen Cherrytomaten, frischem Basilikum & rotem Basilikumpesto with fresh cherry tomatoes, fresh basil and red basil pesto

Bruschetta tradizionale 8,90 €
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten & Knoblauch Toasted white bread with tomatoes & garlic

Involtini di melanzane VEGETARISCH 17,90 €
mit Büffelmozzarella & Parmesan gefüllte Auberginenröllchen Aubergine rolls filled with buffalo mozzarella & parmesan

Bruschetta mista 10,90 €
Geröstetes Weißbrot mit verschiedenen Aufstrichen Toasted white bread with mixed spreads

INSALATA

Insalata dell'amore VEGETARISCH **18,90 €**
Gemischter grüner Salat mit Walnuss und Ziegenkäse Mixed green salad with walnut and goat cheese

Insalata scampi **18,90 €**
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Garnelen Mixed green salad with grilled prawns

Insalata salmone **18,90 €**
Gemischter grüner Salat mit gegrilltem Lachs Mixed green salad with grilled salmon

Insalata mista **8,90 €**
Gemischter grüner Salat Mixed green salad

Insalata massimo **25,90 €**
Gemischter grüner Salat mit Entrecotestreifen Mixed green salad with entrecote strips

Insalata di pomodoro VEGETARISCH **10,90 €**
Gemischter grüner Salat6 mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln und BasilikumpestoG) Mixed green salad6 with fresh tomatoes, red onions and basil pestoG)

ZUPPE

Zuppa di pesce **19,90 €**
Frische Fischsuppe Fresh Fishsoup

Zuppa di pomodoro **8,90 €**
Frische Tomatensuppe Fresh tomato soup

BAVETTE

Bavette al tartufo **27,90 €**
Linguine geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesantrüffelcreme, Bresaola & frischem Trüffel Linguine tossed in a parmesan loaf with Parmesan truffle cream, bresaola & fresh truffle

Bavette l'amore VEGETARISCH **27,90 €**
Linguine geschwenkt im Parmesanlaib mit Steinpilztrüffelcreme & frischem Trüffel Linguine tossed in a parmesan loaf with procini mushroom creme & fresh truffle

Bavette al pistacchio VEGETARISCH **29,90 €**
Linguine geschwenkt im Parmesanlaib mit Pistazientrüffelcreme & frischen Pistazien Linguine tossed in a parmesan loaf with Pistachio truffle cream & fresh pistachios

Bavette alla carbonara **27,90 €**
Linguine geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesantrüffelcreme, Guanciale & frischem Trüffel Linguine tossed in a parmesan loaf with Parmesan truffle cream, bacon & fresh truffle

Bavette alla noce VEGETARISCH **27,90 €**
Linguine geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesantrüffelcreme, Walnüssen & frischem Trüffel Linguine tossed in a parmesan loaf with Parmesan truffle cream, walnuts & fresh truffle

Bavette scampi **33,90 €**
Linguine geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesantrüffelcreme Black Tiger Garnelen (3 Stück) & frischem Trüffel Linguine tossed in a parmesan loaf with Parmesan truffle cream, black tiger shrimp (3 pieces) & fresh truffle

Bavette all'astice **49,90 €**
Weiße & schwarze Linguine geschwenkt im Parmesanlaib mit ParmesantrüffelcremeG), halben frischem Hummer & frischem Trüffel Linguine tossed in a parmesan loaf with Parmesan truffle creamG) , fresh half Lobster & fresh truffle

Bavette massimo **49,90 €**
Linguine geschwenkt im Parmesanlaib mit gegrillten Rinderfiletstreifen (180g) & frischem Trüffel Linguine tossed in a parmesan loaf with beef tendereloin & fresh truffle

PASTA

Tortelloni ai porcini con salsa al burro-rosmarino e pomodorini freschi VEGETARISCH **19,90 €**
Steinpilz Tortelloni mit Butter-Rosmarinsauce und frischen Cherrytomaten Tortelloni filled with porcini mushrooms and butter-rosemary-sauce and fresh cherry tomatoes

Fettuccine all'astice **35,90 €**
Weiße & schwarze Fettuccine mit Hummer & Cherrytomatensauce white & black Fettuccine with lobster & cherry tomato sauce

Ravioli burro salvia VEGETARISCH **18,90 €**
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in Salbeibutter geschwenkt Ravioli filled with ricotta & spinach tossed in sage butter

Spaghetti frutti di mare **19,90 €**
Spaghetti mit Meeresfrüchten & Cherrytomatensauce Spaghetti with seafood & a spicy tomato sauce

Ravioli agli scampi **19,90 €**
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat, Garnelen und Knoblauch-Tomatensoße Ravioli filled with ricotta & spinach, prawns and garlic-tomato sauce

Tagliatelle salmone e spinaci **19,90 €**
Tagliatelle mit Lachsfilet & frischem Babyspinat Tagliatelle with salmon & fresh baby spinach

Pacchero al ragu di agnello **19,90 €**
Pasta mit Lammhackfleisch mit Peperoncino & Parmigiano Pasta with minced lamb with peperoncino & parmigiano

Gnocchi al pesto e burrata VEGETARISCH **19,90 €**
Gnocchi mit frischen Cherrytomaten, frischem Basilikum und frischem Buratta Gnocchi with fresh cherry tomatoes, fresh basil and fresh buratta

Maccheroncini verdi con salsa di pomodorini e basilico fresco – vegan VEGAN **16,90 €**
Grüne Maccheroncini mit Cherrytomatensauce und frischem Basilikum -vegan Green maccheroncini with cherry tomato sauce and fresh basil – vegan

Maccheroncini con salsa di pomodorini e basilico fresco VEGAN **19,90 €**
Maccheroncini mit Cherrytomatensauce und frischem Basilikum (veganes Gericht) Maccheroncini with cherry tomato sauce and fresh basil

PESCE

Sogliola alla griglia **39,90 €**
Frische Seezunge vom Grill Fresh grilled sole

Scampi all'aglio **32,90 €**
Black Tiger Garnelen mit Knoblauchsoße und geröstetem Weißbrot Black Tiger prawns with garlic sauce and toasted white bread

Filetti di orate alla griglia **32,90 €**
Frische Dorade vom Grill Fresh grilled sea bream

Salmone al pepe rosa **32,90 €**
Gegrilltes frisches Lachsfilet mit rosa Pfeffersoße Grilled fresh salmon fillet with rose pepper sauce

Filetti di branzino gratinati alla mandorle **35,90 €**
Frisches Wolfsbarschfilet gratiniert mit Mandeln & rotes Basilikumpesto Fresh sea bass fillet au gratin with Almonds & Red Basil pesto

Surf & turf **59,90 €**
Ganzer Hummer mit Rinderfilet 150g Whole lobster served with beef tenderloin 150g

CARNE

Tagliata di manzo **34,90 €**
Neuseeländisches Rinderfilet auf Rucolasalat, getrockneten Tomaten & Parmesan New Zealand beef tenderloin with arugula salad, dried tomatoes & parmesan

Costolette di agnello gratinate alle mandorle **39,90 €**
Rosa gegrilltes Lammkaree gratiniert mit Mandel) & Balsamicocreme Pink grilled rack of lamb au gratin with almond) & balsamic creme

Fiorentina alla griglia **9,50 €**
T-Bone Steak vom Grill Grilled T-Bone steak

Filetto di manzo alla griglia **34,90 €**
Neuseeländisches Rinderfilet vom Grill ab 210g New Zealand beef tenderloin starting 210g

Filetto di manzo al tartufo **39,90 €**
Neuseeländisches Rinderfilet vom Grill mit Parmesantrüffelcreme und frischem Trüffel ab 210g New Zealand beef tenderloin with parmesan truffle creme & fresh truffle starting 210g

Filetto di manzo con crema di tartufo e porcini **42,90 €**
Neuseeländisches Rinderfilet vom Grill mit Steinpilztrüffelcreme ab 210g New Zealand beef tenderloin with porcini mushroom truffle creme starting 210g

Filetto di manzo al pepe verde **34,90 €**
Neuseeländisches Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersoße ab 210g New Zealand beef tendereloin with green pepper sauce starting 210g

Filetto di manzo al gorgonzola **34,90 €**
Neuseeländisches Rinderfilet vom Grill mit Gorgonzola New Zealand beef tendereloin with Gorgonzola

DESSERT

Tiramisu VEGETARISCH **9,90 €**
Mascarponecreme mit Amaretto & Kaffee Mascarpone creme with amaretto & coffee

Panna cotta alla fragola VEGETARISCH **8,90 €**
Sahnepudding mit Erdbeersoße Cream pudding with strawberry sauce

Due profiterole VEGETARISCH **9,90 €**
Zweierlei Windbeutel Two kinds of profiterole

Tartufo alla nocciola VEGETARISCH **9,90 €**
Italienische Eisspezialität Italian ice cream

Sorbetto al limone **12,90 €**
Zitronensorbet Lemon sorbet

Dessert l’amore **19,90 €**
Gemischter Nachspeisenteller Variation of dessert

Sorbetto al cocco **12,90 €**
Kokossorbet Cocos sorbet

Affogato VEGETARISCH **9,90 €**
Vanilleeis mit Espresso Vanilla ice cream with espresso