

Benvenuti!

Speisekarte

Specialità Italiane del Ristorante Da Nino

PICCOLO MONDO

Da Nino

RISTORANTE & PIZZERIA

Öffnungszeiten:

Mo-So 11.30-14.00
und 17.00-23.00

Telefon: 07441-3510

www.danino-fds.de
info@danino-fds.de

Geschichte

Als Nino D'Orazio in den frühen 70er Jahren nach Freudenstadt kam, stellte er fest: „Hier möchte ich bleiben“. Was ihm fehlte, war die traditionelle italienische Küche. So nahm das Piccolo Mondo da Nino seinen Lauf.

1979 eröffnete Nino gemeinsam mit seiner Frau Carmela das Ristorante in der Lauterbadstraße 18 und zog 1998 in die Lauterbadstraße 10 um.

Sohn Domenico D'Orazio absolvierte 2 Ausbildungen zum Koch und Restaurantfachmann und arbeitet seit 2010 zusammen mit seinem Vater im Da Nino.

Una vera Storia Italiana!

Aperitivo

Hugo (0,2l)
Glas Prosecco Rosé (0,1l)
Gingerino - alkoholfrei² (5cl)
Aperol Orange/Soda (5cl)
Martini Bianco (5cl)
Campari Orange²/Soda² (5cl)
Cherry (5cl)
Cynar Soda (5cl)
Aperol Soda² (5cl)
Aperol Orange² (5cl)
Aperol Prosecco, Spritz² (0,2l)



Vorspeisen

Zuppe/Suppen

Tortellini in Brodo

Tortellini in Brühe

Minestrone

Gemüsesuppe

Stracciatella

Eierflockensuppe

Tomatensuppe

Warme Vorspeisen

Überbackenes Gemüse ●

Mozzarella und Auberginen ●

überbacken mit Tomatensoße

Aubergine und Zucchini gegrillt

Omelette mit Schinken^{1,3,8,12} und Pilzen

1/2 Dutzend Schnecken ●

„Burgunder Art“ mit Kräuterbutter

Salsiccia gebraten

Scharfe Bratwurst mit mediterranem Gemüse

Bruschette ●

Mit Essig und Olivenöl

Bruschetta ●

mit Kräuterbutter

Bruschetta

mit Tomatenscheiben

Bruschetta ●

mit Tomatenscheiben und Mozzarella

Bruschetta ●

mit Tomatenscheiben und Thunfisch

Bruschetta ●

mit Tomatenscheiben, Rucola und Parmesan

Bruschetta ●

mit Büffelmozzarella (solange Vorrat reicht)

Kalte Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat¹² ● ○

Mozzarella „Caprese“ ●

mit Tomaten und Basilikum

Caprese di Bufala (solange Vorrat reicht) ●

Carpaccio vom Rind

nach „Art des Hauses“

Carpaccio vom Lachs ●

nach „Art des Hauses“

Vitello tonnato ● ●

Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße

Parmaschinken^{1,3,8} mit Melone

Antipasto italiano

Parmaschinken^{1,3,8}, italienische Salami^{1,2,3,8},

Sardellen, Oliven¹³ und italienischer Käse

Gemischte Käseplatte (ital. Käse)

Salate

Knackige Salate

Wahlweise mit Essig und Olivenöl oder Joghurtdressing

Solo Verde

grüner Salat

Insalata Mista

gemischter Salatteller

Insalata di Pomodori

Tomatensalat

Insalata con Tonno

Gemischter Salatteller mit Thunfisch

Insalata di Pomodori con Tonno

Tomatensalat mit Thunfisch

Insalata Vegetaria

Gemischter Salatteller mit Zwiebeln, Paprika, Artischocken, Oliven¹³, Tomaten, Gurken, Mozzarella und grünem Salat

Insalata Italia

Gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Oliven¹³, Sardellen, Paprika, grünem Salat, Mozzarella und Artischocken

Insalata Contadina

Salatteller nach Bauernart – mit Tomaten, Oliven¹³, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Mozzarella, Gurken, Artischocken und grünem Salat

Gemischter Salat mit Lachsstreifen

Mittelmeersalat

mit grünem Salat, gekochtem Schinken^{1,3,8,12}, Paprika, Zwiebeln, Oliven¹³, Tomaten, Gurken, Auberginen, Artischocken und Parmesanstücken

Tomaten- und Gurkensalat

Gurkensalat

Gemischter Salat mit Putenstreifen

Rucolasalat

(solange Vorrat reicht)

Rucolasalat con Tonno

Rucolasalat mit Thunfisch

Rucolasalat con Mozzarella

Rucolasalat mit Mozzarellastreifen

Rucolasalat mit Parmesanstreifen

Rucolasalat mit Parmesanstreifen und Parmaschinken^{1,3,8}

Pizzen aus dem Steinofen

Pizze ●●

Mit Tomatensoße und Käse belegt

- 0 **Focaccia**
Pizzabrot
- 1 **Pizza Margerita**
mit Mozzarella und Basilikum
- 2 **Pizza Pugliese**
mit Zwiebeln, Speck^{1,3,8} und Artischocken
- 3 **Pizza Salame**
mit Salami^{1,2,3,8}
- 4 **Pizza Funghi**
mit Pilzen
- 5 **Pizza Prosciutto**
mit Schinken^{1,3,8}
- 6 **Pizza Tonno** ●
mit Thunfisch
- 7 **Pizza Capricciosa** ●
mit Artischocken, Pilzen, Schinken^{1,3,8} und Sardellen
- 8 **Pizza Quattro Stagioni**
mit Pilzen, Artischocken, Schinken^{1,3,8} und Paprika
- 9 **Pizza Domenico**
mit scharfer Salami^{1,2,3,8}, Mozzarella, Zucchini und Paprika
- 10 **Pizza Siciliana** ●
mit Oliven¹³, Sardellen und Kapern
- 11 **Pizza Arrabiata** ●
mit Salami^{1,2,3,8}, Artischocken, scharfen Pepperoni und Sardellen
- 12 **Pizza Bolognese**
mit Fleischsoße
- 13 **Pizza Vegetaria**
mit frischem Gemüse
- 14 **Pizza Desiderio**
mit Zutaten nach Wahl
- 15 **Pizza Piccolo Mondo**
mit Schinken^{1,3,8}, Salami^{1,2,8}, Champignons, Paprika, Auberginen, Oliven¹³ und Artischocken
- 16 **Pizza Calzone (zugedeckt)**
mit Schinken^{1,3,8}, Gorgonzola, Salami
- 17 **Pizza Prosciutto e Funghi**
mit Schinken^{1,3,8} und Pilzen
- 18 **Pizza Salame e Prosciutto**
mit Salami^{1,2,3,8} und Schinken^{1,3,8}
- 19 **Pizza Funghi e Salame**
mit Pilzen und Salami^{1,2,3,8}
- 20 **Pizza Frutti di Mare** ●
mit Meeresfrüchten
- 21 **Pizza Parma**
mit Parmaschinken^{1,3,8} und Mozzarella
- 22 **Pizza Gorgonzola**
mit Gorgonzolakäse
- 23 **Pizza ai Gamberetti** ●●
mit Shrimps
- 24 **Pizza Hawaii** ●
mit Schinken^{1,3,8} und Ananas
- 25 **Pizza alla Nino**
mit Schinken^{1,3,8}, Salami^{1,2,3,8}, Pilzen, Gorgonzolakäse, Knoblauch und scharfen Pepperoni
- 26 **Pizza Prosciutto e Salame e Funghi**
mit Salami^{1,2,3,8}, Schinken^{1,3,8} und Pilzen
- 27 **Pizza Rucola**
mit Rucola und Parmesanstücken
- 28 **Pizza Speck e Funghi**
mit Speck^{1,3,8} und Champignons
- 29 **Pizza Funghi e Gorgonzola**
mit Speck^{3,2,8}, Champignon, Gorgonzola und Knoblauch
- 30 **Pizza mit Spinat**
mit Gorgonzola, Parmesan und Knoblauch
- 31 **Pizza mit Auberginen**
mit Artischocken und Mozzarella
- 32 **Pizza mit Spinat und Shrimps** ●●
mit Knoblauch und Mozzarella
- 33 **Pizza Quattro Formaggi**
mit vier verschiedenen Käsesorten
- 34 **Pizza ai funghi porcini**
mit Steinpilzen
- 35 **Pizza al Salmone** ●
mit Lachs und Knoblauch
- 36 **Pizza Rucola e Parma**
mit Rucola, Parmaschinken^{1,3,8} und Parmesan
- 37 **Glutenfrei und Vegan**
mit Zutaten nach Wahl

- Unsere Pizzen werden mit frischen Zutaten belegt und wir verwenden keine Ersatzstoffe und Käseersatz -
- Zu den Pizzen reichen wir gerne unser scharfes Olivenöl -

Wunsch-Pasta

Pasta ●

Nach Wunsch kombinierbar mit den Soßen rechts

Gnocchi – Kartoffelklößchen
Penne
Fettuccine
Rigatoni
Tortellini
Spaghetti
Glutenfreie Pasta

Soßen zur Pasta

Nach Wunsch kombinierbar mit den Pasta links

Alla Arrabiata ●
Tomatensoße, Oliven¹³, Sardellen,
Kapern, Paprika, scharfe Pepperoni
Alla Panna – Schinken^{1,3,8} in Sahne-Soße ● ●
Verdure mit Gemüse
Amatriciana – Tomatensoße, Speck^{2,3,8} & Zwiebeln
Pesto – Kräutersoße ● ●
Rucola e Basilico
Napoli – Tomatensoße
Bolognese – Hackfleischsoße
Funghi – Sahne- oder Tomatensoße & Pilze ●
Carbonara Originale mit Parmesan,
Speck^{2,3,8} & Eigelb ● ● ●
Quattro Formaggi – vier versch. Käsesorten ● ● ●
Salvia – Salbei, Parmesan & Butter ● ●
Spinaci – Spinat in Sahnesoße ● ●
Contadina ● ●
Schinken^{1,3,8}, Erbsen, Champignons in Sahnesoße
Aglio e Olio e Peperoncino
Knoblauch & scharfe Pepperoni
Diavola – scharfe Tomatensoße

Pasta mit Fisch ●

Nach Wunsch kombinierbar mit den Soßen rechts

Gnocchi – Kartoffelklößchen
Penne
Fettuccine
Rigatoni
Spaghetti
Risotto

Soßen mit Fisch

Nach Wunsch kombinierbar mit den Pasta links

Frutti di mare ●
Meeresfrüchte
Gamberetti ● ● ● ●
Shrimps in Sahne- oder Tomatensoße
Salmone ● ● ●
Lachsstücke nach Art des Hauses, rosé
Tonno ●
Thunfisch in Tomaten- oder Weißweinsauce
Mare e Monti
Shrimps & Champignons nach Art des Hauses



Gnocchi



Penne



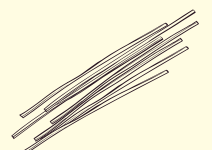
Fettuccine



Rigatoni



Tortellini



Spaghetti

- Zu den Pasta-Gerichten bekommen Sie zusätzlich Parmesan ● und Brot ● -

Fisch- und Fleischgerichte

(nur bis 22:30 Uhr)

Fischgerichte ●

Auf Wunsch mit Cherrytomatensoße

Königskrabben vom Grill

mit Reis und Salat

Gegrilltes Lachssteak

mit Gemüse und Salat

Tintenfisch (Seppie) vom Grill

mit Gemüse und Salat

Zander - mediterran

mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Dorade

gegrillt mit Gemüse und Salat

Fleischgerichte

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel - gegrillt

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat

Schweineschnitzel ● ● ●

mit Champignon-Rahmsoße, dazu Bandnudeln und Salat

Pizzaiola ●

Schweineschnitzel in würziger Cherrytomatensoße mit Kapern und Oliven¹⁰, dazu Spaghetti und Salat

Lammkoteletts

gegrillt mit Gemüse und Salat

Fleischgerichte

Vom Rind – Argentinisches Roastbeef

Rumpsteak - gegrillt ●

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat

Rumpsteak mit Steinpilzen

mit Bandnudeln und Salat

Gemischter Fleischteller ● ●

mit Fleisch von Rind, Pute und Schwein dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

Fleischgerichte

Vom Kalbsrücken

Saltimbocca alla Romana ● ●

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken^{1,3,8}, Salbei, Bandnudeln und Salat

Scaloppine al vino bianco ● ●

Kalbsschnitzel in Weißwein mit Bandnudeln und Salat

Piccata „Mailänder Art“ ● ● ●

mit Spaghetti in Cherrytomatensoße und Salat

Fleischgerichte ● ●

Von der Pute

Putenschnitzel - gegrillt ● ● ●

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat

Putenschnitzel ai Funghi

mit Champignons, Rahmsoße, Bandnudeln und Salat

- Beilagenänderung möglich -

Teigwaren und Spezialitäten

Teigwaren überbacken / al Forno ● ● ●

Mit Bolognesesoße, Käse und Schinken

Tortellini al Forno

Lasagne al Forno

Rigatoni al Forno

Combinazione al Forno

Rigatoni mit Gemüse überbacken - vegetarisch

mit Sahne- oder Tomatensoße

Pasta Mista (gratiniert)

Speck, Champignons, Gorgonzola, Sahne-Tomatensoße rosé

Domenicos Favoriten

Pizza alla Nino

mit Schinken^{1,3,8}, Salami^{1,2,3,8}, Pilzen, Gorgonzola-
käse, Knoblauch und scharfen Pepperoni

Frag Domenico nach seinen Favoriten!

Nino's Favoriten

Pizza Domenico

mit scharfer Salami^{1,2,3,8}, Mozzarella, Zucchini
und Paprika

Frag Nino nach seinen Favoriten!



Liebe Gäste,

für Wünsche und Kritik haben wir immer ein
offenes Ohr. Sprechen Sie uns einfach an!

Alkoholische Getränke

Ital. offene Weine

Weiß (0,25l)

Frizzantino süß
Pinot Grigio D.O.C.
Chardonnay D.O.C.
Hausmarke trocken D.O.C.
Vino Verde – leicht und bekömmlich

Rot (0,25l)

Lambrusco süß
Chianti D.O.C. trocken
Montepulciano D.O.C.
Hausmarke trocken D.O.C.
Primitivo Puglia

Rosé (0,25l)

Hausmarke trocken D.O.C.
Vino Verde Rosato

Schorle (0,25l)

Weiß, rot oder rosé

Gerne schenken wir Ihnen jeden Wein auch im 0,125l Glas aus.

Biere vom Fass

Alpirsbacher Pils (0,30l)
Alpirsbacher Pils (0,50l)
Radler (0,30l)
Radler (0,50l)
Kleines Hefeweizen (0,30l)
Hefeweizen (0,50l)
Cola-Bier (0,50l)
Cola-Weizen (0,50l)

Biere aus d. Flasche

Kristallweizen (0,50l)
Hefeweizen dunkel (0,50l)
Alpirsbacher alkoholfrei (0,33l)
Hefeweizen alkoholfrei (0,50l)
Schwarzbier (0,50l)

Ital. Flaschenweine

Flaschenweine rot (0,75l)

Primitivo di Puglia
Montepulciano d'Abruzzo

Flaschenweine rosé (0,75l)

Chiaretto Bardolino
Vino Verde rosé

Flaschenweine weiß (0,75l)

Pinot Grigio Veneto
Gavi D'Alba
Chardonnay Veneto
Vino Verde bianco

Prosecco rosé (0,75l)

Prosecco Borgo Molino
Glas Prosecco Borgo Molino

Champagner (0,75l)

Duménil Champagne
Vieilles Vignes Rosé Brut

Spirituosen

Jeweils 2cl

Carlos I Brandy
Vecchia Romagna
Grappa Hausmarke
Wodka
Ramazzotti
Averna
Fernet Branca
Amaro Montenegro
Jägermeister
Baileys
Johnnie Walker
Jack Daniels
Chivas Regal
J + B
Marsala – All'Uovo Originale
Amaretto – di Saronno Originale
Sambuca Bianca Molinari Originale
Limoncello – Zitronenlikör

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino - ital. Mineralw. (0,75l)
Peterstaler Mineralwasser (0,50l)
Peterstaler Mineralwasser (0,75l)
Peterstaler Black Forest (0,50l)
Peterstaler Black Forest (0,75l)
Apfelschorle (0,40l)
Orangensaftschorle (0,40l)
Johannisbeersaftschorle (0,40l)
Kirschschaftschorle (0,40l)

Spezi^{2,11} (0,40l)
Sprite (0,40l)
Fanta² (0,40l)
Cola^{2,11} (0,40l)
Cola Zero^{2,11} (0,40l)
Eistee (0,40l)
Bitter Lemon¹⁰ (0,20l)
Tonic Water¹⁰ (0,20l)

Säfte

Apfelsaft (0,20l)
Orangensaft (0,20l)
Johannisbeersaft (0,20l)
Kirschschaft (0,20l)

Warme Getränke

Espresso
Cappuccino - mit Milchschaum
Espresso macchiato
Latte macchiato
Milchkaffee
Espresso doppio
Espresso Corretto - mit Schuss
Tasse Kaffee
Schocki
Glas Tee
Schwarz-, Pfefferminz-, Kamillen-,
Früchte-, und Grüner Tee
Tee mit Rum
Glühwein
Heiße Zitrone

Veranstaltungen

Geburtstage, Betriebsfeiern und Veranstaltungen jeglicher Art können Sie bei uns im Haus feiern. Wir haben Platz für bis zu 60 Personen.

Für weitere Informationen sprechen Sie uns einfach an oder schreiben Sie eine E-Mail an danino-fds@t-online.de










Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel hoher Qualität anzubieten und von regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Zutaten die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese haben wir für Sie in der unten aufgeführten Inhaltsangabe mit Zahlen gekennzeichnet.

Allergene haben wir für Sie übersichtlich mit Farben markiert. Trotz sorgfältiger Kennzeichnung, kann es jedoch sein, dass wir etwas übersehen haben. Wir bitten Sie, uns bei schwerer Allergie direkt anzusprechen.

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel Saccharin
- 5 Süßungsmittel Cyclamat
- 6 Süßungsmittel Aspartam
- 7 Süßungsmittel Acesulfam
- 8 Phosphat
- 9 Geschwefelt
- 10 Chininhaltig
- 11 Koffeinhaltig
- 12 Geschmacksverstärker
- 13 Geschwärzt
- 14 Stärke

Allergene:

-  Weichtiere
-  Glutenhaltiges Getreide
-  Milch
-  Fisch
-  Eier
-  Krebstiere
-  Schalenfrüchte

KOSTENLOSER
ESPRESSO
PRO PARKSCHEIN
DER KURHAUS PARKGARAGE



*Grazie und
Auf Wiedersehen*

Dessert-Karte

Eis und Desserts

Gemischtes Eis ● ●

Gemischtes Eis mit Sahne ● ●

Eiskaffee ● ●

Erdbeersorbet - eigene Herstellung

Zitronensorbet - eigene Herstellung

Tiramisu ohne Eier - eigene Herstellung

Panna Cotta - eigene Herstellung

Zabaione - für zwei Personen ● ●

Weinschaum mit Vanille-Eis (eigene Herstellung)

Mousse au Chocolat ● ●

(eigene Herstellung)

Dessert-Variation ● ●

mit Panna Cotta, Tiramisù und Mousse



Tartufo - Classic Schoko ● ●