

MEZZO

INTERNATIONAL QUALITY FOOD

- ANTIPASTI -

✔ INVOLTINI di riso

croccanti con verdure miste, germogli
e salsa sweet chilli8,00

🌱 CAMELLE di scamorza

con guanciale di cinto senese8,00

🌱 TAGLIATA di bufala

al profumo di limone e culatello di
Zimbello10,50

FLAN di cavolfiore

con terra alle alici, sesamo al wasabi e
insalatina di puntarelle8,00

✔ CROCCANTE di MELANZANE

con fonduta di parmigiano e
marmellata di pomodoro 7,50

✔ CHIPS di verdure

in tempura con salsa agrodolce spicy8,00

✔ 🌱 TORTINO di patate

con funghi porcini, scamorza affumicata
e crema di grana8,50

✔ OREO CREAM CHEESE

tomino caldo, pomodorini bruciati
e avocado spicy8,00

✔ 🌱 PANNA COTTA

alla zucca e rosmarino con crema di
castagne e crumble di anacardi7,50

✔ CHEESCAKE al parmigiano

con miele al tartufo, granella di noci e
funghi shiitake marinati8,50

- PASTA -

✔ 🌱 RISOTTO

con zucca al rosmarino, stracciatella
di bufala, riduzione di balsamico
e granella di noci12,00

✔ PICI

con funghi porcini spicy allo zafferano,
pecorino romano e castagne 13,00

✔ FUSILLI "Acqua e farina"

con brunoise di melanzane, pomodorini
bruciati, provolone e crumble
di anacardi 11,50

TAGLIOLINI

alla gricia con tartufo nero 13,50

PACCHERI

all'amatriciana con polvere di guanciale
croccante 12,00

✔ SPAGHETTI "alla chitarra"

cacio e pepe con fiori di zucca e cialda
croccante 12,00

MEZZO'S PHILOSOPHY

- ◇ PASSION
- ◇ EXPERIENCE
- ◇ ACTUALITY
- ◇ INTERNATIONALITY
- ◇ CAREFULLY
- ◇ FRIENDLY

✔ VEGETARIAN PLATES 🌱 GLUTEN FREE

MEZZO

INTERNATIONAL QUALITY FOOD

- CARNI -

 **TAGLIATA di scottona**
al tartufo con semi di sesamo e julienne di
taccole francesi ripassate 22,00

 **MAGRO di vitella**
sfilacciato con crema di pastinaca al
rosmarino e castagne al lardo 19,00

 **FILETTO di manzo**
alle erbe con purè di patate viola e
scalogno caramellato 22,00

★★ **SECRETO IBERICO** ★★

di patanegra laccato in salsa teriyaki
con funghi shiitake e foglie di spinaci
saltate al burro26,00

 **PETTO d'ANATRA**
alle nocciole con demiglace al tartufo e
fagiolini al culatello 23,00

 **TARTARE di scottona**
con cialda di anacardi, polvere di porro
bruciato e insalatina di puntarelle 18,00

BISMARCK BURGER 300gr
con bacon croccante, carpaccio di scamor-
za, ciauscolo, uovo alla bismark, insalatina
e pomodoro 19,00

- SALADS -

  **CAPRESE**
pomodori verdi, mozzarella
di bufala e basilico 8,50

  **SALMON SALAD**
lattughino, pomodorini pachino, avocado,
salmone affumicato, sesamo e salsa honey
mustard 8,00

CAESAR SALAD
iceberg, pomodori, crostini di pane, pollo
croccante e caesar dressing 7,50

  **GREEK SALAD**
cetrioli, pomodori, olive, feta, cipolla rossa,
capperi e origano 7,50

SIDES

SFOGLIE di PATATE
al rosmarino

SPINACI
al burro

PUNTARELLE
con salsa alle alici

  **4,50**

THE MUST

FILETTO "in crosta" con crema di grana e sfoglie di patate al rosmarino.....22,00

Nei nostri prodotti possono essere presenti degli allergeni, per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di servizio

 **VEGETARIAN PLATES**  **GLUTEN FREE**

MEZZO

INTERNATIONAL QUALITY FOOD

- DESSERTS -

CANNOLO alla ricotta
con pere, acqua di caramello e crema
inglese al cioccolato 7,50

**BROWNIE OREO
CHEESECAKE** 8,00

CHEESECAKE
ai frutti rossi 8,00

BAVARESE MONT BLANC..... 8,50

 **CHERRY & COFFEE BALL**
con crumble al cacao 7,50

MILLEFOGLIE
con crema al cioccolato bianco, fragole
e granella di pistacchi 7,50

CRUMBLE di mele
con gelato alla crema 7,50

TRY IT...
MEZZO TWIX
...LOVE IT 7,50

 **SEMIFREDDO al pistacchio**
con croccante al sesamo, cioccolato fuso
e panna 7,50

TIRAMISÙ MEZZO 7,00

LA CHICCA "MEZZO" 6,00

 **CHOCOLATE TART**
con ganache al cioccolato bianco e gianduia,
spuma di pistacchio e lamponi..... 8,00

CRUNCHY CARAMEL CHEESECAKE

cheesecake cotta con frutta secca
pralinata e caramello caldo

8,50

BISCOTTINI "homemade"
con caffè marocchino 5,00

 **FONDUTA "Mezzo"** (cons. x2) spiedini
di frutta con crostatine e cioccolato .. 12,00

FRUIT

Ananas 4,50

Frutta di stagione 4,00

 **VEGETARIAN PLATES**  **GLUTEN FREE**

MEZZO

INTERNATIONAL QUALITY FOOD

- DRINKS -

ACQUA 1lt (Microfiltrata)	1,50
BIRRA in bottiglia chiara 33cl (Menabrea)	4,00
BIRRA in bottiglia ambrata 33cl (Menabrea)	4,00
COCA COLA in bottiglia 33cl	3,50
COCA COLA ZERO in bottiglia 33cl	3,50
FANTA in bottiglia 33cl	3,50
SPRITZ	5,50
COCKTAIL	6,00

- CAFFETTERIA -

Gran Caffé Riserva Marziali	2,00
Decaffeinato	2,00
Orzo	2,00

**Cestino di pane home-made
a persona 2,00**

- SPIRITS -

AMARI	4,50
LIMONCELLO	3,50
ELISIR GAMBRINUS	4,50
GRAPPA BONOLLO	4,50
(Chardonnay, Moscato, Prosecco)	
GRAPPA BONOLLO BARRIQUE	5,50
(Amarone, Moscato)	
GRAPPA BERTA MONPRÀ	5,50
GRAPPA BERTA	9,00
(Moscato, Nebbiolo, Barbera)	
MOSCATO DI SICILIA	4,50
PASSITO DI PANTELLERIA	5,00
COGNAC	6,50
(Hennessy, Courvoiser)	

- WHISKY -

OBAN	7,50
TALISKER	7,00
LAGAVULIN	7,50
LAPHROAIG	7,00

- RUM -

RUM JAMAICA APPLETON 12 anni	6,50
ZACAPA 23 anni	8,00
ZACAPA XO	10,00
SAMAROLI	12,00
(Fiji, Grenata '93)	