



mangiare

mezzo menu

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 Viola** heiratete **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 in der Nähe und was die Natur uns saisonal zur Verfügung stellt.*

BRUSCHETTA

pomodori / pesto

8

BRUSCHETTA

melanzane / sugo / parmesan

8

INSALATA CAESAR

lattich / kapern frittiert / parmesan / croûtons

12

INSALATA LEGGA

blattsalat / dressing / marinierte cherrytomate / radicchio / pane

10

MEZZO MISTO

zum teilen / sauer Teig focaccia / rucola / burrata / geschmortes gemüse

24

Take Away

BACIATA

Genießen Sie unterwegs den perfekten Snack für zwischendurch: **Die Baciata**. Unsere kleinen gefalteten Taschen aus Pizzateig, verfeinert mit Sauerteig, sind nicht nur ein Augenschmaus (wie ein Kussmund), sondern auch ein Gaumenschmaus. Nach dem Vorbacken werden sie mit feinsten und frischen Zutaten gefüllt - ideal für einen Spaziergang am Rhein, im St Johannis Park oder auf der Drei Rosen Brücke..

POMODORI e PESTO

rucola / marnierte cherrytomaten / pesto

14

BRASATO VEDURA

rucola / geschmortes gemüse / stracciatella

16

PATATE e PROVOLA

erdapfel / provola / artischocke / kapern / pikanter honig / bechamel

17

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. 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.*

Für Auskunft zu Allergenen kannst du jederzeit unser Personal fragen.

ROSSA

MARINARA

pelati / knoblauch / oregano / basilikum / olivenöl

16

REGINA MARGHERITA

pelati / parmesan / olivenöl / basilikum / fior di latte

17

BURRATA

pelati / knoblauch / oregano / basilikum / kapern / tomaten marniert / stracciatella di burrata

22

BRASATO VERDURA

pelati / basilikum / melanzane / zucchini / zwiebel / rucola >burrata +4 CHF

19

BIANCA

PATATE e PROVOLA

erdapfel / provola / artischocken / zwiebeln / kapern frittiert / pikanter honig

22

ZUCCHINE e BUFALA

zucchini / basilikum / mozzarella di bufala / zitronenzeste / pinienkerne / tomaten mariniert

23

PEPE FUMANTE

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

21

SPECIALE

Frag uns für sturdy infos

22

DOLCI

ALBICOCCO

Kokosnuss / Aprikose / Vanille / einfach geile ~~Panna Cotta~~ ääh Coco Cotto

10

TIRAMISUPER

mascarpone / frangelico / schokolade und Jerrys brasilianische Geheimzutat

10