

DA MARIA



R I S T O R A N T E

SPEISE- &  
GETRÄNKEKARTE

## IHR GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Innovation mit Tradition verbinden und dabei das Wesentliche betonen - Ihren Genuss.

Chef Rosario und sein Team verwöhnen Sie mit köstliche italienischer Küche.

Schmecken Sie das Aufeinandertreffen von Tradition und Moderne in Tagesspezialitäten, saisonalen Angeboten, frischen Fisch- und Fleischgerichten sowie Pizza und Pasta auf höchstem Niveau.

Im Ristorante Da Maria legt Rosario Gentile größten Wert auf Zutaten wie Fisch, Salat und Kräuter frisch vom Markt. Selbst angefertigte Köstlichkeiten wie selbstgemachtes Brot und selbstgemachte Pasta bereiten jedem Genießer kulinarische Freuden.

Von Montag bis Freitag werden täglich fünf bis sechs individuelle Tagesgerichte nach Wahl mit Salat geboten. In der Speisekarte finden sich sowohl variantenreiche Pizzen als auch delikate Pastagerichte. Neben den traditionellen italienischen Speisen stehen weitere leckere Gerichte wie ein feiner Zwiebelroastbraten zur Auswahl.

Wenn Ihnen die Entscheidung schwer fällt, dann lassen Sie sich mit einem 3-Gänge-Menü mit Fisch oder Fleisch vom Chefkoch überraschen. In der Familientradition steht im Ristorante Da Maria seit 1985 im Vordergrund.

Gastlichkeit verwöhnen. Mit einem Größ aus der Küche zum Auftakt Ihrer Mahlzeit, begleitet von leckerem Brot und familiär in der Heimat Sizilien hergestelltem Olivenöl von Onkel Giuseppe fühlt man sich in stilvollem Ambiente wie im modernen Italien.

Köstliche Weine, Kaffee und Grappa in Wohlfühlatmosphäre lassen Sie in Genuss schwelgen und nur für den Moment leben. Moderate Preise runden Spaß und Freude am Schlemmen ab.

Lassen Sie sich auf die Genussentdeckung ein und Ihr Besuch im Ristorante Da Maria wird „perfecto“.

IHR ROSARIO GENTILE MIT TEAM

# GETRÄNKE

## APERITIFS

PROSECCO	4,50
PROSECCO ROSÈ	4,50
HUGO'S OHNE ALKOHOL	4,20
<i>Wasser, Holunder, Zitronensaft, Minze und Lime</i>	
HUGO'S MIT ALKOHOL	5,90
<i>Prosecco, Wasser, Holunder, Lime und Minze</i>	
APEROL SPRITZ <sup>[1]</sup>	5,90
APEROL-MARACUJA SPRITZ <sup>[1]</sup>	5,90
CAMPARI SODA <sup>[1]</sup>	4,80
<i>Italienischer Bitterlikör mit Soda</i>	
CAMPARI ORANGE <sup>[1]</sup>	5,50
CAMPARI TOCCO ROSSO <sup>[1]</sup>	5,90
MARTINI BIANCO <sup>[w]</sup>	5,50
MARTINI ROSSO <sup>[w]</sup>	5,50
MARTINI ROSÈ	5,50
SAN BITTER ALKOHOLFREI <sup>[1,4]</sup>	3,00
SAN BITTER - SODA, ORANGE <sup>[1,4]</sup>	4,50
CRODINO ALKOHOLFREI	3,00
CRODINO-MARACUJA <sup>[1,4,13]</sup>	4,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

### SOFT DRINKS

COCA COLA <sup>[1,9,10]</sup>	0,2l	0,4l
LIGHT <sup>[1,8,9,10]</sup>	2,10	3,40
SPEZ <sup>[1,3,9,10,13]</sup>	2,10	3,40
FANTA <sup>[1,3,9,13]</sup>	2,10	3,40
SPRITE	2,10	3,40
SCHWEPPE'S BITTER LEMON <sup>[3,11,13]</sup>	2,40	3,90

### MINERALWASSER

TAFELWASSER	0,2l	2,00
TAFELWASSER	0,4l	2,80
SAN PELLEGRINO	0,5l	3,30
SAN PELLEGRINO	0,75l	4,50
ACQUA PANNA STILL	0,5l	3,30
ACQUA PANNA STILL	1,0l	4,90

### SÄFTE

APFEL	0,2l	0,4l
JOHANNISBEERE	2,50	3,80
ORANGE	2,50	3,80
MARACUJA	2,50	3,80

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## SAFTSCHORLEN

	0,2l	0,4l
APFELSAFTSCHORLE	2,20	3,40
JOHANNISBEERSCHORLE	2,20	3,40
ORANGENSAFTSCHORLE	2,20	3,40
MARACUJASAFTSCHORLE	2,20	3,40
APFEL-JOHANNISBEERSCHORLE		3,80
MARACUJA-ORANGENSAFTSCHORLE		3,80

## BIRRA - BERGBIER

	0,3l	0,5l
RADLER	2,20	2,90
ALKOHOLFREIES BIER	2,30	
BERG ORIGINAL vom FASS	2,50	3,20
BRÄUMEISTER PILS	2,60	
BERG HEFE-WEIZEN vom FASS	2,60	3,30
BERG HEFE-WEIZEN ALKOHOLFREI	2,60	3,30
BERG 3-KORN HEFE-WEIZEN		3,30
BERG KRISTALL-WEIZEN		3,30
COLAWEIZEN <sup>[1,9,10]</sup>	2,60	3,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## LIKÖRE UND BITTERS (20cl)

FERNET BRANCA	3,50
RAMAZZOTTI	3,50
AMARO AVERNA	3,50
AMARETTO DI SARONNO	3,50
BAILEYS IRISH CREAM	3,50
GRAND MARNIER	4,00
SAMBUCA	4,00
CYNAR <sup>[1,13]</sup>	3,50
VECCHIA ROMAGNA	3,50
JÄGER MEISTER	3,50
LIMONCELLO	3,50
CRÈME DE CASSIS	4,00
PERNOD	4,00
NOILLY PRAT	4,00

## OBSTABRAND (20cl)

ALTES PFLÜMIE SCHEIBEL	4,00
WILDER BERGKIRSCH SCHEIBEL	7,00
EDEL WILLIAMS SCHEIBEL	7,00
GELBE BERGPFLAUME SCHEIBEL	7,00
APRICOT BRANDY SCHEIBEL	7,00

### KLASSIKER (2cl)

WILLIAMS BIRNE BRAND ZIEGLER	6,00
MIRABELLEN BRAND ZIEGLER	6,00

### VODKA (2cl)

BELVEDERE	5,00
ALPHA NOBLE	5,00

### GIN (2cl)

HENDRICK'S	5,00
BLACK GIN 2011	5,00

### SHERRY (5cl)

FINO JARANA DRY	5,00
MANZANILLA DRY	5,00
OLOROSO DRY	6,00

### MADEIRA (5cl)

SERCIAL 10 JAHRE	8,00
VERDEHLO 10 JAHRE	8,00
BUAL 10 JAHRE	8,00

### TEQUILA (2cl)

PATRON SILVER	4,00
DON JULIO ANEJO	4,00



### SPIRITUOSEN (5cl)

LINIE AQUAVIT	4,00
GENEVER	4,00

### WISKHYS (5cl)

GLENFIDDICH 18 JAHRE SPEYSIDE	6,00
THE MACALLAN 18 JAHRE FINE OAK SPEYSIDE	8,00
GLEN GRANT 25 JAHRE SPEYSIDE	8,00

### COGNAC (2cl)

HENNESSY FINE DE COGNAC	6,00
HENNESSY X.O.	10,00

### ARMAGNAC (2cl)

SAMALENS BAS RESERVE	6,00
BARON DE SIGOQNAC 10 JAHRE	6,00

### BRANDY (2cl)

CARDENAL MENDOZA CARTA REAL	8,00
TORRES IMPERIAL	6,00

### RUM (2cl)

EL DORADO 15 JAHRE	6,00
RON ZACAPA 23 JAHRE	10,00

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## HEIßE GETRÄNKE

HEIßER KAKAO	3,50
ESPRESSO	2,20
ESPRESSO DOPPIO	2,90
ESPRESSO CORRETTO <i>mit Grappa, Cognac oder Likör</i>	4,50
TAZZE KAFFEE	2,40
CAPPUCCINO	2,90
LATTE MACCIATO	3,20
IRISH COFFÈ <i>mit braunem Zucker, Irish Whisky und Sahne</i>	6,50
CAFFÈ MAROCCHINO <i>mit Schoko-Topping und Sahne</i>	3,50
CAFFÈ AL PISTACCHIO <i>mit Pistazien-Topping und Sahne</i>	3,80
CAFFÈ BAILEYS <i>mit Baileys-Likör</i>	4,50
EILLES TEE <i>(Pfefferminze, Kamille, Schwarzer, Früchte, Grüner)</i>	2,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## COCKTAILS

MOJITO	6,50
Lime, Minze, Havana Rum und Soda	
MARGARITA	6,50
Tequila, Zitronensaft und Triple Sec	
MARTINI COCKTAIL <sup>[w]</sup>	6,00
Gin und Vermouth Extra Dry	
BLOODY MARY	6,50
Tomatensaft, Vodka, Zitronensaft, Tabasco, Worcester, Salz und Pfeffer	
CAIPIROSKA	6,50
Lime-Saft, Vodka, Rohrzucker und Limette	
CAIPIRINHA <sup>[2]</sup> <sup>[w]</sup>	6,50
Vodka, Lime und brauner Zucker	
VODKA MARTINI <sup>[w]</sup>	6,00
Vodka und Vermouth Extra Dry	
HEMINGWAY SOUR <sup>[1,13]</sup>	6,00
Gin, Zitronensaft und Grenadine	

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

GIMLET <sup>[2]</sup> <sup>[ml]</sup>	6,00
Gin, Lime Juice und Zitronensaft	
NEGRONI <sup>[1]</sup> <sup>[ml]</sup>	6,50
Gin, Vermouth Rosso und Campari	
TOM COLLINS	6,00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Soda	
CHERRY SCOTCH	6,50
Scotch Whisky, Cherry Brandy, Orangensaft und Zitronensaft	
MANHATTAN <sup>[ml]</sup>	6,50
Whisky, Vermouth Extra Dry und Angostura	
ALKOHOLFREIER COCKTAIL	4,50
nach Wunsch	

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

GAMBAS AGLIO E OLIO <sup>[m,1]</sup> <i>Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl</i>	11,50
VERDURA ALLA GRIGLIA <i>Verschiedene Saisongemüse vom Grill kalt serviert mit Vinaigrette auf Blattsalat</i>	11,50
VITELLO TONNATO <sup>[2,8][b,1]</sup> <i>Kalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsoße mit Pantelleria-Kapern garniert</i>	11,50
CAPRINO IN Crosta di Miele al Castagno <i>Frischer Ziegenkäse in Maronen-Honig-Kruste lauwarm serviert auf Rote-Bete-Carpaccio und Weingelee „Lambrusco Mantovano“</i>	11,50
PEPATA DI COZZE <sup>[g,i,w]</sup> <i>Frische Miesmuscheln in Weißweinsoße oder Tomatensoße</i>	11,90
CARPACCIO DI MANZO <i>Carpaccio vom Rinderfilet nach Art des Hauses</i>	12,90

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

INSALATA DI MARE<sup>[g,ü]</sup> 13,50

Frischer Meeresfrüchtesalat nach Italienischer Art

ANTIPASTO MEDITERRANEO<sup>[g][b,d,h,ü]</sup> 14,90

Vitello Tonnato, Ziegenkäse, Gambas und Tomaten-Büffelmozzarella

ANTIPASTO RUSTICO<sup>[z,e,g][d]</sup> 14,50

Verschiedene Käsesorten und passende Konfitüre, Oliven, Parmaschinken, Bresaola-Röllchen, Culatello (der König der Schinken) und Burrata-Käse

VARIAZIONE DI PESCE<sup>[z,g][d,g,ü]</sup> 17,90

Fisch-Variation:

- Lachsrollchen mit Mascarpone-Füllung
- Frische Fisch-Tartar des Tages
- Kaisergranat in Zitronen-Vinaigrette
- Frischer Meeresfrüchtesalat

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

### TIPI DI BRUSCHETTE - BRUSCHETTA-VARIATIONEN

TRADIZIONALE	4,90
<i>mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauchöl</i>	
VEGETARIANA	6,50
<i>mit gegrilltem Gemüse</i>	
POMODORO-BUFALA-PROSCIUTTO DI PARMA <sup>[2][Id]</sup>	7,90
<i>mit Tomatenwürfeln, Büffelmozzarella und Parmaschinken</i>	
FRUTTI DI MARE <sup>[9,1]</sup>	8,90
<i>mit frischen lauwarmen Meeresfrüchten</i>	

## MINESTRE - SUPPEN

CREMA DI POMODORO <sup>[d,w]</sup>	5,00
<i>Frische Tomatencremesuppe mit Sahne-Haube</i>	
MINISTRONE	6,50
<i>Selbstgemachte frische Saison-Gemüsesuppe</i>	
MINISTRA DELLA STAGIONE	7,50
<i>Empfehlung des Küchenchefs Tagessuppe der Saison zubereitet mit frischen Zutaten vom Markt</i>	
ZUPPA DI PESCE <sup>[9,h,1]</sup>	11,50
<i>Tagesfrische Fischsuppe zubereitet mit Edelfischen und Meeresfrüchten - Kochzeit ca. 25 Minuten</i>	

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## INSALATE - SALATE

INSALATA MISTA	5,50
<i>Gemischter Salat</i>	
INSALATA RUCOLA <sup>[o,j]</sup>	9,50
<i>Rucolasalat mit Walnüssen, Parmesanspalten, Trüffelöl und frischem gehobelten Trüffel</i>	
INSALATA CAPRESE	9,00
<i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl</i>	
INSALATA CAPRICCIOSA <sup>[2,e][b,i]</sup>	9,00
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Artischocken, Ei, Oliven, Sardellen und Zwiebeln</i>	
INSALATA FITNESS <sup>[2,e][b]</sup>	11,50
<i>Gemischter Salat mit tranchiertem Rumpsteak, Rucola, Parmesan, Ei, Artischocken, Oliven und Paprika</i>	
INSALATA PRIMAVERA <sup>[e]</sup>	10,90
<i>Blattsalat mit gegrillten Zucchini, Ziegenkäse, Oliven, Cocktailtomaten und Croutons</i>	
INSALATA MARE E MONTI <sup>[n,i]</sup>	11,50
<i>Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen und Gambas, dazu Parmesanspalten und Croutons</i>	

ALLE SALATE WERDEN MIT UNSEREM SELBSTGEMACHTEN DRESSING (BALSAMICO-OLIVENÖL) UND PIZZABROT SERVIERT. AUF WUNSCH REICHEN WIR IHNEN AUCH BALSAMICO-ESSIG UND OLIVENÖL.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE



# CARNE - FLEISCHGERICHTE

## VOM MILCHKALBSRÜCKEN

FETTINA DI VITELLO ALLA MILANESE <sup>[2][a]</sup>	16,50
<i>Milchkalbsrücken paniert in Butter knusprig gebraten mit Preiselbeeren, Zitrone und Kapern garniert</i>	
PICCATA MILANESE <sup>[a,b]</sup>	17,50
<i>Kalbsmedaillons in Eihülle gebraten, dazu Spaghetti in Tomatensauce</i>	
SALTIMBOCCA TRADIZIONALE <sup>[2][a,n]</sup>	18,50
<i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	
SCALOPPINA AL LIMONE <sup>[a,n]</sup>	18,50
<i>Milchkalbsrücken in Butter gebraten mit Zitronen-Weißweinsauce</i>	
VITELLO AI PORCINI E TARTUFO <sup>[1][n]</sup>	23,50
<i>Milchkalbsrücken-Steak gebraten mit ganzen Steinpilzen und Trüffelgelee in Cognac-Rahmsauce</i>	
VITELLO IN CROSTA DI LARDO E ROSMARINO <sup>[2,3][n]</sup>	23,50
<i>Kalbsmedaillons in Butter gebraten mit Bauchspeck-Kruste und Rosmarin in Balsamico-Rotweinsauce</i>	

## VOM IRISCHEN RIND

<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b> Rumpsteak auf Lavastein gegrillt mit selbstgemachter Kräuterbutter	19,50
<b>BISTECCA ALLA CIPOLLA<sup>[1]</sup></b> Rumpsteak in Butter gebraten mit geröstete Zwiebeln, dazu Bratensobe	19,80
<b>BISTECCA AL PEPE VERDE<sup>[1]</sup></b> Rumpsteak in Butter gebraten mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsobe	22,00
<b>BISTECCA ALLA LIVORNESE<sup>[2,6][a]</sup></b> Rumpsteak in Butter gebraten mit Kapern und Oliven in Tomatensobe, dazu Spaghetti	22,00
<b>BISTECCA AL TARTUFO</b> Rumpsteak von Lavastein gegrillt mit selbstgemachter Trüffelbutter	23,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## CARNE - FLEISCHGERICHTE

### VOM ARGENTINISCHEN RIND - CAMPO BEEF

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 26,50

Rinderfilet auf Lavastein gegrillt mit selbstgemachter Kräuterbutter

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA, PERA E NOCI<sup>[a,l,e,j]</sup> 29,90

Rinderfilet in Butter gebraten mit Birne flambiert und Walnüssen in Gorgonzolasoße

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO<sup>[a,w]</sup> 32,00

Rinderfilet in Balsamico-Rotweinsöße, dazu hausgemachte Bandnudeln getrüffelt

FILETTO MARE E MONTI<sup>[a,l,i,w]</sup> 32,00

Rinderfilet in Butter gebraten mit Steinpilzen in Cognac-Rahmsöße, dazu Riesengarnelen von Lavastein gegrillt (3 Stück)

SURF & TURF<sup>[h,i]</sup> 34,90

Rinderfilet von Lavastein gegrillt mit selbstgemachter Kräuterbutter und halber Hummer in Kräutersöße gratiniert

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## PESCE – FISCHGERICHTE

<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> <sup>[h,i]</sup> Frísche Riesengarnelen auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette (6 Stück)	22,00
<b>GAMBERONI MEDITERRANEA</b> <sup>[h,i,n]</sup> Frísche Riesengarnelen mit selbstgemachter Kräuterbutter in Weißweinsobe (6 Stück)	22,50
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> <sup>[g,i]</sup> Tintenfisch auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette	17,50
<b>FRITTO MISTO DI PESCE</b> <sup>[g,h,i]</sup> Sepien, Riesengarnelen, Tintenfisch und Lachsfilet frittiert	19,90
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE</b> <sup>[g,h,i]</sup> Verschiedene Fische des Tages auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette	24,90
<b>FILETTO DI SALMONE AL MOJITO</b> <sup>[i]</sup> Norwegischer frischer Lachsfilet mit Limette und Minze in Rum serviert	22,00

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

FILETTO DI SALMONE AL PESTO GENOVESE<sup>[1]</sup>

19,80

Norwegischer frischer Lachsfilet auf der Haut gebraten mit selbstgemachter Pestosöbe

ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA<sup>[1]</sup>

22,00

Frischer Wolfsbarsch (Loup de Meer) oder frische Goldbrasse (Dorade) vom Grill

ARAGOSTA ALLO CHEF<sup>[1],[2]</sup>

49,90

Ganze Languste tranchiert auf Garnelencreme und Vongole verace-sauté, dazu Reis in Safransöbe

SOGLIOLA AL TARTUFO<sup>[1]</sup>

29,90

Frische Seeszunge von der Haut gebraten mit selbstgemachter Trüffelgelee und gehobeltem schwarzem Trüffel.  
Der Fisch wird am Tisch filetiert

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## RISOTTO - REISGERICHTE

RISOTTO ALLA PESCATORE <sup>[2,8]</sup> <sup>[g,h,i,w]</sup> mit frischen Meeresfrüchten, Vongole Verace, Miesmuscheln, Gambas, Sepien, Kaisergranat und Oktopus in Tomaten-Weißweinsobe	15,90
RISOTTO SCAMPI E CAPESANTE <sup>[g,i,j]</sup> mit Kaisergranat und Jakobsmuscheln, Pistazien-Pesto und Tomatenwürfeln	19,90
RISOTTO ALL`ARAGOSTA E ZAFFERANO <sup>[h,i]</sup> mit halber Languste, Safran und Tomatenwürfeln	25,90
RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO mit frischen Waldpilzen und gehobeltem schwarzem Trüffel	16,90
RISOTTO CON PERA E GORGONZOLA <sup>[7]</sup> mit Birnen flambiert in feiner Gorgonzolasobe	13,50
RISOTTO CON PORCINI E ANATRA <sup>[w]</sup> mit gebratenen Steinpilzen, Asiago-Käse und tranchierter Barbarie-Entenbrust	17,50
RISOTTO AL CAPRINO E TREVISANA mit Trevisana-Radicchio und Ziegenkäse in Maronen-Honig-Kruste auf Zucchini umwickelt in Portweinsobe	17,90

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGHETTI POMODORO <sup>[a]</sup> <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	6,50
SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>[a,e]</sup> <i>Spaghetti mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce</i>	6,50
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO <sup>[2,3,4]</sup> <sup>[a,d]</sup> <i>Tortellini mit Schinken in Sahnesauce</i>	7,20
FETTINA MILANESE <i>Paniertes Milchkalbsschnitzel mit Pommes Frites</i>	10,50
PICCATA MILANESE <sup>[a,b]</sup> <i>Milchkalbsschnitzel in Eihülle mit Pommes Frites</i>	10,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## PASTA - NÜDELGERICHTE

### SPAGHETTI

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <sup>[a]</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	8,50
BOLOGNESE <sup>[a,e]</sup> mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce	8,50
CARBONARA <sup>[2,3]</sup> <sup>[a,b,d]</sup> mit Bauchspeck, Eigelb und Pecorino-Käse in Sahnesauce	8,90
ALLA PUTTANESCA <sup>[e]</sup> <sup>[a]</sup> mit Kapern, Oliven und Tomatenwürfeln, leicht Scharf	9,50

### LASAGNE

TRADIZIONALE <sup>[a,d,e]</sup> mit Rinderhackfleisch, Béchamel- und Tomatensauce überbacken	9,00
---	------

### PENNE

ALL' POMODORO <sup>[a]</sup> mit Tomatensauce und Basilikum	8,00
ALL' ARRABIATA <sup>[a]</sup> mit Tomatensauce, Basilikum und Chili	8,50
AL FORNO <sup>[2,3,4]</sup> <sup>[a,b,d,e]</sup> mit Rinderhackfleisch, Erbsen, Ei und Schinken in Tomaten-Sahnesauce	8,90

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE



## GNOCCHI

AL GORGONZOLA <sup>[a,d]</sup>	9,50
mit feiner Gorgonzola in Sahnesoße	
ALLA FIORENTINA <sup>[a,d,i]</sup>	11,50
mit geschälte Gambas, Tomatenwürfeln und Mascarpone-Creme	
SORRENTINA <sup>[a,d,j]</sup>	11,50
mit Tomatenwürfeln, Büffelmozzarella, Basilikum und Pistazien-Pesto	

## TORTELLINI

ALLA PANNA E PROSCIUTTO <sup>[2,3,4]</sup> <sup>[a,d]</sup>	8,90
mit Schinken in Sahnesoße	
EMILIANA <sup>[2,3,4]</sup> <sup>[a,d]</sup>	8,90
mit Schinken, Erbsen, frischen Champignons und Rinderhackfleisch in Sahnesoße	

## TAGLIATELLE - BANDNUDELN

ALLA PARMA <sup>[2]</sup> <sup>[a,b,d]</sup>	11,50
mit frischen Champignons in Gorgonzola-Sahnesoße, dazu Parmaschinken, Rucola und Parmesanspalten	
AL SALMONE <sup>[a,b,d,i]</sup>	11,50
mit frischen Lachswürfeln in Rosesoße	
ALLO CHEF <sup>[2,3]</sup> <sup>[a,b,d]</sup>	11,90
mit gebratenen Austernpilzen, Bauchspeck und Tomatenwürfeln, dazu Rucola und Parmesanspalten	

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## PASTA SPECIALE BESONDERE NÜDELGERICHTE

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACE <sup>[a,g,l,w]</sup>	12,50
<i>mit frischen Teppich-Muscheln in Weißweinsobe, leicht Scharf</i>	
LINGUINE ALLO SCOGLIO <sup>[2,8] [a,h,l,w]</sup>	13,50
<i>mit frischen Meeresfrüchten, Vongole verace, Miesmuscheln, Gambas, Sepien, Kaisergranat und Oktopus in Tomaten-Weißweinsobe</i>	
TAGLIATELLE AL PEPE VERDE <sup>[a,d,l]</sup>	14,90
<i>Bandnudeln mit Rumpsteak tranchiert und frischen Champignons in grüner Pfeffersobe, dazu Rucola und Parmesanspalten</i>	
TAGLIATELLE CON VITELLO E PORCINI <sup>[a]</sup>	17,90
<i>Bandnudeln mit Milchkalbsrücken tranchiert, Steinpilzen und Trüffelgelee, dazu frische schwarze Trüffel aus Piemont</i>	
TAGLIATELLE MARE E MONTI <sup>[a,h,i]</sup>	14,90
<i>Bandnudeln mit geschälten Garnelen, Steinpilzen und Tomatenwürfeln</i>	
BUCATINI AL ASTICE <sup>[a,h,l,w]</sup>	22,00
<i>mit frischem Hummer und Tomatenwürfeln in Weißweinsobe</i>	
BAVETTE AI SCAMPI <sup>[a,h,l,w]</sup>	18,90
<i>mit Kaisergranat (Scampi) und Tomatenwürfeln in Weißweinsobe</i>	

GLUTENFREI AUF ANFRAGE

ITALIENISCHE BIO-NÜDELN AUS KAMUT-VOLLKORN-GRIEB ERHÄLTlich:  
SPAGHETTI, FUSILLI, TAGLIATELLE UND PENNE

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## PIZZE - PIZZEN

FOCACCIA <sup>[a]</sup>	5,00
Pizzafladen mit Oregano, Salz und Öl	
MARGHERITA <sup>[1]</sup> <sup>[a,d]</sup>	6,20
Tomatensobe und Mozzarella	
SALAMI <sup>[1,2,4]</sup> <sup>[a,d]</sup>	7,90
Tomatensobe, Mozzarella und Salami	
PROSCIUTTO <sup>[1,2,3,4]</sup> <sup>[a,d]</sup>	7,90
Tomatensobe, Mozzarella und Schinken	
FUNGHI <sup>[1]</sup> <sup>[a,d]</sup>	7,90
Tomatensobe, Mozzarella und frische Champignons	
SICULA <sup>[1,2,4]</sup> <sup>[a,d]</sup>	8,50
Tomatensobe, Mozzarella, Salami und frische Champignons	
HAWAII <sup>[1,2,3,4]</sup> <sup>[a,d]</sup>	8,50
Tomatensobe, Mozzarella, Schinken und Ananas	
DIABOLO <sup>[1,2,4]</sup> <sup>[a,d]</sup>	8,50
Tomatensobe, Mozzarella, Paprika, Salami und scharfe Peperoni	
ETNA <sup>[1,2,3,4]</sup> <sup>[a,d]</sup>	8,50
Tomatensobe, Mozzarella, Schinken und Salami	

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

VERONA <sup>[1,2,3,4]</sup> [a,d]	8,80
Tomatensobe, Mozzarella, Schinken und frische Champignons	
CALABRESE <sup>[1,2,4,6]</sup> [a,d]	8,90
Tomatensobe, Mozzarella, scharfe Salami aus Calabrien, Oliven und Zwiebeln	
CASALINQA <sup>[1,2,3,4]</sup> [a,d]	8,90
Tomatensobe, Mozzarella, Schinken, Salami und frische Champignons	
NAPOLETANA <sup>[1,2]</sup> [a,d,l]	8,90
Tomatensobe, Mozzarella, Sardellen und Kapern	
CALZONE <sup>[1,2,3,4]</sup> [a,d]	8,90
Tomatensobe, Mozzarella, Schinken, Salami und frische Champignons (zugeklappt)	
4 FORMAGGI <sup>[1]</sup> [a,d]	9,00
Tomatensobe, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten	
GORGONZOLA <sup>[1,2,3,4]</sup> [a,d]	9,00
Tomatensobe, Mozzarella, Schinken, frische Champignons und Gorgonzola	
DELLA CASA <sup>[1,2]</sup> [a,d]	9,50
Tomatensobe, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

TONNO<sup>[1,2]</sup> [a,d,i]

Tomatensobe, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

9,50

VEGETARIANA<sup>[1]</sup> [a,d]

Tomatensobe, Mozzarella und frische Gemüse in Kräuter-Marinade

9,80

CAPRICCIOSA<sup>[1,2,3,4,6]</sup> [a,b,d,i]

Tomatensobe, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Oliven, Ei,  
Artischocken und frische Champignons

9,80

ALLO SCOGLIO<sup>[1,2,8]</sup> [a,d,i]

Tomatensobe, Mozzarella, frische Meeresfrüchte

11,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## PIZZE SPECIALE – BESONDERE PIZZEN

DA MARIA <sup>[1]</sup> [a,d]	11,90
Tomatensobe, Mozzarella, Rumpsteak gegrillt, Rucola und Parmesanspalten	
BUFALA <sup>[1,2]</sup> [a,d]	12,90
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum, Tomatenwürfeln und Rucola	
AL SALMONE <sup>[1]</sup> [a,d,i]	12,90
Mozzarella, Sahne, geräucherter Lachs, Schnittlauch und Pacchino-Tomatenwürfel	
FILETTO E TARTUFO <sup>[a,d]</sup>	13,90
Büffelmozzarella, Rumpsteak gegrillt, Trüffelcreme aus Alba, Rucola und frische Champignons-Carpaccio	
MASCARPONE <sup>[1,2,3]</sup> [a,c,d,j]	11,50
Tomatensobe, Mozzarella, Mascarpone-Creme, Bauchspeck und Walnüsse	
SPECIALE <sup>[2]</sup> [a,d]	12,50
Büffelmozzarella, 24 Monate gereifter Parmaschinken in Kräuter, gebratene Steinpilze, Rucola und Parmesanspalten	
GOURMET <sup>[a,d,l,j]</sup>	13,50
Büffelmozzarella, Pistazien, Pesto, Tomatenwürfel, gegrillte Zucchini und gebratene Gambas	

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

## DOLCE - NACHSPEISEN

CRÈME CARAMEL <sup>[b,d]</sup>	4,80
<i>Crème mit Karamell übergossen</i>	
PANNA COTTA ALLA FRAGOLA <sup>[2,g]</sup> [b,d]	5,50
<i>Italienische Sahnecreme mit Erdbeersobe</i>	
CRÈME BRÛLÉE <sup>[b,d]</sup>	5,50
<i>Crème mit karamelisiertem Rohrzucker</i>	
COPPA STRACCIATELLA <sup>[1,2,g]</sup> [b,d]	5,50
<i>Gestrudelttes Stracciatella-Eis mit Schokosobe</i>	
TIRAMISÙ AL MASCARPONE <sup>[b,d]</sup>	5,50
<i>Tiramisù mit Löffelbiskuits und Mascarpone-Creme</i>	
TRE GUSTI <sup>[1]</sup> [b,d]	5,50
<i>Drei Kugeln Eis - Schokolade, Vanille und Stracciatella</i>	
DEGUSTAZIONE DI SORBETTI	7,90
<i>Triologie von Sorbets (drei verschiedene sorten)</i>	
TORTINO AL CIOCCOLATO <sup>[1]</sup>	7,90
<i>Warmes Schokotörtchen mit flüssiger Schokoladenfüllung, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis</i>	
VARIAZIONE DI FRUTTA CON SORBETTO AL LIMONE	9,50
<i>Exotischer Früchteteller mit Zitronensorbet</i>	
VARIAZIONE DI DOLCI <sup>[2,g]</sup> [a,b,d]	10,90
<i>Hausgemachte Desserts-Variation (Tiramisù, Panna Cotta und Crème Caramel)</i>	

ALLE NACHSPEISEN WERDEN MIT FRISCHEM OBST DEKORIERT<sup>[g]</sup>

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIEHE LETZTE SEITE

RISTORANTE DA MARIA

GRIESSTRASSE, 29

72793, PFULLINGEN

TELEFON: 07121/71361

BESUCHEN SIE UNS IM FACEBOOK RISTORANTE DA MARIA

IHRE MEINUNG....

*....ist uns sehr wichtig! Bitte teilen Sie Ihre Erfahrungen im Ristorante Da Maria mit anderen Gäste und bewerten Sie uns online.*



## ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmitteln
9. mit Phosphat
10. coffeinhaltig
11. chininhaltig
12. taurinhaltig
13. Zitronensäure

## ALLERGENE:

- a. Glutenthaltiges
- b. Eier
- c. Erdnüsse
- d. Milch
- e. Sellerie
- f. Sesam
- g. Weichtiere
- h. Krebstiere
- i. Fisch
- j. Schalenfrüchte
- k. Soja
- l. Senf
- m. Lupine
- n. Schwefeldioxid, Sulfit