

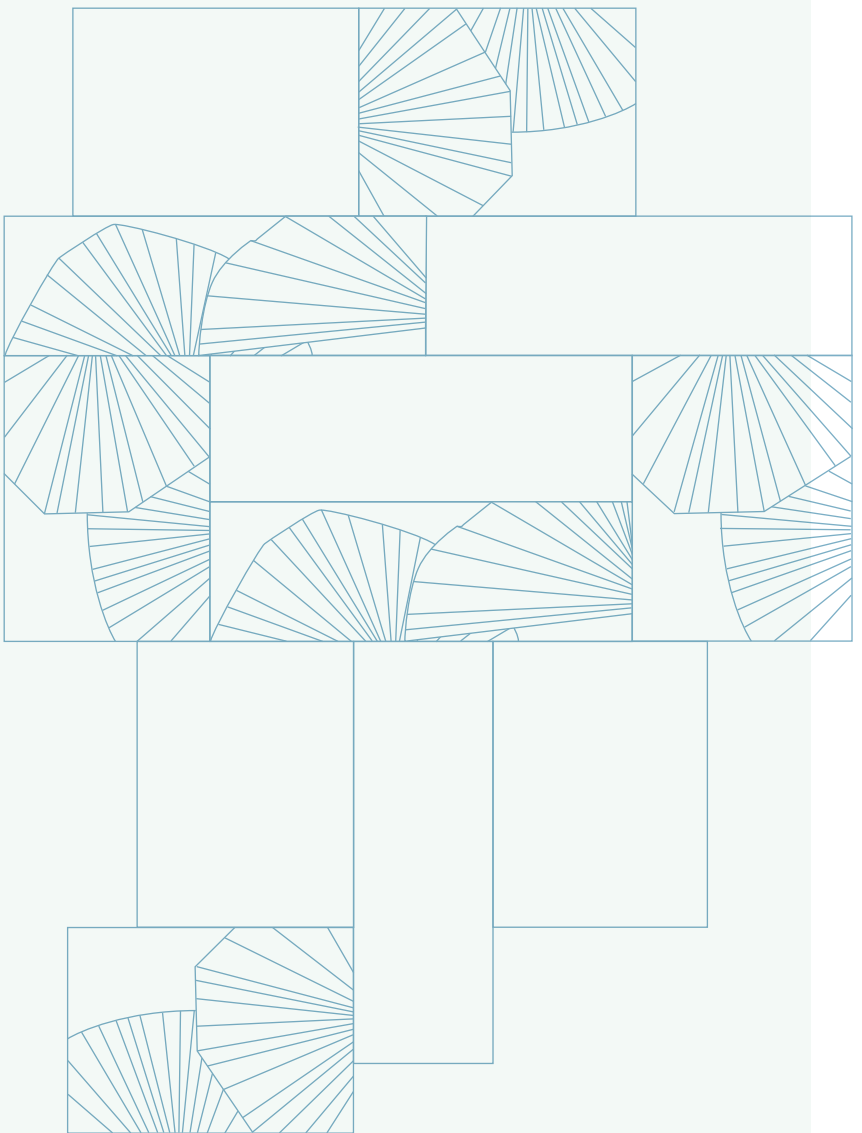


IN MEZZO

R I S T O R A N T E

Speisen & Getränke

Cibo & Bevande



handgemacht.
italienisch.
frisch zubereitet.

Speisen *Mangiare*



MANZAROTTI BURRATA
mit Zucchini - Garnelen
LINGUINE AL TACCIPO
GNOCCHI MIT ÄPFEL
mozzarella - frischen Tomaten
PIZZA PAPA
Burratina - salzocia
Olive
) OSSO BUCO
) LAMM KÄRRE
aus dem Ofen
) RINDERFILET
MIT KRÄUTER - LALSAMER
DUFT
) MASCARPONE - CREME
mit Walderdbeere - AMARETTINI



Unsere Lebensmittel können wechseln, bitte erkundigen Sie sich bei dem Personal.
Zusatzstoffe: 1 Glutenhaltig, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxyde/Sulfide, 5 Sellerie, 6 Milch/Laktose,
7 Sesamsamen, 8 Nüsse, 9 Erdnüsse, 10 Eier, 11 Lupinen, 12 Senf, 13 Soja, 14 Weichtiere.
Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und ges. Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



IN MEZZO

R I S T O R A N T E

lecker.
mittendrin.
persönlich.

Willkommen im Herzen von Warendorf, hier möchten wir Sie mit italienischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Unsere Gerichte sind italienische Handarbeit und nach eigener Rezeptur zubereitet. Wir legen viel Wert auf Qualität und verarbeiten ausschließlich mit frische und saisonale Zutaten. Zudem beziehen wir einige Spezialitäten direkt aus Italien.

Bei unseren Besuchen in Italien sind wir immer auf der Suche nach traditionellen Rezepten und Zutaten. Da die italienische Küche eine lange Kochtradition hat und aus vielen verschiedenen Regionalküchen besteht, kann sie auf eine Vielzahl von Zutaten und Spezialitäten zurückgreifen. Diese Vielfalt möchten wir auch Ihnen bieten!

Achten Sie auf unsere Tagesangebote oder fragen Sie einfach unser Personal!

Unser Team freut sich auf Sie!

Auf Wunsch gestalten wir Ihr Gericht auch vegetarisch und wenn möglich auch Vegan. Sprechen sie uns einfach an.




Vegetarisch, keine Fleischprodukte enthalten



Vegan, keine tierischen Produkte enthalten


Suppen *Zuppe*

	Euro
1. Zwiebelsuppe ^{1,6} mit Kräutercroutons, mit Käse überbacken	6,50
 2. Tomatencremesuppe ⁶ mit Mozzarellakugeln	6,90
3. Kartoffelcremesuppe ⁶ mit Speckwürfeln	6,50

Kleine Köstlichkeiten *Piccole delizie*




	Euro
5. Vitello Tonnato ^{10,12} Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme	12,50
 6. Caprino al Forno ⁶ Gebackener Ziegenkäse	8,90
7. Garnelen in Knoblauchsauce ^{2,3,6} Nach Art des Hauses	9,50
8. Reibeplätzchen ^{2,6} mit Crème Fraiche und Rauchlachsstreifen	8,90
9. Rindercarpaccio ^{4,6} garniert mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	12,50
 10. Auberginenröllchen ^{1,6,10} mit Tomatensauce und Mozzarella	11,90
 11. La Cantina ^{1,2,3,6,10} Antipastiteller des Hauses mit vielen Köstlichkeiten	14,90
 12. Caprese mit Bufala Mozzarella ⁶ Tomaten Mozzarella, mit frischem Basilikum auf einem Rucolabett	12,90

Knackige Salate *Insalata*

	Euro
 15. Contadino ⁶ bunter Salat der Saison mit Oliven und gratinierten Ziegenkäsetalern	13,50
16. Tacchino ⁶ bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und gehobelter Parmesan	13,90
17. Roastbeef bunter Salat der Saison mit gegrillten Roastbeefstreifen	14,90
18. Nizza ^{2,10} bunter Salat mit Tunfisch, Ei und Oliven	13,50
19. Rucola ⁶ mit Parmesan, Balsamicocrème und Rumpsteakstreifen	14,90

– Dressing auf Wunsch: Essig und Öl oder Joghurt – ^{4,6}

Bruschetta *Bruschetta*


	Euro
 20. Classica ^{1,6} mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	7,50
21. Parma ^{1,6} Rucola, Mozzarella und Parmaschinken	8,90
 22. »In Mezzo« ^{1,6} mit Tomatenscheiben, Rucola, Oliven und gebackenem Ziegenkäse	8,90
 23. Ai Formaggi ^{1,6} mit verschiedenen Käsesorten	7,90



Piadina *Piadina*

	Euro
25. Contadino ^{1,6} mit Rucola, Ricotta und Parmaschinken	9,90
26. Alla Romana ^{1,6} mit Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken	9,90

Ciabatta *Ciabatta*

	Euro
 28. La Caprese ^{1,6} mit Tomaten, Rucola und Mozzarella	8,90
29. La Romagnola ^{1,6} mit Tomatenscheiben, Parmaschinken und Mozzarella	9,90

*Liebe Gäste, Service an extra Besteck und Tellern kostet 1,50€ Aufpreis.
Verpackung zum mitnehmen berechnen wir mit 1,00€ Aufpreis.*



originale Rezepte.
traditionell.
feinste Zutaten.

Nudelgerichte *Pasta*

	Euro
30. Penne alla Norma ⁶ mit Aubergine in Tomatensauce und Mozzarella	13,90
31. Fettuccine alla Chef Franco ^{3,6} mit Rinderfleisch und Gambas in Cognac Sahnesauce	15,90
32. Fettuccine Bolognese ^{1,5} mit Rindergehacktem	11,90
 33. Fettuccine ai Porcini ¹ breite Bandnudeln mit Steinpilzen	13,90
34. Lasagne ^{1,5,6} mit Bolognese, Bechamel, Rindergehacktem und Käse überbacken	12,90
 35. Pasta al Forno ^{1,6} Nudelauf mit verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce	12,90
36. Tortellini al Forno ^{1,3,6} mit Bolognese, Schinken, Sahne und Käse überbacken	12,90
37. Tortellini Panna ^{1,6} mit Schinken und Sahnesauce	12,50
 38. Gnocchi ^{1,6} Gnocchi auf einer Tomatensauce, mit Rucola und Mozzarella	12,50
 39. Ravioli al Pomodoro ^{1,6} mit Spinat-Ricottafüllung auf einer Tomatensauce, garniert mit Mozzarella oder Ziegenkäse	13,50
40. Bavette con Scampi ^{1,3} in Olivenöl angebraten, mit Weißwein und Cherrytomaten	14,90
41. Bavette con Filetto ¹ mit Knoblauch, scharfen Peperonis und Filetspitzen	14,90

– auf Wunsch extra Parmesan: 1,50€ Aufpreis –

Pizza *Pizza* mit Tomatensauce und Käse überbacken (Glutenfrei nach wahl)

Euro

- | | |
|--|---|
| <p> 45. Rucola ^{1,6}
mit Mozzarella, Rucola und Parmesankäse
(mit Parmaschinken + 3,00 €)</p> <p>46. Norvegese ^{1,2,6}
mit Mozzarella, Spinat und Lachs (mit geschälten Scampi + 3,00 €)</p> <p>47. Fattoria ^{1,6}
mit Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Filetspitzen</p> <p> 48. Pastore ^{1,6}
mit Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Ricotta</p> <p>49. Regina ^{1,6}
mit Mozzarella, Kochschinken und frischen Champignons</p> <p> 50. »In Mezzo« ^{1,6}
mit Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, Oliven und Ziegenkäse</p> <p>51. Diavola ^{1,6}
mit Mozzarella, Salami, Paprika, Pilzen, Oliven, Peperoni und Rucola</p> <p>52. Tropea ^{1,2,6}
mit Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln (aus der Region Tropea)</p> <p> 53. Vegetariana ^{1,6}
mit Mozzarella, frischem Antipasti-Gemüse und Knoblauch</p> <p> 54. Ai Porcini ^{1,6}
mit Mozzarella, Cherrytomaten, Steinpilzen und Gorgonzola</p> <p>55. Calabrese ^{1,6}
mit Mozzarella, Salsiccia und Oliven</p> <p>56. Frutti de Mare ^{1,2,3,6,14}
mit frischen Meeresfrüchten</p> | <p>12,50</p> <p>13,90</p> <p>14,90</p> <p>12,50</p> <p>11,50</p> <p>13,90</p> <p>13,50</p> <p>12,50</p> <p>12,50</p> <p>13,90</p> <p>11,50</p> <p>13,90</p> |
|--|---|

– kleine Pizza: 2,00 € weniger –
 – Glutenfrei: 3,00 € Aufpreis –
 – jede weitere Zutat: 1,00 € Aufpreis –
 – Ziegenkäse ⁶, Lachs ²: 2,00 € Aufpreis –



- | | |
|---|-------------------------|
| <p>58. Pizzabrötchen mit Kräuterbutter ^{1,6}</p> <p>59. Pizzabrötchen ¹</p> | <p>3,50</p> <p>2,50</p> |
|---|-------------------------|

Fleischgerichte *Carni*

	Euro
60. Filetto D'agnello ¹ Lammfilet mit Kräutersauce	32,90
61. Filetto al Balsamico ^{1, 4, 6} Filet vom Angusrind mit Balsamicocremesauce, Rucola und gehobeltem Parmesan	34,90
62. Rumpsteak ¹² Rumpsteak mit Senfkruste auf einem herzhaften Zwiebelbett	30,90
63. Fegato ^{1, 6} Kalbsleber auf venezianische Art	24,90
64. Involtini ^{1, 6} Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken und Käse	28,90

Beilagen *Contorni*

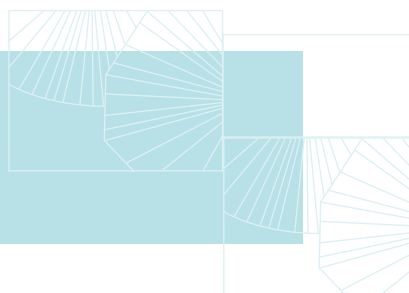
- ▼ Beilage nach Wahl
Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln



Fischgerichte *Pesce*


	Euro
67. Filetto di branzino al Forno ² Wolfsbarsch aus dem Ofen auf feinen Kräutern und Cherrytomaten mit Gemüsebeilage	29,90
68. Filetto di Salmone ^{2, 3, 6} Lachsfilet mit Kräuterkruste in Hummerpaste Sauce	26,90
69. Filetto di Luccio ^{2, 3, 6} Zanderfilet auf Zucchini in Hummerpaste Sauce	26,90

handgemacht.
italienisch.
frisch zubereitet.





Kinderwelt *Piccolini*

- | | |
|--|------|
|  71. Nudeln mit Tomatensauce ¹ | 7,90 |
| 72. Kleines Schnitzel mit Pommes ^{1,10} | 9,90 |



Dessert *Dolce*

- | | |
|---|------|
|  75. Tiramisù ^{1,10} | 6,00 |
|  76. Mascarpone Creme ^{1,6} | 6,00 |

*Liebe Gäste, Service an extra Besteck und Tellern kostet 1,50€ Aufpreis.
Verpackung zum mitnehmen berechnen wir mit 1,00€ Aufpreis.*

Getränke *Bevande*



*Liebe Gäste, Service an extra Besteck und Tellern kostet 1,50€ Aufpreis.
Verpackung zum mitnehmen berechnen wir mit 1,00€ Aufpreis.*

Bier *Birra*

	Liter	Euro	Liter	Euro
Veltins	0,30l	3,30	0,40l	4,10
Alster (Bier & Sprite)	0,30l	3,30	0,40l	4,10
Krefelder (Altbier & Cola)	0,30l	3,30	0,50l	4,90
Diesel (Bier & Cola)	0,30l	3,30	0,40l	4,10
Grevensteiner	0,30l	3,30	0,50l	4,90
Hefeweizen			0,50l	4,90
Weizenbier Dunkel			0,50l	4,90
Weizenbier alkoholfrei			0,50l	4,90
Veltins alkoholfrei			0,33l	3,30

Alkoholfreie Getränke *Non alcolico*

Vitamalz	0,33l	3,10		
Cola	0,20l	2,90	0,40l	4,20
Cola, Cola Light, Fanta, Spezi & Sprite				
Apfelschorle	0,20l	2,90	0,40l	4,20
Maracujaschorle	0,20l	2,90	0,40l	4,20
Rhabarberschorle	0,20l	2,90	0,40l	4,20
San Pellegrino, medium	0,25l	2,90	0,70l	6,50
Acqua Panna, still	0,25l	2,90	0,70l	6,50
Schweppes	0,20l	2,90		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale				
Eistee: Pfirsich, Zitrone	0,20l	2,90	0,40l	4,20

Säfte *Succo*

Orangensaft / Apfelsaft	0,20l	2,90	0,40l	4,20
Bananensaft / Kirschsft	0,20l	2,90	0,40l	4,20
KiBa	0,20l	2,90	0,40l	4,20



Aperitiv *Aperitivo*

	Liter	Euro
Veneto Spritz ⁴ (Weißwein, Aperol, Limette)	0,20l	7,50
Prosecco ⁴	0,10l	5,50
Aperol Spritz ⁴	0,20l	7,50
Hugo	0,20l	7,50
Campari	4 cl	5,00
Martini Rosso	5 cl	5,00
Martini Bianco	5 cl	5,00

Spirituosen *Spiriti*

Grappa	2 cl	4,20
Amaretto	2 cl	3,50
Fernet	2 cl	4,20
Averna	2 cl	4,20
Wodka	2 cl	4,90
Ramazotti	2 cl	4,20
Gin	2 cl	4,90
Tequila	2 cl	4,20
Sambuca	2 cl	4,20
Baileys	2 cl	4,90

Wein *Vino*

	Liter	Euro
Hauswein weiß ⁴	0,20l	6,50
Hauswein rot ⁴	0,20l	6,50
Hauswein rose ⁴	0,20l	6,50
Weißer Burgunder ⁴	0,20l	7,90
Grau Burgunder ⁴	0,20l	7,90
Weißweinschorle ⁴	0,20l	6,00
Primitivo ⁴	0,20l	7,90



Longdrinks *Longdrinks*

	cl	Euro
Campari Orange		5,20
Bacardi Cola	4 cl	5,20
Gin Tonic	4 cl	5,20
Wodka Lemon	4 cl	5,20
Whisky Cola	4 cl	5,20

Café Spezialitäten *Specialità del caffè*

	Euro
Café Crème	2,90
Americano (großer Kaffee)	4,50
Espresso	2,50
Espresso Doppio	3,90
Espresso Macchiato	2,50
Espresso Corretto Grappa, Cognac, Sambuca	3,90
Cappuccino	3,20
Cappuccino Groß	5,50
Cappuccino mit Baileys	4,50
Latte Macchiato	4,20



Warme Getränke *Bevande calde*

Chococino Heiße Milch-Schokolade mit Espresso	5,20
Cacao	4,20
Tee Früchte, Schwarz, Grün, Pfefferminze, Fenchel, Rooibos	2,50
Heiße Schokolade	4,20

lecker.
mittendrin.
persönlich.



originale Rezepte.
traditionell.
feinste Zutaten.



IN MEZZO
R I S T O R A N T E

Markt 15

48231 Warendorf

Tel 02581 7895752

www.in-mezzo.de