

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT DA MARIO!
WELCOME TO THE RESTAURANT DA MARIO!
BENVENUTO A LA DOLCE VITA!

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

According to original Italian recipes we prepare our authentic and crispy thin wood-fired pizza as well as our fresh pasta dishes. delicious and healthy!

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

*Here you will experience the perfect blend of Southern charm and German hospitality.
Our seasonal changing fish and meat dishes are just waiting to melt in your mouth
– ever and anon pleasurable culinary highlights.*

Ihr aufmerksamer und freundlicher Gastgeber Michael Bolz und ich lieben die italienische Lebensart, das südländische Temperament und freuen uns auf Ihren kulinarischen Ausflug ins Land der Genüsse.

Lassen Sie sich von uns auch die köstlichsten Weine vom „Stiefel“ empfehlen.

Your attentive and friendly host Michael Bolz and I are fascinated of the Italian way of life, the Mediterranean temperament and the culinary sensitivity.

Enjoy your trip to the land of delights and taste the most delicious wines from the Italian Peninsula.

Viva Italia!



IHR SVEN RADAU

Küchenchef

Sehr geehrter Gast,
alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) von Allergenen enthalten,
da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.
Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet die laut Rezeptur verarbeitet
oder auf der Verpackung aufgeführt sind.
Bei Fragen wenden Sie sich gern an unsere Serviceleitung.

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Meine Empfehlung: Proscuitio Caldo	19,00 €
Original Parmaschinken mit einer warmen aromatisierten Champignonrahmsauce	
Vitello Tonnato	19,50 €
Kalbfleisch Sous-vide gegart mit Thunfisch-Mayonnaise, Kapern, Tomaten und Rucola	
Carpaccio di manzo	19,50 €
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl, Pinienkernen, Rucola und Grana Padano	
Caesar Salad „Pulled Turkey“	23,00 €
Frischer knackiger Romanasalat mit klassischem Caesar-Dressing, Croutons, gekochtem Ei, Grana Padano, Kirschtomaten und gezupftem Putenfleisch	
Antipasti superior per due – Gemischte Vorspeisen für 2	28,50 €
Gegrilltes Gemüse, marinierte Gamberetti, Bruschetta Classica, Parmaschinken und Mailänder Salami mit Melone, Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Pesto, Ziegenkäsepraline mit Olivenchutney, Rucola und Grana Padano	

VEGETARISCHE UND VEGANE VORSPEISEN / ANTIPASTI

Oliven	7,50 €
Gemischte Oliven in Kräuter-Pesto-Marinade	
Pizza Pane <i>vegan</i>	9,50 €
Unser Pizzabrot aus dem Steinofen mit Kräutern, Olivenöl und Tomatendip	
Bruschetta Classica <i>vegan</i>	12,00 €
3 geröstete Ciabatta-Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Rucola, Olivenöl & „Crema di Aceto“	
Insalata Caprese	18,00 €
Kirschtomaten und echter Büffelmozzarella mit Rucola und Balsamessig-Reduktion	

SUPPE / ZUPPA

Zuppa di pesce 15,00 €
Mediterrane Fischsuppe mit getrockneten Tomaten

VEGETARISCHE UND VEGANE SUPPE / ZUPPA

Zuppa di pomodori *vegan* 11,00 €
Unsere Tomatensuppe mit frischem Basilikum, italienischem Tofu, Grissini und Olivenöl

Zuppa di pomodori con mozzarella frita 11,00 €
Unsere Tomatensuppe mit gebackenen Mozzarellabällchen

NUDELGERICHTE / PASTA

Penne al crema di marsala y bacon 20,50 €
Penne Rigate mit durchwachsenem Rauchspeck und jungem Zwiebellauch in samtig süßem Marsalarahm

Penne al tartufo 25,00 €
Penne Rigate in cremiger Trüffel-Sahnesauce und original Parmaschinken

Spaghetti di mare rosso 28,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Garnelen und Fischfilet in Knoblauch-Weißweibutter mit Kirschtomaten, Petersilie und Olivenöl

Tagliatelle Da Mario 30,00 €
Schmale Eier-Bandnudeln mit Streifen vom Kalbsrücken, frischen Champignons, Frühlingslauch, Tomaten, Rucola-Basilikum-Pesto und Tomaten-Sahnesauce

VEGETARISCHE UND VEGANE NUDELGERICHTE / PASTA

Spaghetti aglio e olio con peperoncini	19,50 €
Spaghetti mit goldbraunem Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und getrocknetem Chilli	
Penne alla sorrentina	20,50 €
Penne Rigate in neapolitanischer Kirschtomatensauce mit schmelzendem Mozzarella und Basilikum	
Pasta al tartufo <i>vegan</i>	22,00 €
Penne Rigate und frische Champignons in veganer Trüffel-Creme	
Pasta Da Mario <i>vegan</i>	24,00 €
Penne Rigate mit Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten, Frühlingslauch & frischem Basilikum in veganem Tomaten-Rahm	

PIZZA / PIZZE

Knusprig gebacken in unserem mit Buchenholz befeuerten Steinofen

Pizza Salami	18,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
Pizza Siciliana	18,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapernbeeren und Oliven	
Pizza Tonno	19,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza Diavolo al duetto di salame	19,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, 2 Sorten scharfe italienische Salami, Mais und scharfe Peperoni	
Pizza Prosciutto Funghi	20,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Champignons	

PIZZA / PIZZE

Pizza Hawaii mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas	20,00 €
Pizza Mista mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Salami, milder Peperoni und Champignons	20,50 €
Pizza "Pulled Turkey" BBQ Tomatensauce, Mozzarella, Mais & Zwiebeln mit zart gegartem Putenfleisch	23,50 €
Pizza Frutti di mare mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Fischfilets, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl	24,50 €
Pizza Gamberetti mit Tomatensauce, Mozzarella, kleinen Garnelenschwänzen, Rucola und Schmandcreme	25,00 €
Pizza alla Chef mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten & Grana Padano	26,00 €

VEGEATARISCHE UND VEGANE PIZZA / PIZZE

GERN SERVIEREN WIR IHNEN AUCH PIZZA MARGHERITA & PIZZA RUCOLA MIT VEGANEM KÄSE

Pizza Margherita mit Tomatensauce & Mozzarella	16,50 €
Pizza Rucola mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Olivenöl	17,50 €
Pizza Bianca Unser purer krosser Pizzateig mit verschiedenen Käsesorten: kräftiger Gorgonzola, feiner Mozzarella, sanfte Mascarpone-Creme und würziger Grana Padano	21,00 €
Pizza "Pulled Mushroom" BBQ Tomatensauce, Mozzarella, Mais & Zwiebeln mit gezupften BBQ-Austernsaitlingen	23,50 €

HAUPTGERICHTE / PIATTI FORTI

Medaglione di maiale	30,50 €
Schweinefilet mit Pesto von getrockneten Tomaten an Rucola mit Pinienkernen, Olivenöl und 13 jährigem Aceto Balsamico, dazu getrüffelte Kartoffelcreme	
Striscie di manzo su risotto tartufato	30,50 €
Marinierte Rinderhüftstreifen mit Knoblauch gebraten auf Trüffel-Risotto mit Champignons, Kirschtomaten, gerösteten Mandeln und Rucola	
Orata al limone	30,50 €
Unsere krossen Doradenfilets mit Pesto, Frühlingslauch, getrocknete Tomaten und Zitronenrisotto	
Saltimbocca	31,50 €
Kleine Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten, dazu warmer Römersalat und Spaghetti in unserer Kirschtomatensauce	
Pesce spada e gambero – Schwertfisch und Garnele	33,50 €
2 kurzgebratene Medaillons vom Schwertfisch mit gebackenen Riesengarnelen-Schwänzen und Tagliatelle mit marinierten Tomatenwürfel, Kapern & gekochtem gehacktem Ei	

VEGEATARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE / PIATTI FORTI

Risotto al tartufo	25,00 €
Kerniges und samtiges Risotto mit Pilzen, gerösteten Kirschtomaten und Trüffel aromatisiert; getoppt mit Frühlingslauch, Pinienkernen & gemahlenden Cashews	
Kohlrabi-Saltimbocca <i>vegan</i>	27,50 €
Kleine gebratene Saltimbocca von Kohlrabi, Zucchini & Räuchertofu mit Salbei belegt, dazu warmer Kirschtomaten-Römersalat und Oliven-Kartoffelpüree	

DESSERT / DOLCI

Gelato di vaniglia	10,00 €
Cremiges Bourbon Vanilleeis mit Olivenöl Extra Vergine und Fleur de Sel	
Gelato Fior di Latte all'Aceto Balsamico Fondo Montebello	10,00 €
Hausgemachte Milcheiscreme mit 13 Jahre altem italienischen Traubenessig	
Tortina di cioccolata <i>vegan</i>	12,00 €
Veganer & glutenfreier warmer saftiger Schokoladenkuchen mit veganem Vanille-Eis und veganer Schokoladensauce	
Mascarpone bruciato su tortina di cioccolata	15,00 €
Pochierte Mascarpone-Eiercreme mit karamellisierter Zuckerkruste und warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladeneis	
Tiramisu	15,00 €
Unsere hausgemachte Spezialität nach einem alten Rezept aus der Lagunenstadt: in Espresso und ein wenig Brandy getränkte Löffelbiscuits werden geschichtet mit Mascarpone-Eiercrème und herbem Kakao. Dazu Erdbeer-sauce.	