DA MARIA

Aperitifs

Prosecco [n]	6,00
Prosecco Rose [n]	6,00
Hugo [n]	7,90
Aperol Spritz [1, 2, n]	7,90
Aperol Maracuja Spritz [1, 2, n]	7,90
Campari Soda [1, 2]	7,90
Campari Orange [1, 2]	7,90
Campari Tocco Rosso [1, 2, n]	7,90
Martini Bianco [1, 2]	7,50
Martini Rosso [1, 2]	7,50
Ramazotti Rosato [1, 2, n]	7,90

****

Alkoholfreie Aperitifs

Hugo [1, 2]	6,00
Crodino [1, 2]	6,00
Crodino Maracuja [1, 2]	6,00
San Bitter [1, 2]	6,00
San Bitter Soda oder Orange [1, 2]	6,00

Getränke

Mineralwasser

Tafelwaser	**0,2l**	**2,50**
	0,4l	3,20
Teinacher (medium)	0,5l	4,20
	0,75l	5,50
Teinacher (still)	0,5l	4,20
	0,75l	5,50

****

Säfte	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,50	4,90
Johannisbeerensaft	3,50	4,90
Maracujasaft	3,50	4,90
Orangensaft	3,50	4,90

****

Saftschorle	0,2l	0,4l
Apfelsaftschorle	3,50	4,50
Johannisbeerschorle	3,50	4,50
Maracujaschorle	3,50	4,50
Orangenschorle	3,50	4,50
Apfel-Johannisschorle	3,50	4,50
Maracuja- Orangenschorle	3,50	4,50
Holunderschorle	3,50	4,50

Softdrinks	0,2l	0,4l
Coca Cola [1, 2]	3,50	4,50
Coca Cola Zero [1, 2, 6]	3,50	4,50
Mezzo Mix [1, 2]	3,50	4,50
Fanta [1, 2]	3,50	4,50
Sprite [1, 2]	3,50	4,50
Schweppes Bitter Lemon [1, 2]		

****

Birra- Zwiefalter	0,3l	0,5l
Radler mit Zwiefalter Hefeweizen vom Fass [1]	3,50	4,50
Zwiefalter Original vom Fass [1]	3,50	4,50
Zwiefalter Pils vom Fass [1]	3,50	
Zwiefalter Hefeweizen vom Fass	3,50	4,50
Zwiefalter Urweizen, Dunkel naturtrüb		4,50
Zwiefalter Kristallweizen	3,50	4,50
Colaweizen mit Zwiefalter vom Fass	3,50	4,50

Offene Weißweine/ Rosewein

	0,1l	0,2l
Lugana von Lugana	4,90	7,50
Orvieto Secco von Umbrien	4,50	6,90
Collavini Pinot Grigio Friaul	4,50	6,90
Chardonnay Tomaresca Apulien	4,50	6,90
Bardolino Chiaretto Rosato vom Gardasee	4,50	6,90

Offene Rotwein

	0,1l	0,2l
Nero D´ Avola Terre Sicilane Sizilien	4,50	6,90
Primitivo Fantini Apulien	4,50	6,90
Lambrusco Grasparossa	4,90	7,90
Chianti aus Toskana	4,90	7,90

****

Bevande Calde-Heißgetränke

Eilles Tee	3,90
(Pfefferminz, Kamille, schwarz oder Früchte)	
Espresso	2,20
Espresso doppio	3,90
Espresso corretto	3,90
Kaffe	2,90
Cappucino	3,90
Latte Macchiato	4,20

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Antipasti-Vorspeisen

Bruschetta con pomodorino e basilico [f,g] — **6,50**
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum

Caprino in Crosta di Speck — **13,50**
Ziegenkäse mit Südtiroler Speck-Kruste auf Wildkräutersalat und Cofetture

Gambas Aglio e Olio [k] — **13,90**
Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl

Vitello Tonnato [i] — **15,50**
Kalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce garniert mit Karpen aus Pantelleria

Carpaccio di Manzo — **14,90**
Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet nach Art des Hauses

Burrata con San Daniele [d,f,g,n,1] — **15,50**
Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten,Rucola und San Daniele Schinken

Insalata di Mare [i,k,m] — **17,50**
Frischer Meeresfrüchtesalat (Sepia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln) in Zitronenvinaigrette

Tagliere di Salumi e Fromaggi [d,n,1] — **17,90**
Verschiedene italienische (Villani) Aufschnitte (Salami, Parmaschinken, Capocollo, Frischkäse) aus dem Piemont und Oliven auf einem Holzbrett serviert

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Minestre-Suppen

Crema di Pomodoro [d,f,g] — **6,90**
Tomatencremesuppe mit Burrata -Schaum und Basilikum

Minestrone [e] — **7,50**
Selbstgemachte frische Saison-Gemüsesuppe

Zuppa di Pesce [i] — **13,90**
Fischsuppe (Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Lachswürfel)

Insalate-Salate

Insalata Mista — **6,50**
Kleinergemischter Salat

Insalata Caprese — **11,90**
Rispentomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella

Insalata Capricciosa — **13,90**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Paprika,

Insalata di Tacchino [a, d] — **14,90**
Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen & Zwiebeln

Insalata Fitnes [a,d] — **17,90**
Gemischter Salat mit tranchiertem Rumpsteak, Rucola, Parmesan und Zwiebeln

Pasta-Nudelgerichte

Penne al Pomodoro [f,g] Mit Tomatensoße und Basilikum	**9,50**
Spaghetti Aglio e Olio [f,g] Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	**10,50**
Penne alla Bolognese [f,g,n] Mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße	**11,50**
Tortellini Panna e Prosciutto [a,d,f,g,1] Mit Schinken-Sahnesoße	**12,00**
Spaghetti alla Carbonara [a,f,g,1] Mit Bauchspeck, Eigelb in Pecorinokäse	**12,00**
Tagliatelle alla Parma [a,d,f,g,1] Mit frischen Champignons in Gorgonzola-Sahnesoße dazu Parmaschinken, Rucola und Parmesanspalten	**14,90**

Wir bieten für unsere Gäste auch laktosefreie Gerichte sowie glutenfreie Pasta und Pizzen mit leichtem Aufpreis.
Lassen Sie sich gerne von unseren Fachleuten im Service beraten was wir an den veganen und vegetarischen Gerichten bieten können.
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Pasta-Nudelgerichte

Gnocchi Giganti d, f, g, n — **15,90**
Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Schnittlauch, Butter und Käse-Fondue

Ravioli Sorrento f,g — **15,90**
Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Pesto-Soße und Büffelmozzarella

Tagliatelle al Salmone d,f,e,g,i,n — **16,90**
Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln und Tomaten-Sahne-Rose-Soße

Linguine allo Scoglio f,g,i,k,m — **18,90**
Mit frischen Meeresfrüchten, frischen Tomaten in Weißweinsoße

Ravioli Tris a,d,f,g,1 — **18,90**
Drei verschiedene Ravioli (Ricotta-Spinat-Füllung, Steinpilzfüllung und Trüffelfüllung) in Salbei -Trüffelcremsoße

Tagliatelle Mari e Monti a,f,g,n — **18,90**
Hausgemachte Bandnudeln mit geschälten Garnelen, Steinpilzen, frische Pachino Tomaten und Thymian

Tagliatelle "Al Pepe Verde" a,d,f,g,n — **19,50**
Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderstreifen, Champignons, grünem Pfeffer in Dijon-Senf

Wir bieten für unsere Gäste auch laktosefreie Gerichte sowie glutenfreie Pasta und Pizzen mit leichtem Aufpreis.
Lassen Sie sich gerne von unseren Fachleuten im Service beraten was wir an den veganen und vegetarischen Gerichten bieten können.
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Carne-Fleischgerichte

Saltimbocca Tradizionale [n,1] — **25,90**
Milchkalbmedallions in Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce

Bistecca alla Griglia [d,1] — **28,90**
250g Rumpsteak auf Lavastein gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter

Bistecca al Pepe Verde [d,n,1] — **30,90**
250g Rumpsteak in Butter gebraten mit grünem Pfeffer Dijon-Senf in Cognac-Rahmsoße

Filetto di Manzo alla Griglia [d,1] — **33,90**
220-250 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt mit hausgemachten Kräuterbutter

Filetto di Manzo con Porcini [d,n,1] — **35,90**
220-250 g Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit frischen Steinpilzen

Surf & Turf [d, n, k, 1] — **44,90**
180-200 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt und zwei Riesen Garnelen gebraten an Kräutern

Pesce-Fischgerichte

Calamaria alla Griglia [m] — **23,90**
Tintenfisch auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette

Filetto di Salmone al Pesto Genovese [i,l,m] — **25,90**
Lachs auf der Haut gebraten in hausgemachtem Pesto

Orata alla Mediterranea o alla Griglia [i] — **27,90**
Frische Dorade Royal (Goldbrasse) vom Lavastein-Grill

Grigliata di Mista di Pesce [i,k,m] — **32,90**
Verschiedene Fische des Tages auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette

Zu allen Fleischgerichten wird Gemüse und Kartoffeln serviert
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Pizza-Pizzen

Focaccia [f,g] Pizzafladen mit Oregano, Salz und Knoblauchöl	**6,50**
Margherita [d,f,g] Tomatensoße und Mozzarella	**9,00**
Etna [d,f,g,1] Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami	**11,90**
Diavolo [d,f,g,1] Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Paprika und Zwiebeln	**12,90**
Napoletana [d,f,g,i,1] Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen und Kapern	**11,90**
Calzone [d,f,g] Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und frische Champignons (zugeklappt)	**12,90**
4 Formaggi [d,f,g] Tomatensoße, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten	**11,90**
Tonno [d,f,g,i,1] Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	**12,90**
Gorgonzola [d,f,g,1] Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons und Gorgonzola	**12,90**
Vegetariana [d,f,g] Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse in Kräuter-Marinade	**13,90**
Capricciosa [a,d,f,g,i,1] Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Ei, Artischocken und frische Champignons	**13,90**

Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite
Hinweis:
Für Erwachsene, die eine Pizza auf zwei Teller aufgeteilt haben möchten, fallen
zusätzliche Kosten in Höhe von 3,50€ *an.*

Pizza Speciali-Besondere Pizzen

Della Casa d,f,g,1 — **14,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken DOP 24 Monat gereift, Rucola und Parmesan

Allo Scoglio d,f,g,k,m — **15,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Oktopus, Sepia, Calamari, Miesmuscheln und Riesen Garnele

Bufala d,f,g,1 — **15,90**
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum, Tomatenwürfel und Rucola

Da Maria d,f,g — **16,90**
Tomatensoße, Mozzarella, Rumpsteak gegrillt, Rucola und Parmesanspalten

Al Salmone d,f,g,1 — **16,90**
Mozzarella, Sahne, Lachs, Schnittlauch und Pacino-Tomatenwürfel

Burrata e San Daniele d,f,g,1 — **16,90**
Frische Tomaten, Burrata Käse, San Daniele Schinken DOP 24 Monate gereift, Basiliku m und Olivenöl

Tonnata d,f,g,i,1 — **17,90**
Fladenbrot mit Kalbsbratencarpaccino in Thunfischsoße garniert mit Kapern und Oliven Ta ggiasche

Filetto d,f,g — **18,90**
Büffelmozzarella, Rumpsteak, gegrillt, Trüffelöl, Rucola und frische Steinpilze

Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Hinweis:
Für Erwachsene, die eine Fizza aul zwei Teller aulgeteilt haben möchten, lallen **zusätzliche Kosten in Höhe von 3,50€** an.

Desert - Nachspeisen

Coppa stracciatella d,1 — **5,50**
Stracciatella Eis mit Schokosoße

Panna Cotta ai Lamponi d,1 — **7,00**
Italienische Sahnecreme mit Coulis de Fruit Himbeeren

Tiramisu Mascarpone d, f, g, n, 1, 11 — **7,00**
Hausgemachter Klassiker: Tiramisu nach Omas Art

Spumone al Ciccilato e Nocciala d, l, n, 1 — **7,90**
Typisches Eis aus der Salento in der Region Apulien mit Schokoladenstücken Zabaione, Marsalawein, Krokant und geröstet Mandeln

Tortino al Cicciolato d, f, g, 1 — **8,50**
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern (Schokoladenfüllung), dazu eine Kugel Vanilleeis

Tortino al Pistacchio di Bronte d, f, g, l, 1 — **8,50**
Hausgemachte Pistazien- Törtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

Allergene

a= Eier | b= Sesam | c= Soja | d= Milch | e= Sellerie | f= Getreide | g= Gluten | h= Senf | i= Fische | j= Erdnüsse | k= Krebstiere | l= Nüsse | m= Weichtiere | n= Schwefeldioxid und Sulfite | o= Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel |

4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel

Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat |

9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker |

13 geschwärzt | 14 gewachst | Nr. 15 gentechnisch verändert