

*mezzomenu*

***MANGIARE***

# ANTI 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 Violi** 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 beileitung zur pizza burrata / rucola / olivenöl / kerne*

---

**11**

## **INSALATA LEGGA**

*blattsalat / dressing / getr. tomate / radicchio / kerne / sauerteig focaccia*

---

**10**

## **MEZZO MISTO**

*zum teilen sauerteig focaccia / 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 Violi**.*

## **PASTA!**

*al limone / stracciatella / petersilie / bio zitrone / pinienkerne*

---

**22**

## **RAVIOLI CACIO E PEPE**

*ricotta ravioli / rosa pfeffer / ricotta salata*

---

**22**

## **RAVIOLI STAGIONALI**

*pomodori e caperi / geschmorte Zwiebel / tomaten konfiert / peterli*

---

**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 / junger knoblauch / oregano / basilikum*

---

**16**

## REGINA MARGHERITA

*pelati / olivenöl / basilikum / fior di latte*

---

**17**

## BURRATA

*pelati / junger knoblauch / oregano / basilikum / kapern /  
marinierte tomaten / stracciatella di burrata*

---

**22**

## VERDURA

*pelati / basilikum / pilze / getr. tomate / rote zwiebel*

*rucola + 2 chf*

---

**19**

# BIANCA

## BIANCA VERDE

*basilikum-pesto / fior di latte / cherrytomaten / junger knoblauch*

---

**19**

## ZUCCHINE e BUFALA

*zucchini / basilikum / mozzarella di bufala / zitronenzeste / pinienkerne /  
tomaten konfiert*

---

**22**

## PEPE FUMANTE

*peperoni / oliven / fior di latte / scamorza fumante / basilikum*

---

**23**

## SPECIALE

*frag uns für sturdy infos*

---

**22**

# ***DOLCI***

## ***SCHOKO BITES***

*pizzateig / haselnusscreme vegan*

*gelati vanille +2 chf*

**10**

---

## ***TIRAMISUPER***

*all time favorite*

**10**

---

## ***GELATI***

*immer wechselnd / immer gut*

**5**

---