



Herzlich Willkommen im Restaurant Da Mario!

Benvenuto a La Dolce Vita!

Authentische und knusperdünne Holzofen-Pizza sowie unsere frischen Pastagerichte werden bei Mario nach original italienischen Rezepturen zubereitet. Leicht, lecker und gesund!

Hier erleben Sie auch bei unseren saisonal wechselnden Fisch- und Fleisch-Spezialitäten die optimale Mischung aus südländischem Flair und deutscher Gemütlichkeit.

Die aufmerksame und freundliche Da Mario-Crew der Ristorante und Cucina atmen die italienische Lebensart und sie haben das sprichwörtliche Temperament und das Feingefühl für Ihren gelungenen Ausflug ins Land der Genüsse: Lassen Sie sich von Ihnen die köstlichsten Weine vom „Stiefel“ empfehlen.

Erleben Sie genussreiche Verwöhnstunden in unserem von Experten des „Großen Restaurant & Hotel Guide“ preisgekröntem Restaurant.

Viva Italia!

Küchendirektor

☞ *Der Große Restaurant & Hotel Guide – 2 Hauben* ☞



Antipasti
Vorspeisen
Starters

Bruschette di pomodori Ciabatta Brot geröstet mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum <i>Roasted ciabatta bread slices with tomatoes, onions and basil</i>	7,50 €
Crostini con acciughe Pfannengeröstete Brotscheiben mit Sardellen und Mozzarella überbacken <i>Olive oil-roasted bread slices gratinated with anchovies and Mozzarella cheese</i>	9,50 €
Carpaccio di manzo Hauchdünne Scheiben vom Angusrind mit Pesto und Parmesankäse <i>Thinly sliced raw beef with pesto and Parmigiano Reggiano</i>	12 €
Vitello tonnato classico Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Olivenölcreme, Kapern und Limette <i>Pink veal roast slices served with a creamy tuna olive oil mayonnaise, capers and lime</i>	14 €
Antipasti „Marina Hohe Düne“ Selektion von hausgemachtem gegrilltem und eingelegtem Gemüse, dazu italienische Salami und luftgetrockneter Schinken, <i>Selection of homemade grilled and marinated vegetables with salami and air-dried ham</i>	14,50 €

Minestre
Suppen
Soups

Cappuccio „Da Mario“ Würzige Tomatensuppe mit Basilikumschaum <i>Tomato soup with basil-foam</i>	7 €
Salsiccia con zuppa di lenticchie Mediterraner Linseneintopf mit pikanter Salami und Tomaten <i>Lentilsoup with spicy salami and tomato salsa</i>	9,50 €
Zuppa di pesce Mediterrane Fischsuppe mit getrockneten Tomaten <i>Fish soup with dried tomatoes</i>	9 €



Insalata
Salate
Salads

Insalata Caprese Tomaten und Büffelmozzarellascheiben mit Basilikumpesto <i>Slice tomatoes and mozzarella with fresh basil and balsamic vinaigrette</i>	10 €
Toscanello Rucola und Radicchio mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Parmesan <i>Rocket and radicchio salad with Parma ham, tomatoes and Parmesan cheese</i>	9,50 €
Panzanella Tomaten-Brotsalat mit Gurken in Olivenöldressing, dazu gebratene Pilze und knuspriger Speck <i>Soaked bread tossed with tomatoes and cucumber slices in olive oil dressing and presented with sautéed mushrooms and crispy bacon bits</i>	10,50 €
Savona Liguria Zarter Tintenfisch, Kartoffelwürfel, grüne Bohnen, weiche weiße Bohnenkerne Und Tomaten in Olivenöl serviert mit Ciabatta Brot <i>Tender octopus, potato cubes, green beans, soft-boiled white beans and tomatoes In olive oil vinaigrette, served with Ciabatta bread</i>	12 €
Insalata Capocuoco Gebratene Kalbsrückenstreifen auf verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke und Paprika mit milden roten Zwiebeln und Rosmarin-Croutons <i>Mixed lettuce tossed with tomato, cucumber, peppers and onions, topped with sauteed beef tenderloin strips</i>	19 €

Verdure
Gemüsegerichte
Vegetable dishes

Spinaci con mascarpone Sautierter Blattspinat mit Kirschtomaten, Gnocchi und Mascarponesauce <i>Sauteed spinach with cherry-tomatoes, gnocchi and mascarponesauce</i>	10,50 €
Involtini di melanzane Gebackene Auberginenpäckchen mit Tomaten und Ziegenkäse <i>Goat cheese and tomatoes wrapped in grilled eggplant</i>	10,50 €



Pizze e Pane
Pizza und Brot
Pizza and Bread

Knusprig gebacken in unserem mit Buchenholz befeuerten Steinofen.

Pizza Pane Pizzabrot mit Olivenöl, Tomatensauce und Kräutern <i>Pizza bread with olive oil, tomato sauce and herbs</i>	4,50 €
Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella <i>Tomato sauce and cheese</i>	7,50 €
Pizza Tonno mit Thunfisch und roten Zwiebelringen <i>Tuna and red onions</i>	10,50 €
Pizza Mista mit gekochtem Schinken, Salami, milden Peperoni und Champignons <i>Ham, salami, pepperoni and mushrooms</i>	11,50 €
Pizza Vegetale Mit frischem Gemüse <i>Fresh vegetables</i>	10,50 €
Pizza Diavolo mit scharfer italienischer Salami, Paprika und scharfen Peperoni <i>Spicy Italian salami, bell pepper and spicy pepper</i>	12,50 €
Pizza Pollo mit Hähnchen, Paprika und Oliven <i>Chicken, bell peppers and olives</i>	12,50 €
Pizza Spinaci é Formaggi mit frischem Spinat und Gorgonzola Käse <i>Fresh spinach and gorgonzola cheese</i>	12,50 €
Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und getrockneten Tomaten <i>Seafood and dried tomatoes</i>	13,50 €
Pizza Salmone Mit Lachsstücken, Spinat und Crème fraîche <i>Salmon, spinch and sour cream</i>	13,50 €



Pizza Scampi Mit Riesengarnelen, Spinat und Crème fraîche <i>Jumbo shrimp, spinach and sour creme</i>	14,50 €
Pizza Lachs und Scampi Mit Lachsstücken, Scampi, Rucola und Crème fraîche <i>Saslmon, scampi, garden rocket and sour creme</i>	15,50 €
Pizza alla Chef mit Parmaschinken, Rucola, Cherry Tomaten und gehobeltem Parmesan <i>Ham, garden rocket, cherry-tomato, Parmesan</i>	16,50 €
Pizza Superlusso mit Provolone, Fontina, Mozzarella, Parmesan und Öl mit dem Aroma weißer Trüffel <i>Four famous Italian cheeses and truffle oil</i>	22 €

Alle unsere Pizzen sind belegt mit Tomatensauce und Mozzarellakäse

Verfeinern Sie sich Ihre Pizza ganz nach Ihren eigenen Wünschen mit:

Kapern	0,50 €	Mozzarella	2 €
Zwiebelringe	0,50 €	gekochter Schinken	2 €
Ananas	1 €	Provolone	2,50 €
Tomatenscheiben	1 €	Gorgonzola	2 €
Oliven	1 €	Spinat	2 €
Sardellen	1 €	Salami	2 €
milde Peperoni	1 €	Rucola	2 €
scharfe Peperoni	1 €	scharfe Salami	2,50 €
Broccoli	1,50 €	Fontina	3 €
Paprika	1,50 €	Artischockenherzen	2 €
Champignons	1,50 €	Lachs	3 €
Parmesan	2 €	Parma Schinken	3 €
Schafskäse	2 €	Garnelen	3,50 €
Meeresfrüchte	5,50 €		

Kräuter und Gewürze wie Knoblauch, Oregano, Majoran, Rosmarin erhalten Sie ohne Berechnung



Paste
Nudelgerichte
Pasta dishes

Spaghetti aglio e olio con peperoncini Dünne Hartweizengrießnudeln mit Knoblauch, Öl und Chili (pikant) <i>Thin durum wheat pasta with garlic, oil and chilli (spicy)</i>	9,50 €
Spaghetti alla panna con pancetta e parmigiano Dünne Hartweizennudeln mit geräuchertem Pancetta in leichter Sahnesauce mit Parmesan <i>Thin durum wheat pasta with Italian bacon a light cream sauce with parmesan cheese</i>	10,50 €
Penne Putanesca Kurze Röhrchennudeln aus Hartweizen mit Tomaten, Oliven, Sardellen und Kapern <i>Hollow durum wheat pasta with tomatoes, olives, anchovies and capers</i>	10,50 €
Tagliatelle con ragù alla Bolognese Schmale Bandnudeln mit herzhafter Fleischsauce <i>Thin ribbon pasta with Tomato-meat sauce</i>	10,50 €
Gnocchi con Gorgonzola Kleine, gerollte Kartoffelklösschen mit Kirschtomaten in milder Gorgonzolasauce <i>Small potatoe dumplings in a mild gorgonzolasauce with cherry tomatoes</i>	10,50 €
Orecchiette Testarossa Handgeformte Muschelnudeln mit luftgetrocknetem Parmaschinken, Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, Spinat und schwarzen Oliven <i>„Little ears“ pasta with air-dried ham, sun-dried tomatoe-pesto, spinach and black olives</i>	11,50 €
Pappardelle al salmone Breite Eierbandnudeln mit Räucherlachs und Broccoli in Ricottacreme <i>Wide ribben egg pasta with salmon and broccoli tossed with creamy ricotta sauce</i>	13,50 €
Spaghetti ai frutti di mare Dünne Hartweizengrießnudeln mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Petersilie und Tomatensugo <i>Thin durum wheat pasta with seafood, garlic, parsley and tomatoes</i>	14,50 €
Casarecci con gamba e peperoncini Gedrehte kurze Hartweizengrießnudeln mit Garnelen, Chili, Tomaten und Basilikum <i>Thin durum wheat pasta with shrimps, chilli, tomatoes and basil</i>	17,50 €
Tagliatelle "Da Mario" Schmale Bandnudeln mit Streifen vom Kalbsrücken, frischen Champignons, Tomaten, Basilikum-Pesto und Sahne <i>Thin ribbon pasta with strips of veal steak with fresh mushrooms, tomatoe, pesto and cream</i>	18,50 €



Risotto
Reisgerichte
Rice dishes

Risotto con i funghi mit frischen Champignons <i>with sauteed mushrooms and fresh herbs</i>	11,50 €
Risotto al pescatore mit Meeresfrüchten und Safran <i>with seafood and safran</i>	18,50 €

Piatti forti
Hauptgerichte
Main courses

Saltimbocca di vitello su Spaghetti al pomodoro con salvia fritti Kleine Schnitzelchen vom Kalbsrücken mit Tomaten-Spaghetti und frittiertem Salbei <i>Escallops of veal served with tomato-tossed spaghetti and fried sage</i>	als Zwischengang: 17,50 € als Hauptgang: 28 €
Orata alla Napoletana Goldbrassefilets mit Olivenspinat, Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln <i>Whole seabream with olives, spinach, tomato-Sauce and rosemary flavoured potatoes</i>	18,50 €
Costolette d' Agnello Lammkoteletts mit Kräuterkruste auf zarten weißen Bohnen mit Pesto und Tomaten <i>Herb-cruste lamb cutlets served on tender white bean ragout with tomatoes and pesto</i>	23,50 €
Ossobuco Milanese Klassisch in Weißwein geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Gemüsesugo, cremiger Rosmarin-Polenta und Schmortomaten <i>braised veal shank steak with polenta and stewed tomatoes</i>	24 €
Piatto "Da Mario" Gemischter Fischteller mit Riesengarnele, Lachs, Seeteufel und Dorade Auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Fish platter with King prawns, salmon, monkfish and sea bream Presented with Mediterranean vegetables and rosemary-flavoured potatoes</i>	25 €



Formaggi
Käse
Cheese

Formaggi 9,50 €
Unsere Käseauswahl
Selection of matured cheese

Dolci
Dessert
Desserts

Gelato di vaniglia presentato con olio di oliva extra vergine e fior di sale marino 4,50 €
Cremiges Bourbon Vanille Eis mit Olivenöl Extra Vergine und Fleur de Sel
Creamy Bourbon vanille ice-cream with extra virgin olive oil and Fleur de Sel

Panna cotta tradizionale 6,50 €
Gekochte, leicht gelierte Sahnecreme mit saisonalem Früchtekompott
Lightly jellied boiled cream with seasonal fruit compote

Tortina di Cioccolata forte 9,50 €
Warmes Schokoladentörtchen mit zart schmelzender Schokoladensauce und Schoko-Eis
Warm Chocolate cake with creamy chocolate sauce and chocolate ice-cream

Crema di Mascarpone con lampone e biscotti 7,50 €
Mascarponecreme mit Himbeerpüree und geraspeltem Gebäck
Smooth mascarpone cream layered with raspberries and cookie crumble

„Tirami Su“ il Originale Veneziane 8,50 €
Unsere hausgemachte Spezialität nach einem alten Rezept aus der Lagunenstadt:
Mit Espresso und ein wenig Brandy getränkte Löffelbiscuits werden geschichtet
mit Mascarpone-Eiercrème und herbem Kakao und sonst nichts. Dazu Orangensauce.
*Espresso and brandy-soaked ladyfinger biscuits layered with Mascarpone-egg cream
And dusted with bitter cocoa powder and nothing else. Accompanied by orange sauce*

Dies ist ein Auszug aus unseren aktuellen Angeboten. Änderungen vorbehalten.