

Warme Getränke

Cappuccino⁷
Kaffee⁷
Espresso⁷
Espresso Doppio⁷
Tee diverse Sorten
Latte Macchiato⁷



Alkoholfreie Getränke

Vitamaiz^{9,2} 0,33 l
Coca-Cola[®] koffeinhaltig 2,7 0,3 l
Coca-Cola[®] light 2,4,7 0,3 l
Sprite 0,3 l
Fanta² 0,3 l
Wasser (naturell) 0,25 l
Wasser 0,25 l
Wasser 0,75 l
Apfelsaft⁷ 0,3 l
Traubensaft 0,3 l
Orangensaft 0,3 l
KiBa 0,3 l
Fruchtsaftschorle 0,3 l
Ginger Ale² 0,3 l
Bitter Lemon⁶ 0,3 l

Biere

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

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l
Prosecco 0,1 l

Spirituosen

Ramazzotti 2 cl
Averna 2 cl
Fernet 2 cl
Marsala 2 cl
Sambuca 2 cl
Grappa 2 cl
Prinz Alte Marille 2 cl
Prinz Williams Birne 2 cl

*Eine weitere Grappa-Auswahl
erhalten Sie auf Wunsch.*



Weissweine 0,2 l 0,75 l

- trocken
Sizilien **Inzolia**
Baglio Gaiano
- trocken **Pinot Grigio IGT**
Aus dem Hause unseres Bekannten in den Abruzzen
- trocken **Lugana**
Ein leichter Wein mit einer charmant fruchtigen Note.
- lieblich **Frizzantino** kein Flaschenverkauf
Wer es weiß und prickelig mag.
- trocken
Sizilien **Grillo D.O.C. (Bio)**
Baglio Gaiano
- trocken **Hauswein - weiß**

Roséwein 0,2 l 0,75 l

- trocken **Hauswein - rosé**

Rotweine 0,2 l 0,75 l

- trocken
Salento **Primitivo di Manduria DOC**
Würziges Aroma von Zimt, Nelken, schwarzem Pfeffer und dunklen Waldfrüchten. Derzeit der beliebteste Italiener.
- trocken
Abruzzen **Montepulciano D'Abruzzo DOC**
Der Paradewein unseres Winzers. Aromen von roten Früchten, voll, trocken, harmonisch mit leichtem Tannin.
- trocken
Sizilien **Nero D'Avola**
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
Sizilien **Frappato**
Baglio Gaiano
- lieblich **Lambrusco** kein Flaschenverkauf
- trocken **Hauswein - rot**



Unsere Weine enthalten Schwefel (Sulfite)

Zuppe Suppen

- 1 Stracciatella alla Romana** ^{A,D,E,G}
Brühe mit geschlagenem Ei
- 4 Zuppa di Pomodoro** ^D
Tomatensuppe



Antipasti Vorspeisen

- 8 4 Bruschetta**
mit Tomaten, Rucola, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln und Knoblauch
- 9 Dip des Hauses**
hausgemachter Knoblauch-Kräuter-Dip mit selbstgebackenem Brot
- 10 Antipasti Misto**
gemischte Vorspeisen
- 11 Carpaccio** ^D
hauchdünne Rinderfiletscheiben mariniert mit Rucola und Parmesan
- 13 Vitello Tonnato** ^{A, D}
hauchdünne Scheiben Kalbsfleisch mit Thunfischremoulade
- 16 Gamberetti Aglio Olio Peperoncini** ^I
Krabben mit Knoblauch und scharfen Peperoni in Öl gebraten



Insalata Salate



- 20 Insalata Verde**
grüner Salat mit Gurken und Zwiebeln
- 21 Insalata Pomodoro**
Tomatensalat mit Zwiebeln
- 23 Insalata Mista** ^{1,3}
grüner Salat, Gurken, Schinken, Paprika, Zwiebeln, Tomaten
- 24 Insalata alla Casa** ^{1,2,3,A,D,H}
grüner Salat, Gurken, Tomaten, Schinken, Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Artischocken, Käse, Paprika
- 26 Insalata Primavera** ^{1,3,H,J}
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, gebratenen Lachstreifen und Scampi
- 28 Insalata Paradiso** ^D
grüner Salat, Tomaten, Rucola, Radicchio, gegrillte Aubergine und gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesan, Balsamicoessig und Olivenöl

Alle Salate auch mit Joghurt, French oder italienischem Dressing + Euro

Spaghetti

- 30 Spaghetti Napoli** ^{A,F}
mit Tomatensauce und Knoblauch
- 31 Spaghetti Frutti di Mare** ^{F,J,L}
mit Meeresfrüchten, frischen Tomaten und Knoblauch
- 33 Spaghetti Aglio e Olio** ^F
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni - scharf
- 34 Spaghetti alla Bolognese** ^{2,D,F}
mit Tomatensauce, Hackfleisch und Käse
- 35 Spaghetti alla Carbonara** ^{1,3,A,D,F}
mit Schinken, Eiern und Sahne



Tagliatelle

- 41 Tagliatelle Principessa** ^{A,D,F,J}
gelbe Bandnudeln mit frischen Tomaten, Krabben, Rucola und Knoblauch
- 42 Tagliatelle al Salmone** ^{A,D,F,H}
gelbe Bandnudeln mit Sahne und norwegischem Lachs



Penne

- 51 Penne Broccoli** ^{1,3,D,F}
mit Schinken und Sahne
- 59 Penne con Spinaci e Salmone** ^{A,D,F,H}
mit Spinat und Lachs in Sahnesauce
- 61 Penne all'Arrabbiata** ^{A,F,H}
mit Tomatensauce, scharfen Peperoni,
Knoblauch, Thunfisch, Petersilie und Zwiebeln - scharf
- 64 Penne alla Regina** ^{A,F}
mit Rinderfiletstreifen, Pilzen und frischen Tomaten

Tortellini

- 65 Tortellini alla Venere** ^{A,D,F}
mit Steinpilzen, Parmaschinken und Trüffelcreme
- 66 Tortellini alla Panna** ^{1,3,A,D,F,I}
mit Schinken und Sahne





Pasta al Forno

- 44 Tagliatelle al Forno** ^{1,2,3,A,D,F}
gelbe Bandnudeln mit Tomatensauce, Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken
- 50 Rigatoni al Forno** ^{1,2,3,A,D,F}
mit Pilzen, Schinken, Sahne, Tomatensauce, Hackfleisch überbacken
- 62 Penne con Broccoli al Forno** ^{1,2,3,A,D,F}
mit Broccoli, Schinken, Sahne, Tomatensauce, Hackfleisch mit Käse überbacken
- 68 Tortellini al Forno** ^{1,2,3,A,D,F,I}
mit Tomatensauce, Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken
- 71 Lasagne al Forno** ^{1,2,3,A,D,F}
mit Tomatensauce, Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken

Pizza

Der Grundbelag auf jeder Pizza ist Tomatensauce, Käse^{2,D} und Oregano

- 75 Pizza Margherita** ^F
- 78 Pizza Salame** ^{1,2,3,F}
mit Salami
- 79 Pizza Prosciutto** ^{1,3,F}
mit Schinken
- 80 Pizza Prosciutte e Salame** ^{1,2,3,F}
mit Schinken und Salami
- 83 Pizza con Tonno** ^{1,3,F,H}
mit Schinken und Thunfisch
- 84 Pizza Tonno e Cipolle** ^{F,H}
mit Thunfisch, Zwiebeln
- 85 Pizza Gladiatore** ^{1,3,F,H}
mit Thunfisch, Schinken, Pilzen
- 87 Pizza Prosciutto e Funghi** ^{1,3,F}
mit Schinken und Pilzen
- 88 Pizza Salame e Funghi** ^{1,2,3,F}
mit Salami und Pilzen
- 89 Pizza Hawaii** ^{1,3,F}
mit Schinken und Ananas
- 90 Pizza Spinaci** ^{1,3,A,F}
mit Schinken, Spinat, Spiegelei, Knoblauch



- 93 **Pizza Romana** ^{1,3,F}
mit Schinken und Spargel
- 94 **Pizza Diavolo** ^{1,2,3,F}
mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoni (scharf)
- 96 **Pizza Frutti di Mare** ^{F,H,J,L}
mit Meeresfrüchten und Thunfisch
- 98 **Pizza Vegetaria** ^F
mit gegrillter Paprika, frischen Tomaten,
Aubergine und Zucchini
- 99 **Pizza Fantasia** ^{1,2,3,A,F}
mit Schinken, Salami, Spargel und Ei
- 100 **Pizza Siciliana** ^{8,F,H}
mit Kapern, Oliven und Sardellen
- 101 **Pizza Surf and Turf** ^J
mit Rinderstreifen und Scampi
- 103 **Pizza Scampi** ^{F,J}
mit Krabben, Scampi, Knoblauch
- 104 **Pizza Prosciutto e Scampi** ^{1,3,F,J}
mit Schinken, Scampi, Peperoni und Knoblauch
- 105 **Pizza Bruschetta** ^{1,D,F}
mit Tomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan
- 106 **Pizza "Da Pino"** ^{D,F,H}
mit leicht geräuchertem Thunfisch, in dünnen Scheiben
geschnitten mit Rucola und Parmesan
- 108 **Pizza Salmone** ^{F,H}
mit frischem Lachs und Spinat



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

Für Änderungen berechnen wir gegebenenfalls einen Aufschlag.

Bistecca Rumpsteak

- 117 Straccetti di Manzo**
gegrillte Rumpsteakstreifen auf Rucolabett mit Parmesan,
dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat
- 118 Bistecca alla Griglia**
gegrilltes Rumpsteak, mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat
- 120 Bistecca al Pepe Verde ^D**
gegrilltes Steak mit grüner Pfeffersauce,
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat
- 121 Bistecca al Gorgonzola ^D**
gegrilltes Steak in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln
und gemischtem Salat



Pesce Fisch

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

- 137 Calamari alla Griglia ^L** gegrillter Tintenfisch
- 138 Salmone alla Griglia ^H**
gegrillter norwegischer Lachs mit Knoblauch
- 139 Orata in Padella ^{D,E,H}**
gebratenes Doradenfilet
- 140 Gamberoni Griglia ^J** 6 Riesengarnelen gegrillt
- 141 Dreierlei aus dem Meer ^{F,H,J,L}**
Lachsstücke, Scampi und Calamari gebraten.
Dazu eine Portion Spaghetti Aglio e Olio und Beilagensalat



Dessert

- 155 Tiramisu**
- 156 Pannacotta ^{D,F}** mit Wildfrüchten
- 157 Tartufo-Eis**
Schoko- oder Limoneneis



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