

Benvenuti!

Speisekarte
Specialità Italiane del Ristorante Da Nino

PICCOLO MONDO

Da Nino

RISTORANTE & PIZZERIA

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 Spritz - alkoholfrei ^{2, 15} (5cl)

Martini Bianco (5cl)

Campari Orange / Soda ^{2, 5} (5cl)

Cherry (5cl)

Cynar Soda (5cl)

Aperol Prosecco, Spritz ^{2, 5} (0,2l)



Vorspeisen

Zuppe/Suppen

Tortellini in Brodo ^b

Tortellini in Brühe

Minestrone [✓]

Gemüsesuppe

Stracciatella ^e [✓]

Eierflockensuppe

Tomatensuppe ^c [✓]

Warme Vorspeisen

Überbackenes Gemüse ^c [✓]

Mozzarella und Auberginen ^c [✓]

überbacken mit Tomatensoße

Aubergine und Zucchini gegrillt [✓]

1/2 Dutzend Schnecken ^c

„Burgunder Art“ mit Kräuterbutter

Salsiccia gebraten

Scharfe Bratwurst mit mediterranem Gemüse

Bruschette

Mit Essig und Olivenöl

Bruschetta ^{b,c} [✓]

mit Kräuterbutter

Bruschetta Classica ^b [✓]

mit Tomatenstücken, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum

Bruschetta Mozzarella ^{b,c} [✓]

mit Tomatenscheiben und Mozzarella

Bruschetta Tonno ^{d,b}

mit Tomatenscheiben und Thunfisch

Bruschetta Rucola e Parmigiano ^{d,b} [✓]

mit Tomatenscheiben, Rucola und Parmesan

Bruschetta di Bufala ^{b,c} [✓]

mit Büffelmozzarella (solange Vorrat reicht)

Kalte Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat ^{12,d}

Mozzarella „Caprese“ ^c [✓]

mit Tomaten und Basilikum

Caprese di Bufala ^c [✓]

mit Büffelmozzarella (solange Vorrat reicht)

Carpaccio vom Rind

nach „Art des Hauses“.

Nur bis 22:00 Uhr.

Carpaccio vom Lachs

nach „Art des Hauses“.

Nur bis 22:00 Uhr.

Vitello tonnato ^c

Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße

Parmaschinken ^{1,3,8} mit Melone

Antipasto italiano ^{d,c}

Parmaschinken ^{1,3,8}, Salame Dolce ^{1,2,3,8},
Salame Picante ^{1,2,3,8}, Sardellen, Oliven ¹³,
Mozzarella und Parmesan

Gemischte Käseplatte ^c (ital. Käse) [✓]

Salate

Salate als Vorspeise

Unsere Salate werden mit Essig und Olivenöl angemacht. Wahlweise auch mit Joghurtdressing.

Beilagensalat

nur als Beilage zu einem Gericht,
nicht einzeln bestellbar

Solo Verde

grüner Salat

Insalata Mista

gemischter Salatteller mit Lollo Bianco,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais und Paprika

Insalata di Pomodori e Cetrioli

Tomatensalat mit Gurken und Zwiebeln

Insalata con Tonno ^d

Gemischter Salatteller mit Lollo Bianco,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais, Paprika
und Thunfisch

Rucolasalat mit Parmesanstreifen

mit Tomaten und Gurken

Insalata con Salmone ^d

gemischter Salatteller mit Lollo Bianco,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais, Paprika
und Lachsstreifen

Insalata con Tacchino

gemischter Salatteller mit Lollo Bianco,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais, Paprika
und Putenbruststreifen

Große Salatteller

Unsere Salate werden mit Essig und Olivenöl angemacht. Wahlweise auch mit Joghurtdressing.

Die großen Salatteller eignen sich als Hauptgang oder alternativ als Vorspeise für zwei Personen.

Insalata Italia ^{d, c}

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

Insalata Contadina ^{d, c}

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

Insalata Vegetaria ^c

gemischter Salatteller mit Lollo Bianco,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais, Paprika,
Oliven¹³, Artischocken und Mozzarella

Insalata Mediterranea

gemischter Salatteller mit Lollo Bianco,
Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika,
Mais, gekochter Schinken^{1, 3, 8, 12}, Oliven¹³,
Auberginen, Artischocken und Parmesan

Pizzen aus dem Steinofen

Pizze

Mit Tomatensoße und Käse belegt

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

Vegetarische Toppings – Fleisch-Toppings – Fisch-Toppings
- Zu den Pizzen reichen wir gerne unser scharfes Olivenöl -

Neue Pizzakreationen

Pizze

38 Pizza ooh Julia ^{c, b}

ohne Tomatensoße, mit Käse, marinierten Tomatenstücke, Gorgonzola, Parma-schinken^{1, 3, 8}, Rucola und Parmesan

39 Pizza Patate e Proscuitto ^{c, b}

ohne Tomatensoße, mit Kartoffeln, Schinken^{1, 3, 8}, Pilze und Knoblauch

40 Pizza il Pizzaiolo ^{c, b, d}

ohne Tomatensoße, mit gebalztem Lachs, Rucola und Senf

41 Pizza Funghi e Gorgonzola ^{c, b}

ohne Tomatensoße, mit Speck^{1, 3, 8}, Pilzen, Gorgonzola und Knoblauch

Pasta al Forno

Teigwaren überbacken

Tortellini al Forno ^{c, b}

mit Bolognesesoße, Käse und Schinken^{1, 3, 8}

Lasagne al Forno ^{c, b}

mit Bolognesesoße, Käse und Schinken^{1, 3, 8}

Rigatoni al Forno ^{c, b}

mit Bolognesesoße, Käse und Schinken^{1, 3, 8}

Combinazione al Forno ^{c, b}

mit Bolognesesoße, Käse und Schinken^{1, 3, 8}

Rigatoni mit Gemüse überbacken ^{c, b}

in Tomatensoße

Pasta Mista (gratiniert) ^{c, b}

Speck^{1, 3, 8}, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch in Sahne-Tomatensoße rosé

Glutenfreie Pasta al Forno

mit Bolognesesoße, Käse und Schinken^{1, 3, 8}

Pasta

Beliebte Klassiker

Spaghetti Bolognese ^b

mit Hackfleischsoße

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino ^b

mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni

Spaghetti Napoli ^b

mit Tomatensoße

Spaghetti Rucola e Gamberetti ^{b, d}

mit Rucola, Kirschtomaten und Shrimps

Spaghetti Rucola e Basilico ^b

mit Rucola, Kirschtomaten und Basilikum

Spaghetti Frutti di Mare ^{b, d}

mit Meeresfrüchten

Spaghetti al Pesto ^{b, c}

mit frischem Kräuterpesto

Spaghetti alla Salvia ^{b, c}

mit Butter und Parmesan

Spaghetti Carbonara ^{b, c, e}

mit Speck ^{1, 3, 8}, Ei und Parmesan

Risotto ai Funghi Porcini ^c

mit Steinpilzen (*solange Vorrat reicht*)

Risotto Frutti di Mare ^{c, d}

mit Meeresfrüchten (*solange Vorrat reicht*)

Penne al Arrabiata ^{b, c, d}

mit Tomatensoße, Oliven ¹³, Sardellen, Kapern, Paprika und scharfer Peperoni

Penne Gamberetti ^{b, d}

mit Shrimps in Sahne-Soße

Penne al Tonno ^{b, d}

mit Thunfisch, Kapern und Sardellen

Glutenfreie Pasta

Wir haben täglich eine Sorte glutenfreie Pasta für Sie im Angebot. Diese Sorte können Sie dann mit den oben genannten Soßen kombinieren.

Unsere Pastasoßen sind alle glutenfrei.

Penne Mare e Monti ^{b, d}

mit Shrimps, Champignons in Tomaten-Sahne-Soße

Penne Diavola ^b

mit scharfer Tomatensoße

Penne Amatriciana ^b

mit Speck ^{1, 3, 8} und Zwiebeln in Tomatensoße

Penne al Gorgonzola ^{b, c}

mit Gorgonzolasoße

Penne Spinaci ^{b, c}

mit Spinat in Sahnesoße

Penne alle Verdure ^b

mit Gemüse in Tomatensoße

Tortellini alla Panna ^{b, c}

mit Schinken ^{1, 3, 8} in Sahne-Soße

Tortellini Contadina ^{b, c}

mit Schinken ^{1, 3, 8}, Pilzen, Erbsen in Sahne-Soße

Gnocchi Quattro Formaggi ^{b, c}

mit vier verschiedenen Käsesorten

Gnocchi al Gorgonzola ^{b, c}

mit Gorgonzolasoße

Gnocchi Salvia ^{b, c}

mit Salbei-Butter und Parmesan

Fettuccine al Salmone ^{b, c, d}

mit Lachs in Tomaten-Sahne-Soße

Fettuccine ai Funghi Porcini ^{b, c}

mit frischen Steinpilzen

Rigatoni Bolognese ^b

mit Hackfleischsoße

Rigatoni alla Panna ^{b, c}

mit Schinken ^{1, 3, 8} in Sahne-Soße

Rigatoni Napoli ^b

mit Tomatensoße

Ist Ihre Lieblingskombination nicht dabei?

Sprechen Sie uns gerne an!

Vegetarische Toppings – Fleisch-Toppings – Fisch-Toppings

- Zu den Pasta-Gerichten servieren wir zusätzlich Parmesan und Brot -

Fisch- und Fleischgerichte

Fisch- und Fleischgerichte

Nur bis 22:00 Uhr bestellbar.

Bei Fisch- und Fleischgerichten kann es während Stoßzeiten zu längeren Wartezeiten kommen.

Grigliata Mista di Pesce ^d

gegrillte Fischplatte mit zwei Gamberoni, Dorade, Seppie, Lachs, dazu Spinat und Kartoffeln

Gegrilltes Lachssteak ^d

mit Auberginen und Zucchini

Gegrillte Dorade ^d

mit Auberginen und Zucchini

Gegrilltes Seppie (Tintenfisch) ^d

mit Auberginen und Zucchini

Rumpsteak – gegrillt ^c

mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

Gemischter Fleischsteller

mit Fleisch von Rind, Pute und Schwein, dazu Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca alla Romana ^{b,c}

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

Scaloppine al vino bianco ^{c,b}

Kalbsschnitzel in Weißwein mit Bandnudeln

Piccata „Mailänder Art“ ^{b,e}

mit Spaghetti in Cherrytomatensoße

Rumpsteak mit Steinpilzen ^{b,c}

und Bandnudeln

Gegrilltes Putenschnitzel

mit Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Schweineschnitzel

mit Rosmarinkartoffeln

Pizzaiola

mit Kapern und Oliven in würziger Tomatensoße, dazu Spaghetti

Gegrillte Lammkoteletts

mit provencialischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Liebe Gäste,

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

Wein und Bier

Ital. offene Weine

Weiß (0,25l)

Frizzantino süß
Pinot Grigio D.O.C.
Chardonnay D.O.C.
Hausmarke trocken D.O.C.
Vino Verde – leichter Weißwein

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 – leichter Rosé

Schorle (0,25l)

Weiß, rot oder rosé

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

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 rosé
Glas Prosecco rosé

Champagner (0,75l)

Duménil Champagne
Vieilles Vignes rosé Brut

Weitere Weine haben wir für Sie in unserem Weinschrank. Bitte sprechen Sie uns an!

Alpirsbacher
KLOSTERBRÄU



Biere vom Fass

Alpirsbacher Pils ^b (0,30l)

Alpirsbacher Pils ^b (0,50l)

Radler ^b (0,30l)

Radler ^b (0,50l)

Hefeweizen ^b (0,50l)

Heferadler süß ^b (0,50l)

Cola-Bier ^b (0,50l)

Cola-Weizen ^b (0,50l)

Biere aus d. Flasche

Kristallweizen ^b (0,50l)

Hefeweizen dunkel ^b (0,50l)

Kloster Weisse

Alpirsbacher Pils alkoholfrei ^b (0,33l)

Alkoholgehalt 0,0%

Hefeweizen alkoholfrei ^b (0,50l)

Alkoholgehalt 0,0%

Schwarzbier ^b (0,50l)

Kloster Dunkel

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)
Rhabarberschorle (0,40l)
Holunderblütenschorle (0,40l)
Bitter Lemon Schorle ^{10,15} (0,40l)

Cola Mix ^{2,11,15} (0,40l)
Zitronenlimonade ¹⁵ (0,40l)
Orangenlimonade ¹⁵ (0,40l)
Cola ^{2,11,15} (0,40l)
Zero Cola ^{2,11,15} (0,40l)
Eistee Zitrone (0,40l)
Bitter Lemon ^{10,15} (0,20l)
Tonic Water ^{10,15} (0,20l)

Säfte

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

Longdrinks

Gin Tonic ^{10,15} (0,25l) wahlweise mit
Bombay
Hendricks
Monkey 47
Whiskey Cola ^{2,11,15} (0,25l)
Cuba Libre ^{2,11,15} (0,25l)
Aperol Spritz ² (0,25l)
Hugo (0,25l)
Campari Soda ^{2,5} (0,25l)
Gingerino Spritz alkoholfrei ^{2,15} (0,25l)
Wodka Tonic ^{10,15} (0,25l)

Unsere Desserts

Eis und Desserts

Gemischtes Eis ^c
Gemischtes Eis mit Sahne ^c
Eiskaffee ^c
Erdbeersorbet
Zitronensorbet
Tiramisu ohne Eier ^{b, c}
Panna Cotta ^{b, c}
Mousse au Chocolat ^{b, c}

Dessert-Variation ^{b, c}
mit Panna Cotta, Tiramisu und Mousse
Zabaione - für zwei Personen ^e
Weinschaum mit Vanille-Eis
(nur bei ausreichender Küchenkapazität)
Tartufo - Classic Schoko ^{b, c}
„Affogato“ ^c
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Tiramisu, Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Zabaione, Erdbeersorbet und Zitronensorbet sind aus eigener Herstellung.

Spirituosen *Jeweils 2cl*

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

Warme Getränke

Espresso
Cappuccino - mit Milchschaum ^c
Espresso macchiato ^c
„Affogato“ ^c
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Latte macchiato ^c
Milchkaffee ^c
Espresso doppio
Espresso Corretto - mit Schuss
Tasse Kaffee
Schoki ^c
Glas Tee
Schwarz-, Pfefferminz-, Kamillen-,
Früchte-, oder Grüner Tee
Tee mit Rum
Heiße Zitrone

Veranstaltungen

Bei uns im Hause können Sie Geburtstage, Betriebsfeiern und Veranstaltungen jeglicher Art feiern. Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 60 Personen.

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

Hinweise

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 Buchstaben markiert. Trotz sorgfältiger Kennzeichnung, kann es jedoch sein, dass wir etwas übersehen haben. Wir bitten Sie deshalb, uns bei schwerwiegenden Allergien direkt anzusprechen.

Zusatzstoffe:

- 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
- 15 Säuerungsmittel E330

Allergene:

- a) Weichtiere
- b) Glutenhaltiges Getreide
- c) Milch
- d) Fisch
- e) Eier
- f) Krebstiere
- g) Schalenfrüchte

 **Vegetarische Speisen**

Olivenöl aus Apulien



Hat Ihnen unser Olivenöl geschmeckt?
Sie können dieses auch käuflich erwerben.
Sprechen Sie dazu unser Servicepersonal an.

PICCOLO MONDO
Da Nino
RISTORANTE & PIZZERIA

Marsala

Original aus Italien



PICCOLO MONDO
Da Nino
RISTORANTE & PIZZERIA



Jetzt neu:

Pizza aus dem Steinofen

*Grazie und
Auf Wiedersehen*