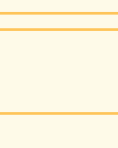


DA nonna

family pasta & pizza

menu

“Attenzione, gente! Se non tollerate qualcosa, fatecelo sapere!”



Allergy? Allergie?

Do you have an allergy? Please inform our staff so that we can take it into account when preparing your dish. The composition of products and dishes can be changed if necessary. We cannot exclude the possibility that our dishes may contain allergens. Ask our staff member for allergen information.

Haben Sie eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an, damit wir dies bei der Zubereitung Ihres Gerichts berücksichtigen können. Die Zusammensetzung der Produkte und Gerichte kann sich ändern. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass unsere Gerichte Allergene enthalten. Fragen Sie unseren Mitarbeiter nach Allergeninformationen.



This dish is vegetarian.
Dieses Gericht ist vegetarisch.

ANTIPASTI

SHARING PLATTERS

From 2 persons. Ab 2 Personen.

Antipasti da Nonna 15.95 p.p.

Parma ham, mortadella, salami, grilled vegetables, tapenades, DOP parmesan and ciabatta.

Parmaschinken, Mortadella, Salami, gegrilltes Gemüse, Tapenaden, DOP Parmesan und Ciabatta.

Antipasti Verdure 9.95 p.p.

Grilled and roasted vegetables, tomatoes, DOP parmesan, tapenades, pesto, olives and ciabatta.

Gegrilltes und geröstetes Gemüse, Tomaten, DOP Parmesan, Tapenaden, Pesto, Oliven und Ciabatta.

Pane con Olio 7.50

Ciabatta, olive oil and sea salt.

Ciabatta, Olivenöl und Meersalz.

Pane con tre Salse 7.95

Ciabatta, olive and tomato tapenade and green pesto.

Ciabatta, Oliven- und Tomaten-Tapenade und Basilikumpesto.

“Il cibo è più buono condiviso.”

STARTERS - VORSPEISEN

Carpaccio Cipriani 14.50

Rocket, pine nuts, basil dressing and DOP parmesan.

Rucola, Pinienkerne, Basilikumdressing und DOP Parmesan.

Caprese di Burrata 13.95

Sweet tomatoes, creamy burrata, balsamic vinegar and virgin olive oil.

Süße Tomaten, cremige Burrata, Balsamico-Essig und natives Olivenöl.

Insalata Caesar 11.50

Romaine lettuce, boiled egg, courgette, Caesar dressing, DOP parmesan and croutons.

Römersalat, gekochtes Ei, Zucchini, Caesar-Dressing, DOP Parmesan und Croutons.

Zuppa di Pomodoro 8.95

Hearty tomato soup with pesto crostini.

Reichhaltige Tomatensuppe mit Pesto-Crostini.

PRIMI - PIZZA

Margherita 13.95

Classic pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh basil.

Klassiker mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum.

Extra topping: carpaccio with rocket. + 6.95

Extra Topping: Carpaccio mit Rucola. + 6.95

Tonno 18.75

Tomato sauce, tuna, red onions, capers, mozzarella and anchovies.

Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Mozzarella und Sardellen.

Bianca Primavera 16.95

Crème fraîche, grilled courgette, lemon zest, mozzarella and red onions.

Crème-Fraîche, gegrillte Zucchini, Zitronenschale, Mozzarella und rote Zwiebel.

Bianca Mortadella 18.95

Crème fraîche, mozzarella, mortadella and pistachios.

Crème-Fraîche, Mozzarella, Mortadella und Pistazien.

Pizza Pepperoni 18.95

Tomato sauce, NoPepperoni, mozzarella and red onions.

Tomatensauce, NoPepperoni, Mozzarella und rote Zwiebel.

Pizza Prosciutto 18.95

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata and rocket.

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Burrata und Rucola.

Pizza Quatro Formaggi 19.50

Tomato sauce, mozzarella, DOP parmesan, gorgonzola and burrata.

Tomatensauce, Mozzarella, DOP Parmesan, Gorgonzola und Burrata.

Pizza Quatro Stagioni 19.50

Tomato sauce, grilled vegetables, mushrooms, artichokes, olives, ham, mozzarella, NoPepperoni and red onions.

Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Champignons, Artischocken, Oliven, Schinken, Mozzarella, NoPepperoni und rote Zwiebeln.

Nonna's favorite toppings

♥ Picante + 3.75

Extra topping: marinated mushrooms, chili peppers, sweet peppers and olives.

Extra Topping: marinierte Pilze, Chilischoten, Paprika und Oliven.

♥ Burrata + 4.95

Extra: ball of creamy burrata.

Extra: Kugel cremige Burrata.

You can also create your own pizza with the above toppings: from 1.95 per topping.

Sie können Ihre Pizza aus den oben genannten Toppings selbst zusammenstellen, ab 1,95 pro Topping.

“Il peperoncino è la gioia della cucina!”



PRIMI - PASTA

♥ Nonna's favourite dish! Prepared for you at the table:

Creamy pasta served in a cheese wheel for 2 persons + 22.95 p.p.

Nonnas Lieblingsgericht! Für Sie am Tisch fertiggestellt:

Cremige Pasta vom Käselaib für 2 Personen

Spaghetti, DOP parmesan, black pepper and flambéed with vodka.

Spaghetti, DOP Parmesan, schwarzer Pfeffer und flambiert mit Wodka.

Carbonara style: Extra topping: crispy Pancetta. + 2.50

Carbonara-Stil: Extra Topping: knuspriger Pancetta.

Pasta Bolognese 17.95

Traditional vegetable-based sauce.

Choice of penne, spaghetti or tagliatella.

Traditionelle Sauce auf pflanzlicher Basis.

Wahlweise Penne, Spaghetti oder Tagliatelle.

Pasta Pollo Pesto 19.95

Roasted chicken fillet, courgette, sundried tomatoes and pesto sauce.

Choice of penne, spaghetti or tagliatella.

Gebratene Hähnchenbrust, Zucchini, getrocknete Tomaten und Pestosauce.

Wahlweise Penne, Spaghetti oder Tagliatelle.

Cannelloni Spinaci e Ricotta 18.95

Stuffed pasta tubes baked in the oven with spinach, creamy ricotta and tomato sauce.

Gefüllte Teigrollen aus dem Ofen, Spinat, cremiger Ricotta und Tomatensauce.

Lasagne Bolognese 19.50

Oven-baked classic with bolognese sauce.

Im Ofen gebackener Klassiker mit Bolognesesauce.

“Non si taglia la pasta, mai!”

SECONDI

♥ Ossobuco alla Milanese Ossobuco alla Milanese 29.50

Stewed veal shank, gnocchi, ratatouille and gremolata.

Geschmorte Kalbshaxe, Gnocchi, Ratatouille und Gremolata.

Spigola al Forno 28.95

Sea bass fillet baked in the oven with tomatoes, sweet peppers, green olives, fennel, capers and patate al forno.

Wolfsbarschfilet aus dem Ofen, Tomate, Paprika, grüne Oliven, Fenchel, Kapern und Patate al forno.

Pollo alla Cacciatore 24.95

Farmers chicken, tomatoes, aubergine, mushrooms and olive spaghetti.

Hühnchen vom Bauern, Tomate, Aubergine, Champignons und Oliven-Spaghetti.

CONTORNI

Side dishes Beilagen

Verdure alla Griglia 5.50

Grilled and roasted vegetables.

Gegrilltes und gebratenes Gemüse.

Patate al Forno 4.50

Roasted potatoes with rosemary and garlic.

Geröstete Kartoffel mit Rosmarin und Knoblauch.

Gnocchi 4.50

Italian dumplings.

Italienische Teigtaschen.

PER I BAMBINI

KIDS MENU

3-course meal with choice of the following starters and main dishes and with an ice cream from the Piaggio. 3-Gang-Menü mit einer Auswahl an Vorspeisen und Hauptgerichten und einem Eis vom Piaggio.

Zuppa di Pomodoro 5.50

Tomato soup with pesto crostini.

Tomatensuppe mit Pesto-Crostini.

Antipasti 7.50

Assorted starters.

Auswahl an Vorspeisen.

Caprese 6.95

Tomatoes, burrata and basil.

Tomaten, Burrata und Basilikum.

Pizza Margherita 7.95

Tomato sauce, mozzarella and basil.

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum.

Pizza Salami 8.95

Tomato sauce, salami and mozzarella.

Tomatensauce, Salami und Mozzarella.

Spaghetti Bolognese 9.50

Traditional vegetable-based bolognese sauce.

Klassische pflanzliche Bolognesesauce.

Tiramisu 5.95

Mascarpone, ladyfingers and forest fruits.

Mascarpone, Löffelbiskuits und Waldfrüchte.

Pizza Nutella 7.50

Pizza with Nutella.

Pizza mit Nutella.

Dolce sorpresa 7.50

Strawberry ice cream bombe with vanilla sauce and a crispy surprise.

Erdbeerbomben, Vanillesauce und knisternde Überraschung.

Gelati

Your choice of ice cream from the Piaggio.

Eissorte deiner Wahl vom Piaggio.

1 scoop 2.75 2 scoops 4.50

1 Kugel 2.75 2 Kugeln 4.50

DOLCI

Dessert

Tiramisu di Casa 8.75

Mascarpone, espresso, ladyfingers and Amaretto.

Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuits und Amaretto.

Torta al Cioccolato 8.95

Traditional dark chocolate cake with red fruit compote, vanilla ice cream and whipped cream.

Klassischer dunkler Schokoladenkuchen, Kompott aus roten Früchten, Vanilleeis und Schlagsahne.

Bianca Nera 8.95

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and amaretti.

Vanilleeis, heiße Schokoladensauce und Amaretti.

Dolce Limone 8.75

Lemon sorbet, merengue, vanilla crumble and lemon curd.

Zitronensorbet, Merenque, Vanille-Crumble und Lemon Curd.

♥ Macaron al Pistacchio 9.25

Pistachio macaron filled with ice cream, forest fruits and whipped cream.

Pistazien-Macaron, gefüllt mit Eis, Waldfrüchten und Schlagsahne.

“Se non è dolce non è un vero dolce!”



DA nonna

family pasta & pizza