

MANGIARE

**MEZZO
MENU**

ANCI PASTI

Mezzo Mezzo, zwei Hälften aneinander gepappt, ineinander geschlungen zu einem Ganzen. Yin & Yang, links oben und rechts unten, Bud Spencer und Terence Hill, **Squadra Viola** heiratet **the notorious 801**. Das sind Vibes und Vino puro, Ravioli freschi und Pizza napoletana, das sind 10 Hände b2b an Platten und Tellern. Das ist die winterharte Weiterführung des wahr gewordenen Ferientraums aka Lido-Symbiose. Das ist aber nicht einfach eine Lasagne als logische Konsequenz, das ist mehr. Das ist bedingt vegetarisch und versuchsweise vegan. Denn was wir nicht haben, braucht ihr nicht. Wir verwenden für unsere Gerichte vorwiegend Bioprodukte. Dabei suchen wir vom Einfachen nur das Beste und zwar in der Nähe. In Zusammenarbeit mit Urban Agriculture Basel und Feld zu Tisch konzentrieren wir uns auf das, was die Natur uns saisonal zur Verfügung stellt.

BRUSCHETTA

STRACCIATELLA / RUCOLA

8

BRUSCHETTA

MELANZANE / SUGO / PARMESAN

8

BURRATA

PERFEKTE BEGLEITUNG ZUR PIZZA BURRATA / RUCOLA / OLIVENÖL / KERNE

11

INSALATA LEGGA

BLATTSALAT / DRESSING / GETR. TOMATE / RADICCHIO / KERNE / SAUERTEIG FOCCACIA

10

MEZZO MISTO

ZUM TEILEN SAUERTEIG FOCCACIA / RUCOLA / BURRATA / GESCHMORTES GEMÜSE

24

PASTA

*Aus den Katakomben der Langenbrucker Italianità haben die Gebrüder Salerno die alte Pastamaschine vom Papa ausgegraben. Er erstand sie, in Anbetung an die Esskultur seines Herkunftslandes und der Sehnsucht nach **ravioli freschi** fatti a mano della zia Giuseppina. Um so wenigstens ein Mal in der Woche amore italiana zu erleben.*

Diese Tradition führen die Sprösslinge des capo Basso zusammen mit Yannick weiter. Mit der gleichen Liebe und der gleichen Zuwendung stellen sie sich – aus unerklärlichen Gründen meist barfuss – hinter die munter schnurrende Maschine und lassen den ländlichen Duft der Adriaküste durch die Gassen Basels streichen. Wie eine salzige Brise, welche dem vino di casa einer kleinen Taverne in der Altstadt von Vieste die letzte Note verleiht und das Herz so sanft und golden vor sich hin glühen lässt, wie die Oktobermittagssonne über den sieben Hügeln von Rom.

*Dieses Gefühl und Bild vor Augen, diese Zuneigung für das Gute im Herzen und die alten Rezepte der grossen zia Giuseppina - das sind die Ravioli von **Squadra Viola**.*

PASTA!

PASTA / FEDERKOHL PESTO / BIO-EI / PECORINO

20

LASAGNE

EINFACH RICHTIG GEILE VEGANE LASAGNE

19

RAVIOLI CACIO E PEPE

RICOTTA RAVIOLI / ROSA PFEFFER / PECORINO

22

RAVIOLI STAGIONALI

SELLERIE / SCHWARZER KNOBLAUCH / MARONI / ZWIEBEL

24

PIATTO FAMIGLIA

MEZZOMEZZO RAVIOLI FÜR 4 PERSONEN

80

PIZZA

The notorious 801? *Angefangen hat es mit einem simplen Pizzaofen auf dem WG-Balkon, mit Liebe zum Hip Hop und Leidenschaft für's Kochen. Vom Pizzaverkauf an der Haustür im St. Johann während des Lockdowns ging es im Eiltempo via Pop Up an schönen Orten, wie der Buvette DreiRosen oder dem Klara, zur 4-Tage Woche am Lido Basel. Mittlerweile mit dem Rolls Royce der Elektroöfen im Mezzo, aber noch immer mit der selben Hingabe bleibt 801 dem napoletanischen Genre treu, wie Biggie der Eastcoast. Mit der ausgesprochen guten Ravioli-Dealerei der Squadra dazu, hat sich eine perfekte Symbiose ergeben, zwischen zwei Meistern ihres Handwerks.*

*Aber was ist eigentlich napoletanische Pizza? **La vera pizza napoletana** ist eine Komposition aus einem luftigen, leicht knusprigen Rand, einem dünnen Boden und belegt mit ausgewählten Zutaten, wie z.B. dem Mozzarella der Bergkäserei Marbach oder diversem Gemüse der Genossenschaft Feld zu Tisch. Was aber am meisten Hingabe und Herzblut benötigt, ist der Teig: Mehl, Wasser, Salz und ein Sauerteig born 04.05.1996. Das alles zusammen ergibt eine verdammt gute Pizza.*

ROSSA

MARINARA

PELATI SAN MARZANO / JUNGER KNOBLAUCH / OREGANO / BASILIKUM

16

REGINA MARGHERITA

PELATI SAN MARZANO / OLIVENÖL / BASILIKUM / FIOR DI LATTE

17

BURRATA

PELATI SAN MARZANO / JUNGER KNOBLAUCH / OREGANO / BASILIKUM
KAPERN / DATTELTOMATEN / STRACCIATELLA DI BURRATA

22

BRASATO VERDURA

PELATI SAN MARZANO / BASILIKUM / GESCHMORTES GEMÜSE / RUCOLA

20

BIANCA

BIANCA VERDE

FIOR DI LATTE / PARMESAN / GORGONZOLA / PECORINO / PFEFFER

18

BUFALA BIANCA

KAPERN / OREGANO / BASILIKUM / MOZZARELLA DI BUFALA
ZITRONENZESTE / PETERSILIE

22

CAPRA DOLCE

ZIEGENFRISCHKÄSE / CHICORÉE / NASHI-BIRNE / BAUMNÜSSE

23

SPECIALE

FRAG UNS FÜR STURDY INFOS

22

1/2 BURRATA ON TOP + 6,-

DOLCI

CALDO & FREDDO

BROWNIE / VANILLEGLACE / OLIVENÖL

10

TIRAMISUPER

ALL TIME FAVORITE

10

GELATI

IMMER WECHSELND / IMMER GUT

5

**DEINE PIZZA
DEINE PASTA
DEINE MEINUNG**

LASS UNS DARAN TEILHABEN:



MITTAGS MENU

2 GÄNGE / 20 CHF

VORSPEISE

*GEMISCHTER BLATTSALAT
TOMATENDRESSING / FOCACCIA / KERNE
(STRACCIATELLA +4CHF)*

HAUPTGANG PIZZA

*MARINARA
MARGHERITA
BURRATA (+3CHF)
SPECIAL LIKE YOU (+2CHF)*

ODER

HAUPTGANG PASTA ALL'PESTO
*ODER SELERIE RAVIOLI I +4CHF
ROTKOHL R / HASELNUSS / BERGKÄSE*