

*Da Mario's*  
**LITTLE ITALY**  
RESTAURANT



**À LA  
CARTE**

*by Chef Fernando Di Sica*

# DI SCIASCIO

R O M A

Di Sciascio ist der Ursprung von La Dolce Vita. Die moderne Geschichte der Familie ist ein Zeitgeist des gepflegten Lifestyles von Mode, außergewöhnlichen Speisen und Getränken und vor allem der außergewöhnlichen Eventgastronomie, die vom qualitativen Lifestyle italienischer Handwerkskunst geprägt ist. Die Gastronomie, ein Herzstück der Familie, ist in über 40 Jahren zu beeindruckenden Bauwerken besonderer Emotionen gereift. 1946 von Di Sciascio gegründet, weiter gelebt, kontrolliert und vereint von den Brüdern Di Sciascio, Gianni und Toni. Mit dem Eintritt von Mario Di Sciascio II und Fernando Di Sciascio, Söhne von Gianni, in die Geschäftsführung nahm die Firma eine eindrucksvolle Wendung.

**DOP . Denominazione d'Origine Protetta** . Das Siegel für Qualitätsmerkmale von Produkten mit geschützter Herkunftsbezeichnung.

**IGT/P . Indicazione Geografica Tipica/Protetta** . Das Siegel für die geografische Herkunft und bestimmte Qualitätsmerkmale von spezifischen Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Weine können eine geographische Bezeichnung auf dem Etikett kombiniert mit einer Rebsorte tragen. IGT/P Weine stehen über Tafelwein und unter den reglementierten Weinen mit DOC und DOCG.

**DOC . Denominazione d'Origine controllata** . Weine mit Ursprungsbezeichnung: Geografischer Name eines Weinbaugebiets, das durch eine besondere Erzeugung gekennzeichnet ist; spezifische Bezeichnung eines bekannten Qualitätserzeugnisses, das seine Eigenschaften den geografischen Verhältnissen und den menschlichen Einflüssen verdankt. Das Gesetz legt den traditionellen Begriff D.O.C. fest, um das Konzept der hochwertigen und traditionellen Ursprungsbezeichnung zu definieren.

**DOCG . Denominazione d'Origine Controllata e Garantita** . Ähnelt der Begriffsbestimmung für D.O.C., enthält auch das Wort **Garantiert** und wird so für Weine von besonderem Wert verwendet, die seit mindestens fünf Jahren als D.O.C.-Weine anerkannt sind. Diese Weine werden in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 5 Litern vermarktet und tragen eine amtliche Erkennungsbanderole, um dem Verbraucher eine bessere Garantie zu bieten.

---

*Di Sciascio is the origin of La Dolce Vita. The modern history of the family is a zeitgeist of the cultivated lifestyle of fashion, extraordinary food and beverages and, above all, the extraordinary event gastronomy, which is defined by the qualitative lifestyle of Italian craftsmanship. The gastronomy, a heart of the family, has matured over 40 years into impressive structures of special emotions. Di Sciascio is an Italian brand for a stylish lifestyle. Founded by Di Sciascio in 1946, passed on by the Fratelli Di Sciascio, Gianni and Toni. The firm took an impressive turn with the arrival in the management of Mario Di Sciascio II and Fernando Di Sciascio. Sons of the head, In 1972.*

**DOP . Denominazione d'Origine Protetta** . the Italian seal for products with a protected designation of origin.

**IGT/P . Indicazione Geografica Tipica/Protetta** . the quality level of Italian wine. The wines can have a geographical name on the label combined with a grape variety. IGT/IGP wines are above simple table wine and below the more strictly controlled and regulated wines with D.O.C. and D.O.C.G.

**DOC . Denominazione d'Origine controllata** . Food and wines with designation of origin: geographical name of a wine-growing area characterized by a particular production; the name is used to designate a well-known quality product that owes its characteristics to geographical conditions and human influences. The law establishes the special traditional term D.O.C. for Italian designations to explain the aforementioned concept of very high quality and traditional designation of origin

**DOCG . Denominazione d'Origine Controllata e Garantita** . Similar to the definition of D.O.C., but also includes the word 'guaranteed' and is used for wines of particular value that have been recognised as D.O.C. wines for at least five years. These wines are marketed in containers with a capacity of no more than 5 litres and bear an official identification band to offer the consumer a better guarantee.

# The Antipasti Club

Da Mario's

## **INSALATA *little italy*** 16

Rucolasalat gelegt zu Birne in Parmaschinken mit Gorgonzola, Pinienkernen, Pfeffer und abschließendem Tages-Balsamico  
Rocket salad served with pear in Parma ham with Gorgonzola, pine nuts, pepper and a final balsamic vinegar

## **BURRATA D.O.P.** 18

Burrata di Bufala Puglia DOP gelegt auf gegrilltem Gemüse mit Melone und roter Beete und vollendet mit Pinienkernen  
Burrata di Bufala Campana DOP laid on grilled vegetables with melon and beetroot and finished with pine nuts

## **CAPRESE D.O.P.** 18

Mozzarella di Bufala Campania DOP, Basilikum und die Königin der Tomaten: San Marzano Tomaten dell'Agro Sarnese Nocerino DOP  
Mozzarella di Bufala Campana DOP, basil and the queen of tomatoes: San Marzano tomatoes dell'Agro Sarnese Nocerino DOP

## **DI MARE** 19

Früchte des Meeres mit Orangen und eingelegten roten Zwiebeln  
Fruits of the Sea with Oranges and Pickled Red Onions

## **CARPACCIO DI MANZO** 19

zart geschnittene Rinderscheiben mit Rucola, Zitrone und Parmesantalern und abgerundetem Spuma di parmigiano D.O.P.  
tenderly sliced beef with rocket, lemon and parmesan slices and rounded off with Spuma di parmigiano D.O.P.

## **VITELLO TONNATO FAVOLOSO** 21

zart angebratene Thunfisch Macédoine auf fein gekochten Kalbsscheiben mit Thunfischcreme & Kapernäpfeln  
tuna dices on cooked veal slices with tuna cream & capers

## **FRITTURA MISTA** 19

Ein kulinarisches Vergnügen: frittierte Meeresfrüchte serviert in Krepppapier mit Zitronenscheiben, Mayonnaise und mit einer Prise Meersalz der Amalfi Küste bestreut

A culinary delight: fried seafood served in crepe paper with lemon slices, mayonnaise and sprinkled with a pinch of Amalfi sea salt

## **VARIETÀ** 20

eine vom Haus gewählte Variation aus Salami und Käse. Über Salame Milano, Finocchiona, der Cacciatore, die Salsiccia Napoli sowie Taleggio, Stracchino, Pecorino, Grana Padano, Provolone o.ä.  
a variation of salami and cheese chosen by the house. Salame Milano, Finocchiona, Cacciatore, Salsiccia Napoli as well as Taleggio, Stracchino, Pecorino, Grana Padano, Provolone and similar.

## **ANITPASTI MISTO** 25

eine Selektion aus Vitello Tonnato, Carpaccio und Insalata di Mare  
a selection of Vitello Tonnato, Carpaccio and Insalata di Mare

## **ZUPPA DI POMODORO D.O.P.** 9

Suppe aus San Marzano Tomaten dell'Agro Sarnese Nocerino DOP  
Soup from San Marzano tomatoes dell'Agro Sarnese Nocerino DOP

## **BRODO *alla filomena*** 10

nach originalem Rezept der Nonna DI SCIASCIO. Gebrühte Pastina Suppe: Polpette, Babyspinat, Parmesan mit hausgemachtem Käsebrot  
the original recipe of Nonna DI SCIASCIO. Brewed pastina soup: polpette, baby spinach, parmesan and homemade cheese bread

# PASTA

AMORE  
1996

*di sciascio*  
Per noi è una tradizione ritrovarci la domenica e vivere  
La Dolce Vita con la Nonna. Qui viviamo la casa nel nostro cuore  
insieme ai nostri ospiti.

EST  
1972

## LASAGNE ORIGINALI

17

Originale Lasagne alla Nonna mit Bolognesesoße und Parmesan  
Original Lasagne alla Nonna with Bolognese sauce and Parmesan

## POLPETTE

17

Pasta in Tomatensoße dazu handgemachte Fleischbällchen mit  
hauchdünn geschnittenem Knoblauch von Pauli  
Pasta in tomato sauce with handmade meatballs with thinly sliced  
garlic from Pauli

## SALSICCIA

17

Pasta di Paccheri in Tomatensoße mit Salsiccia di Calabria D.O.P.  
Pasta di Paccheri in tomato sauce with Salsiccia di Calabria D.O.P.

## CARBONARA ORIGINALE

18

Pasta mit Guanciale, Ei, Pfeffer und Parmigiano Reggiano D.O.P.  
Pasta originale with guanciale, egg, pepper and parmigiano

## SALMONE

21

Handgedrehte Pasta di Garganelli in einer hauchfein cremigen  
Tomatensoße mit unübertroffenem Lachs aus Neuseeland  
Hand-twisted Pasta di Garganelli in a delicately creamy tomato  
sauce with unsurpassed salmon from New Zealand

+ senza glutine glutenfrei *glutenfree*

2

## GNOCCHI

€

22

Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Burrata di Bufala Puglia DOP und Rucola an cremiger Tomatensoße  
Homemade gnocchi filled with Burrata di Bufala Puglia DOP and rocket in a creamy tomato sauce

## GAMBERONI

€

28

Handgedrehte Pasta di Garganelli in einer hauchfein cremigen Tomatensoße mit handgefangenen riesigen Königsgarnelen  
Hand-twisted Pasta di Garganelli in a delicately creamy tomato sauce with hand-caught king giant prawns

## TARTUFO

### TARTUFO SACCHETTI

€

26

Handgeformte Pastasäckchen gefüllt mit Trüffel und Raffinesse  
Hand-formed pasta bags filled with truffles and sophistication

26

€

### TARTUFO PAPPARDELLE

Breite italienische Bandnudeln glasiert mit Trüffel und Raffinesse  
Wide Italian tagliatelle glazed with truffle and sophistication

CLASSIC

# PIZZA

ARTE DEI NAPOLETANI

**MARGHERITA D.O.P. 12**

mit Tomatensoße, Fior di Latte aus Agerola DOP und Basilikum  
with tomato sauce, Fior di Latte from Agerola DOP and basil

**SALAMI DOLCE ./. PICCANTE 14**

mit Tomatensoße, Mozzarella und Salame Cacciatore D.O.P.  
with tomato sauce, mozzarella and Salame Cacciatore D.O.P.

**DI CAPRA 16**

mit Tomatensoße, Mozzarella, Ziegenkäse, Chili,  
Honig der Bienen Sardinien und Basilikum  
with tomato sauce, mozzarella, goat cheese, chili, honey from  
Sardinian bees and basil

**BURRATA D.O.P. 16**

mit Tomatensoße, Mozzarella, Burrata di Bufala Puglia DOP,  
gebackenen Tomaten und Rucola  
with tomato sauce, mozzarella, Burrata di Bufala Puglia DOP,  
baked tomatoes and rocket

**VERDURA 17**

mit Tomatensoße, Mozzarella, Grillgemüse, Rucola und Parmigiano  
con salsa di pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, rucola e  
Parmigiano Reggiano D.O.P.

**PERA 17**

mit Mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., Birnen und Azzurro  
Gorgonzola D.O.P.  
with mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., pears and Azzurro  
Gorgonzola D.O.P.

**SALSICCIA 17**

mit Tomatensoße, Fior di Latte aus Agerola D.O.P., Kartoffeln,  
Cherry-Tomaten und Salsiccia di Calabria D.O.P.  
with tomato sauce, Fior di Latte from Agerola D.O.P., potatoes,  
cherry tomatoes and Salsiccia di Calabria D.O.P.

**DIAVOLA 17**

mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami Piccante, Paprika,  
Knoblauch, Oliven und Chilliflocken  
with tomato sauce, mozzarella, salami piccante, peppers,  
garlic, olives and chilli flakes

**PARMA 18**

mit Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., Rucola  
und Parmigiano Reggiano D.O.P.  
with tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., rocket  
and Parmigiano Reggiano D.O.P.

**SPECIALE 18**

mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami Piccante, Paprika, Schinken,  
Salami, Zwiebeln, Pilze und Ei  
with tomato sauce, mozzarella, salami piccante, peppers, ham,  
salami, onions, mushrooms and egg

**FICO DI AMALFI 19**

mit Fior di Latte aus Agerola D.O.P., Ziegenkäse und Amalfifeigen  
sowie Orangen aus Amalfi I.G.P.  
with fior di latte from Agerola D.O.P., goat cheese and figs from  
Amalfi as well as oranges from Amalfi I.G.P.

**PESTO 19**

mit Mozzarella, grünem Pesto, Artischocken, Rucola, Pinienkernen  
und Burrata di Bufala Puglia D.O.P.  
with mozzarella, green pesto, artichokes, rocket, pine nuts and  
Burrata di Bufala Puglia D.O.P.

**MIGLIORE 19**

mit Mozzarella, Mortadella, Pistazien und Burrata D.O.P.  
with mozzarella, mortadella, pistachios and burrata D.O.P.

**FRUTTI DI MARE 19**

mit Tomatensoße, Mozzarella und delikaten Meeresfrüchten Italiens  
with tomato sauce, mozzarella and the finest seafood in Italy

**MOZZAFIATO 21**

mit Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola Punta d'Anca, Rucola,  
Cherry-Tomaten und Burrata di Bufala Puglia D.O.P.  
with tomato sauce, mozzarella, Bresaola Punta d'Anca, rocket,  
cherry tomatoes and Burrata di Bufala Puglia D.O.P.



# PESCE

<b>CALAMARI</b>	€	24
frittierte Tintenfischringe mit Limoni di Amalfi I.G.P. und Pommes Frites Julienne mit Salsa all'aglio fried squid rings with Limoni di Amalfi I.G.P. and garlic mayonnaise served with Julienne French Fries		
<b>SALMONE</b>	€	30
Neuseeland Lachs mit Limoni di Amalfi I.G.P. Soße und galantem Risotto New Zealand salmon with Limoni di Amalfi I.G.P sauce and gallant risotto		
<b>GAMBERONI</b>	€	34
2 hand gefangene Riesenkönigsgarnelen auf Salatbett vom Grill mit Limoni di Amalfi I.G.P. und Meersalz 2 hand-caught king prawns grilled on a bed of lettuce with Limoni di Amalfi I.G.P and sea salt		
<b>ORATA</b>	€	38
Ganze Dorade traditionell im Ofen gebacken mit San Marzano D.O.P. Tomatensoße, Gemüse und Kartoffeln Whole sea bream traditionally baked in the oven with San Marzano tomato sauce, vegetables and potatoes		

# CARNE

<b>INVOLTINI</b>	€	28
Schweinerouladen gefüllt mit Azzurro Gorgonzola D.O.P. und Schinken mit Gemüse und Kartoffeln Pork roulades filled with Azzurro Gorgonzola D.O.P. and ham with grilled vegetables and fried potatoes		
<b>SALTIMBOCCA</b>	€	32
fein gebratene Kalbsschnitzel detailliert bekocht mit Schinken und Salbei mit Gemüse und Kartoffeln Finely roasted veal escalope cooked in detail with ham and sage with grilled vegetables and fried potatoes		
<b>OSSOBUCO</b>	€	36
traditionelles Schmorgericht aus Kalbsscheiben alla Nonna mit Gemüse und Kartoffeln traditional braised dish of veal slices alla Nonna with vegetables and potatoes		
<b>SCALOPPINA TARTUFO</b>	€	36
fein gebratene Kalbsschnitzel in feiner Trüffelglasur und frischem Trüffel mit Gemüse und Pappardelle finely fried veal escalope in fine truffle glaze and fresh truffle with grilled vegetables and pappardelle		
<b>BISTECCA</b>	€	38
Argentinisches Rumpsteak in Pfeffermantel und -creme, Cherry-Tomaten mit Gemüse und Kartoffeln Argentinian rump steak in pepper coating and cream, cherry tomatoes with grilled vegetables and fried potatoes		
<b>FILETTO</b>	€	44
Argentinisches Rinderfilet serviert als Tagliata vom Grill mit Meersalz, Gemüse und Kartoffeln Argentinian beef fillet served as tagliata from the grill with sea salt, grilled vegetables and fried potatoes		

# DOLCE

**SORBETTO** 8  
frisch geschlagenes Sorbet aus Limoni di Amalfi I.G.P mit Prosecco  
freshly whipped sorbet from Limoni di Amalfi I.G.P with Prosecco

**PANNA COTTA** 10  
Panna Cotta mit Rosenduft und roten Beeren  
Panna cotta with rose scent and red berries

**TARTUFO** 10  
Schokoladen-Eis-Trüffel im Santa-Domingo-Kakao-Mantel  
Italian chocolate ice cream truffle coated in Santa Domingo cocoa

**TIRAMISU** 12  
Classe del mondo: Nonna's Tiramisu di casa mit italienischem Bio-Ei, Mascarpone, Löffelbiskuit und Santa-Domingo-Kakao-Topping  
Classe del mondo: Nonna's Tiramisu di casa with Italian organic egg, mascarpone, ladyfingers and Santa Domingo cocoa topping

**SOUFFLÉ BIANCO** 15  
Weißes Soufflé mit weißem flüßigem Schokoladenkern, zu Madagaskar-Vanille-Eis, Sahne und sizilianischem Mandel-Krokant mit Amarena Bitterkirsche und Kirschglasur  
White soufflé with white liquid chocolate center, with Madagascar vanilla ice cream, pure cream and Sicilian almond brittle with Amarena bitter cherry and cherry glaze

**DI PIÙ** €

In unseren Vitrinen am Eingang haben wir täglich frische Dessert Variationen nach Art des Hauses.

Parliamo! für noch mehr DOLCE di DI SCIASCIO

In our display cases at the entrance we have fresh dessert variations every day, according to the house style.

Parliamo! and there is even more DOLCE di DI SCIASCIO

# CAFÉ

Espresso  3.0

Espresso Doppio 4.5

Espresso Macchiato 3.5

Espresso Affogato Pistacchio 6.0

New York Flat White 5.0

Cappuccino 4.2

Caffe Crema 3.0

Latte Macchiato 5.0

Crema di latte al pistacchio 8.0

wahlweise **NY Latte d'avena** NY Hafermilch **NY hafer milk**

Tee 4.0

Tee *fresco, fresco, fresco* 5.0

wahlweise frische Minze, Ingwer oder Zitrone  
optionally fresh mint, ginger or lemon

## ILLY

Pioniere der Schweizer Kaffeekunst. Der Name Illy weist auf die italienischen Ursprünge in Triest hin. Illy steht für höchste Qualitätsansprüche im Kaffeemarkt weltweit und wurde 1939 vom Basler Carlo Seitz sowie den Triestiniern Francesco Illy sen und Roberto Hausbrandt sen gegründet.

Pioneers of the Swiss art of coffee. The name Illy refers to the Italian origins in Trieste. Illy stands for the highest quality standards in the global coffee market and was founded in 1939 by Carlo Seitz from Basel and Francesco Illy sen. and Roberto Hausbrandt sen. from Trieste.

**LA CULTURA DEL CAFFÈ  
PERCHE NOI SIAMO**

# BAR

## • APERITIVO •

CAMPARI SODA	€ 7
AMERICANO	€ 9
NEGRONI SBAGLIATO	€ 9
NEGRONI	€ 10

LITTLE ITALY SPRITZ	€ 9
---------------------	-----

CAMPARI SPRITZ	€ 8
APEROL SPRITZ	€ 8
LIMONCELLO SPRITZ	€ 8
LILLET WILDBERRY	€ 8



## • NON-ALCOHOLIC •

San Pellegrino	0.2/0.7l	3.5 / 8
Aqua Panna	0.2/0.7l	3.5 / 8
SanPellegrino Limonata Biologico	0.27l	3.5
San Bitter & Crodino	0.1l	4.5
Cola, Zero, Sprite	0.2l	3.5
Apfel-, Maracujá-, Orangen-, Johannisbeersaft	0.2l	4.0
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0.2l	4.0

# Da Mario's SPECIALE

## • HOMEMADE LEMONADE •

FICO DI AMALFI	7
Amalfifeigen, Limette, Veilchen, Soda und Rosmarin	
LAVANDA DI ROMA	7
Römisches Lavendel, Ingwer, Soda und Basilikum	
MONGIBELLO	7
Rotes Gemälde aus Bitterino und fruchtigen Waldbeeren	

## • LONGDRINKS •

Espresso Martini	12
Mojito	9
Caipirinha	9
Whiskey Sour	9
Whiskey é Cola	8
Moscow Mule	8
Cubra Libre	8

Tägliche Empfehlungen des Barchefs €  
*Daily recommendations from the bar manager*

## • BIRRA •

### VOM FASS

König Pilsner	0.3/0.5l	4 / 5.5
Benediktiner hell	0.3/0.5l	4 / 5.5
Weizen hell	0.3/0.5l	4 / 5.5

### BIRRA IN BOTTIGLIA

König Pilsner frei	0.3l	4.0
Weizen frei	0.5l	5.5
Peroni	0.3l	4.0



# L'ARTE DI VINO

<b>Vino della Casa</b> Wein des Hauses Wine of the House	<b>0.2l</b>	<b>7</b>
<b>Pinot Grigio D.O.C., Norditalien</b> trocken. Grauburgunder: zu Krustentieren und Salaten, aber auch als Aperitif. <i>dry. Fresh and fruity with shellfish and salads, but also as an aperitif.</i>	<b>0.2l</b>	<b>8</b>
<b>Pecorino d'Abruzzo D.O.C.G</b> trocken. Sehr intensiver und anhaltender Duft von Wiesenkräutern und Weissdornblüten. Intensives Vanillearoma, im Geschmack sättigend und frisch. <i>dry. Very intense and persistent scent of meadow herbs and hawthorn blossoms. Intense vanilla aroma, filling and fresh in taste; soft and enveloping on the palate.</i>	<b>0.2l</b>	<b>9</b>
<b>Lugana D.O.P., Gardasee</b> Feinumfassend und einhüllend, süßlich, natürlich mit dem vorherrschenden typischen Aroma der Moscatotraube. Langes und delizioses Finale. <i>Finely embracing and enveloping, sweetish, naturally with the dominant typical aroma of the Moscato grape. Long and delicious finale.</i>	<b>0.2l</b>	<b>10</b>
<b>Cerasulo Rosé d'Abruzzo D.O.C.</b> Aroma nach Himbeeren, Kirschen, Sommerblüten, fruchtig, intensiv, verführerisch. Am Gaumen weich, saftig und weinig, angenehme Säure und Tannine. Süffig. <i>Aroma of raspberries, cherries, summer blossoms, fruity, intense, seductive. Soft, juicy and winey on the palate, pleasant acidity and tannins. Easy to drink.</i>	<b>0.2l</b>	<b>8</b>
<b>Weinschorle</b>	<b>0.2l</b>	<b>7</b>
<b>Prosecco</b>	<b>0.1l</b>	<b>6</b>
<hr/>		
<b>Vino della Casa</b> Wein des Hauses Wine of the House	<b>0.2l</b>	<b>7</b>
<b>Valpolicella D.O.C., Norditalien</b> voll, samtig-weich, Nuancen von Tabak und Backpflaumen, sehr intensiv, langanhaltend mit wunderbar eingebundenen Tanninen. Halbtrocken. <i>full, velvety soft, nuances of tobacco and prunes, very intense, Long lasting with beautifully integrated tannins. semi dry.</i>	<b>0.2l</b>	<b>8</b>
<b>Primitivo I.G.P., Apulien</b> Reife Früchte, dichter Geschmack mit feinen Kakao-Noten endet. Halbtrocken. <i>Ripe fruit, dense flavor ending with subtle notes of cocoa. semi dry.</i>	<b>0.2l</b>	<b>9</b>
<b>Rosso Toscano I.G.T., Toskana</b> Schöne Frucht, mineralisch und Lederaromen im Duft. Angenehm rund und ausgewogen am Gaumen. Ein Wein mit dem gewissen Anspruch. <b>Supertuskan.</b> <i>Beautiful fruit, mineral and leather aromas on the nose. Pleasantly round and balanced on the palate. A wine with a certain claim. Super toscano.</i>	<b>0.2l</b>	<b>10</b>
<b>Lambrusco D.O.C., Norditalien</b> fruchtig, rund, frisch und prickelnd <i>fruity, round, fresh and sparkling</i>	<b>0.2l</b>	<b>6</b>

# PURO SAN GUE





# OFFERTA

di Caya

**SICILIA ROSA SPRITZ** € 9

Aperitivo . Rosarote Blutorange mit Mango und Maracuja, Prosecco und Soda  
Aperitivo . Pink blood orange with mango and passion fruit, prosecco and soda

**DI CAPRA** € 18

Ziegenkäse gelegt auf Rucola mit italienischem Parmaschinken an Honig der Bienen Sardinien und Himalaya-Walnüssen  
Goat cheese on rocket with Italian Parma ham, honey from Sardinian bees and Himalayan walnuts

**PORCINI** € 24

Pasta di Pappardelle mit saisonalen norditalienischen Steinpilzen glasiert in einer Butter-Weißwein-Soße  
Pappardelle mit saisonalen norditalienischen Steinpilzen glasiert in einer Butter-Weißwein-Soße

**SALSICCIA DALLA GRIGLIA** € 23

Scharf angebratene Salsiccia di Calabria D.O.P. vom Grill mit Kartoffelpüree und Grillgemüse  
Spicy fried Salsiccia di Calabria D.O.P. from the grill with mashed potatoes and grilled vegetables

**RISOTTO** € 29

Risotto in grünem Pesto mit Alaska-Jakobsmuscheln, Burrata di Bufala Puglia D.O.P. und Sakura Kresse®  
Risotto in green pesto with Alaska scallops, Burrata di Bufala Puglia D.O.P. and Sakura Cress®

€

**PESCE O CARNE DI CASA**

Fragen Sie unseren Pescatore oder Macellaio zum Variete des Tagesangebots zu Fisch & Fleisch  
Ask our Pescatore or Macellaio for the variety of the daily offer of fish & meat

**COTOLETTA MILANESE** € 34

Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und einer Gurken-Tomaten-Zwiebel Beilage  
Veal schnitzel with fried potatoes and a cucumber-tomato-onion side dish

**FILETTO** € 49

Argentinisches Rinderfilet in einer piemontesischen Barolo D.O.C.G. Soße mit Grillgemüse und Bratkartoffeln  
Argentinian beef fillet in a Piedmontese Barolo D.O.C.G. sauce with grilled vegetables and fried potatoes

**CHEESCAKE TARTUFO** 12

Käsekuchen-Eis mit Erdbeer- und Himbeersauce  
umhüllt von einem knusprigen Butterkeksstreusel  
Cheesecake ice cream with strawberry and  
raspberry sauce covered in a crispy butter crumble

**10 CANNOLO AL PISTACCHIO D.O.P.**

Sizilianisches Teigröllchen aus Mandelkrokant mit  
geschmackvoller Pistaziencreme di Bronte DOP  
Sicilian dough roll made of almond brittle with  
tasty pistachio cream di Bronte DOP