Ristorante
DA
PINO

Warme Getränke

Cappuccino[7] 3,00
Kaffee[7] 2,50
Espresso[7] 2,00
Espresso Doppio[7] 2,90
Tee diverse Sorten 2,00
Latte Macchiatto[7] 3,50

Alkoholfreie Getränke

Vitamalz®[2] 0,33 l 2,90
Coca-Cola® koffeinhaltig[2,7] 0,3 l 2,90
Coca-Cola® koffeinhaltig **light**[2, 4, 7] 0,3 l 2,90
Sprite 0,3 l 2,90
Fanta[2] 0,3 l 2,90
Wasser (naturell) 0,25 l 2,00
Wasser 0,25 l 2,00
Wasser 1,0 l 6,50
Apfelsaft¨ 0,3 l 2,90
Traubensaft 0,3 l 2,90
Orangensaft 0,3 l 2,90
KiBa 0,3 l 2,90
Fruchtsaftschorle 0,3 l 2,90
Ginger Ale[2] 0,3 l 2,90
Bitter Lemon[6] 0,3 l 2,90

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l 5,90
Prosecco 0,1 l 3,90
Campari[2] Soda/Orange 5,50

Spirituosen

Ramazzotti 2 cl 3,50
Averna 2 cl 3,50
Fernet 2 cl 3,50
Marsala 2 cl 3,50
Sambuca 2 cl 3,50
Grappa 2 cl 4,50
Prinz Alte Marille 2 cl 4,00
Prinz Williams Birne 2 cl 5,00

Eine weitere Grappa Auswahl erhalten Sie auf Wunsch.

Biere

Herforder Pils Faß 0,3 l 3,00
Faß 0,4 l 3,50
Alster Faß 0,3 l 3,00
Alster Faß 0,4 l 3,50
König Ludwig Weissbier 0,5 l 4,00
ERDINGER *alkoholfrei* 0,5 l 4,00
König Ludwig Dunkel 0,5 l 4,00
0,3 l 3,00
Alkoholfreies Bier 0,33 l 3,00

Weissweine 0,2 l 0,75 l

trocken — **Grecanio** 5,90 22,90
Sizilien — Baglio Gaiano

trocken — **Inzolia** 5,90 22,90
Sizilien — Baglio Gaiano

trocken — **Pinot Grigio IGT** 5,90 22,90
Aus dem Hause unseres Bekannten in den Abruzzen

trocken — **Pecorino IGT** 5,90 22,90
Abruzzen — Unser Liebster aus dem Hause Giuseppe Savini.
Ein Wein, der fast Jedem mundet.

trocken — **Lugana** 6,90 25,90
Ein leichter Wein mit einer charmant fruchtigen Note.

lieblich — **Frizzantino** 5,90 kein Flaschenverkauf
Wer es weiß und prickelig mag.

trocken — **Grillo D.O.C. (Bio)** 5,90 22,90
Sizilien — Baglio Gaiano

trocken — **Hauswein - weiß** 5,90 22,90

Roséwein 0,2 l 0,75 l

trocken — **Hauswein - rosé** 5,90 22,90

Rotweine 0,2 l 0,75 l

trocken — **Primitivo di Manduria DOC** 8,50 31,90
Salento — Würziges Aroma von Zimt, Nelken, schwarzem Pfeffer und
dunklen Waldfrüchten. Derzeit der beliebteste Italiener.

trocken — **Montepulciano D'Abruzzo DOC** 6,90 25,90
Abruzzen — Der Paradewein unseres Winzers. Aromen von roten Früchten,
voll, trocken, harmonisch mit leichtem Tannin.

trocken — **Nero D'Avola** 6,90 25,90
Sizilen — Das Herz Siziliens in einem Glas. Mehr braucht man nicht dazu sagen.
Viel Sonne sorgt für einen dunklen, kräftigen Wein, passend zu Pasta und Fleisch

trocken — **Frappato** 5,90 22,90
Sizilien — Baglio Gaiano

lieblich — **Lambrusco** 5,90 kein Flaschenverkauf

trocken — **Hauswein - rot** 5,90 22,90

Unsere Weine enthalten Schwefel (Sulfite)

Zuppe Suppen

1 ***Stracciatella alla Romana*** [A,D,E,G] *5,90*
Brühe mit geschlagenem Ei

4 ***Zuppa di Pomodoro*** [D] *5,90*
Tomatensuppe

Antipasti Vorspeisen

8 ***4 Bruschetta*** *6,90*
mit Tomaten, Rucola, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln und Knoblauch

9 ***Dip des Hauses*** *3,90*
hausgemachter Knoblauch-Kräuter-Dip mit selbstgebackenem Brot

10 ***Antipasti Misto*** *10,90*
gemischte Vorspeisen

11 ***Carpaccio*** [D] *12,90*
hauchdünne Rinderfiletscheiben mariniert mit Rucola und Parmesan

13 ***Vitello Tonnato*** [A, D] *12,90*
hauchdünne Scheiben Kalbsfleisch mit Thunfischremoulade

16 ***Gamberetti Aglio Olio Peperoncini*** [J] *12,90*
Krabben mit Knoblauch und scharfen Peperoni in Öl gebraten

Insalata Salate

20 **Insalata Verde** 4,90
grüner Salat mit Gurken und Zwiebeln

21 **Insalata Pomodoro** 6,90
Tomatensalat mit Zwiebeln

23 **Insalata Mista** [1,3] 8,50
grüner Salat, Gurken, Schinken, Paprika, Zwiebeln, Tomaten

24 **Insalata alla Casa** [1,2,3,A,D,H] 11,90
grüner Salat, Gurken, Tomaten, Schinken, Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Artischocken, Käse, Paprika

26 **Insalata Primavera** [1,3,H,J] 14,90
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, gebratenen Lachsstreifen und Scampi

28 **Insalata Paradiso** [D] 12,90
grüner Salat, Tomaten, Rucola, Radicchio, gegrillte Aubergine und gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesan, Balsamicoessig und Olivenöl

Alle Salate auch mit Joghurt, French oder italienischem Dressing 0,70 Euro

Spaghetti

30 **Spaghetti Napoli** [A,F] 7,90
mit Tomatensauce und Knoblauch

31 **Spaghetti Frutti di Mare** [F,J,L] 13,90
mit Meeresfrüchten, frischen Tomaten und Knoblauch

33 **Spaghetti Aglio e Olio** [F] 7,90
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni - scharf

34 **Spaghetti alla Bolognese** [2,D,F] 9,90
mit Tomatensauce, Hackfleisch und Käse

35 **Spaghetti alla Carbonara** [1,3,A,D,F] 9,90
mit Schinken, Eiern und Sahne

Tagliatelle

41 **Tagliatelle Principessa** [A,D,F,J] 12,90
gelbe Bandnudeln mit frischen Tomaten, Krabben, Rucola und Knoblauch

42 **Tagliatelle al Salmone** [A,D,F,H] 12,90
gelbe Bandnudeln mit Sahne und norwegischem Lachs

Penne

51 ***Penne Broccoli*** [1,3,D,F] *9,90*
mit Schinken und Sahne

59 ***Penne con Spinaci e Salmone*** [A,D,F,H] *13,90*
mit Spinat und Lachs in Sahnesauce

61 ***Penne all'Arrabbiata*** [A,F,H] *11,90*
mit Tomatensauce, scharfen Peperoni, Knoblauch, Thunfisch, Petersilie und Zwiebeln - scharf

64 ***Penne alla Regina*** [A,F] *13,90*
mit Rinderfiletstreifen, Pilzen und frischen Tomaten

Tortellini

65 ***Tortellini alla Venere*** [A,D,F] *12,50*
mit Steinpilzen, Parmaschinken und Trüffelcreme

66 ***Tortellini alla Panna*** [1,3,A,D,F,I] *10,90*
mit Schinken und Sahne

Pasta al Forno

44 **Tagliatelle al Forno** [1,2,3,A,D,F] 12,90
gelbe Bandnudeln mit Tomatensauce, Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken

50 **Rigatoni al Forno** [1,2,3,A,D,F] 12,90
mit Pilzen, Schinken, Sahne, Tomatensauce, Hackfleisch überbacken

62 **Penne con Broccoli al Forno** [1,2,3,A,D,F] 12,90
mit Broccoli, Schinken, Sahne, Tomatensauce, Hackfleisch mit Käse überbacken

68 **Tortellini al Forno** [1,2,3,A,D,F,I] 12,90
mit Tomatensauce, Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken

71 **Lasagne al Forno** [1,2,3,A,D,F] 12,90
mit Tomatensauce, Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken

Pizza

Der Grundbelag auf jeder Pizza ist Tomatensauce, Käse[2,D] und Oregano

75 **Pizza Margherita** [F] 6,90

78 **Pizza Salame** [1,2,3,F] 8,90
mit Salami

79 **Pizza Prosciutto** [1,3,F] 8,90
mit Schinken

80 **Pizza Prosciutte e Salame** [1,2,3,F] 9,90
mit Schinken und Salami

83 **Pizza con Tonno** [1,3,F,H] 9,90
mit Schinken und Thunfisch

84 **Pizza Tonno e Cipolle** [F,H] 9,90
mit Thunfisch, Zwiebeln

85 **Pizza Gladiatore** [1,3F,H] 11,90
mit Thunfisch, Schinken, Pilzen

87 **Pizza Prosciutto e Funghi** [1,3,F] 9,90
mit Schinken und Pilzen

88 **Pizza Salame e Funghi** [1,2,3,F] 9,90
mit Salami und Pilzen

89 **Pizza Hawaii** [1,3,F] 9,90
mit Schinken und Ananas

90 **Pizza Spinaci** [1,3,A,F] 10,90
mit Schinken, Spinat, Spiegelei, Knoblauch

93 ***Pizza Romana*** [1,3,F] *11,90*
mit Schinken und Spargel

94 ***Pizza Diavolo*** [1,2,3,F] *11,90*
mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoni (scharf)

96 ***Pizza Frutti di Mare*** [F,H,J,L] *13,90*
mit Meeresfrüchten und Thunfisch

97 ***Pizza Gamberetti*** [F,J] *12,90*
mit Krabben und Knoblauch

98 ***Pizza Vegetaria*** [F] *12,90*
mit gegrillter Paprika, frischen Tomaten, Aubergine und Zucchini

99 ***Pizza Fantasia*** [1,2,3,A,F] *12,90*
mit Schinken, Salami, Spargel und Ei

100 ***Pizza Siciliana*** [8,F,H] *10,90*
mit Kapern, Oliven und Sardellen

101 ***Pizza Surf and Turf*** [J] *16,90*
mit Rinderstreifen und Scampi

103 ***Pizza Scampi*** [F,J] *13,90*
mit Krabben, Scampi, Knoblauch

104 ***Pizza Prosciutto e Scampi*** [1,3,F,J] *13,90*
mit Schinken, Scampi, Peperoni und Knoblauch

105 ***Pizza Bruschetta*** [1,D,F] *13,90*
mit Tomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan

106 ***Pizza "Da Pino"*** [D,F,H] *13,90*
mit leicht geräuchertem Thunfisch, in dünnen Scheiben geschnitten mit Rucola und Parmesan

108 ***Pizza Salmone*** [F,H] *14,90*
mit frischem Lachs und Spinat

Sie können auch alle Pizzen in klein bekommen (- 2,00 Euro)

Für Änderungen berechnen wir gegebenenfalls einen Aufschlag.

Carne di Maiale *Schweinefleischgerichte*

113 ***Saltimbocca alla Romana*** [1,F] *17,90*
2 Medaillons (natur) mit Parmaschinken und Salbeisauce, mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

115 ***Rahmschnitzel*** [D,F] *17,90*
2 Medaillons (natur) mit frischen Champignons, Zwiebeln in köstlicher Rahmsauce, mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Bistecca Rumpsteak

117 **Straccetti di Manzo** 23,90
gegrillte Rumpsteakstreifen auf Rucolabett mit Parmesan,
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

118 **Bistecca alla Griglia** 23,90
gegrilltes Rumpsteak, mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

120 **Bistecca al Pepe Verde** [D] 25,90
gegrilltes Steak mit grüner Pfeffersauce, mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

121 **Bistecca al Gorgonzola** [D] 25,90
gegrilltes Steak in Gorgonzolasauce mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pesce Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir
Spaghetti Aglio e Olio und gemischten Salat

137 **Calamari alla Griglia** [L] gegrillter Tintenfisch 23,90

138 **Salmone alla Griglia** [H] 23,90
gegrillter norwegischer Lachs mit Knoblauch

139 **Orata in Padella** [D,F,H] 22,90
gebratenes Doradenfilet

140 **Gamberoni Griglia** [J] 5 Riesengarnelen gegrillt 24,90

141 **Dreierlei aus dem Meer** [F,H,J,L] 22,90
Lachsstücke, Scampi und Calamari gebraten.
Dazu eine Portion Spaghetti Aglio e Olio und Beilagensalat

Dessert

155 **Tiramisu** 5,90

156 **Panacotta** [D,F] mit Wildfrüchten 5,90

157 **Tartufo (Schoko oder Limone)** 5,90

A) Eier, B) Sesam, C) Soja, D) Milch, E) Sellerie, F) Getreide (Weizen), G) Senf, H) Fische,
I) Schalenfrüchte (Pinienkerne), J) Krebstiere, K) Nüsse, L) Weichtiere, M) Schwefeldioxid, N) Lupinen

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaminquelle),
5) geschwefelt, 6) chininhaltig, 7) koffeinhaltig, 8) geschwärzt, 9) mit Phosphat

EU Lebensmittelinformations-Verordnung

Verehrte Gäste,

seit Dezember 2014 ist die neue EU Lebensmittelinformations-Verordnung kurz LMIV in Kraft, die zukünftig bestimmt, welche Lebensmittel wie gekennzeichnet werden müssen. Wir kommen dieser Verbrauchertransparenz nach und werden die Kennzeichnung von Allergenen auf einem Informationsblatt zu unserer Speisekarte vornehmen.

Dabei ist jedoch zu beachten:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen und Zutaten beruhen auf Informationen, die wir von unseren Lieferanten erhalten. Zudem stellen nicht nur die Hersteller, sondern insbesondere auch wir nicht nur ein Produkt bzw. Gericht her, so dass nie ausgeschlossen werden kann, dass es bei Allergenen zu Kreuzkontamination von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen kommen kann.

Der Betrieb einer Küche, so wie sich die unsere darstellt, bringt es mit sich, dass bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten, eine ungewollte Vermischung auftreten kann und damit verbunden der Übergang geringer Mengen von weiteren Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Somit können die Angaben zu den Speisen keinen absoluten Ausschluss von Allergenen gewährleisten. In diesem Zusammenhang übernehmen können wir keine Haftung für die Vollständigkeit der Speisekarte übernehmen. Bei bekannten Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir sie, im Vorfeld mit uns Kontakt aufzunehmen. Unser Personal wird Sie diesbezüglich Fachgerecht informieren und berät Sie gerne über mögliche Zusammenstellungen weiter.

Die persönliche Note zum Abschluss:

Eine Speisekarte in der alle Eventualitäten beschrieben sind klingt charmant und ist auch in gewisser Weis in unserem Sinne. Jedoch ist die Beratung durch unsere qualifizierten Mitarbeiter und ein Gespräch über Ihre Wünsche nicht durch Kennzeichnungen zu ersetzen. Sofern diese Verordnung zur Qualität unsers Hauses beitragen kann, werden wir die Kennzeichnung der ewigen Speisekarte rückseitig veröffentlichen. Die Tageskarte enthält Kennzeichnung in der Fußzeile. Um den von der EU gesetzten Standard zu übertreffen, sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten gerne.

Ihr Da Pino Team