

***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: <b>Proscuitio Caldo</b>	<b>19,00 €</b>
Original Parmaschinken mit einer warmen aromatisierten Champignonrahmsauce	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>19,50 €</b>
Kalbfleisch Sous-vide gegart mit Thunfisch-Mayonnaise, Kapern, Tomaten und Rucola	
<b>Carpaccio di manzo</b>	<b>19,50 €</b>
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl, Pinienkernen, Rucola und Grana Padano	
<b>Caesar Salad „Pulled Turkey“</b>	<b>23,00 €</b>
Frischer knackiger Romanasalat mit klassischem Caesar-Dressing, Croutons, gekochtem Ei, Grana Padano, Kirschtomaten und gezupftem Putenfleisch	
<b>Antipasti superior per due – Gemischte Vorspeisen für 2</b>	<b>28,50 €</b>
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

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

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

## PIZZA / PIZZE

Knusprig gebacken in unserem mit Buchenholz befeuerten Steinofen

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

## **PIZZA / PIZZE**

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

## **VEGEATARISCHE UND VEGANE PIZZA / PIZZE**

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

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

## HAUPTGERICHTE / PIATTI FORTI

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

## VEGEATARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE / PIATTI FORTI

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

## DESSERT / DOLCI

<b>Gelato di vaniglia</b>	<b>10,00 €</b>
Cremiges Bourbon Vanilleeis mit Olivenöl Extra Vergine und Fleur de Sel	
<b>Gelato Fior di Latte all'Aceto Balsamico Fondo Montebello</b>	<b>10,00 €</b>
Hausgemachte Milcheiscreme mit 13 Jahre altem italienischen Traubenessig	
<b>Tortina di cioccolata</b> <i>vegan</i>	<b>12,00 €</b>
Veganer & glutenfreier warmer saftiger Schokoladenkuchen mit veganem Vanille-Eis und veganer Schokoladensauce	
<b>Mascarpone bruciato su tortina di cioccolata</b>	<b>15,00 €</b>
Pochierte Mascarpone-Eiercreme mit karamellisierter Zuckerkruste und warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladeneis	
<b>Tiramisu</b>	<b>15,00 €</b>
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.	