



Herzlich willkommen!
Benvenuto!

Lieber Gast,

Tauchen Sie ein in ein gemütliches
Ambiente und lassen Sie sich kulinarisch
von uns verwöhnen.

Einen angenehmen Aufenthalt
und "buon appetito"
wünschen wir Ihnen.

033849 900010



Aperitivi / Aperitifs

1. Martini bianco, rosso oder dry	5 cl.	5,50 €
2. Campari Soda-Orange	4 cl.	6,50 €
3. Aperol Spritz	0,2 l. glass	6,90 €
4. Prosecco Italienischer Sekt	0,1 l. glass	5,00 €
5. Prosecco-Aperol	0,1 l. glass	5,50 €
6. Ramazzotti Rosato	0,2 l. glass	6,90 €
7. Hugo	0,2 l. glass	6,50 €
13. Sarti oder Limoncello Spritz	0,2 l. glass	7,50 €



Antipasti / Vorspeisen

8. Mozzarella Caprese Italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum	9,90 €
9. Carpaccio di Manzo Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	13,90 €
10. Vitello Tonnato	12,90 €
11. Antipasti da Dino Gemischter Vorspeisenteller	12,50 €
12. Bruschetta - 4 Stuck	5,90 €



Zuppe / Suppen

- | | |
|---|---------|
| 201. Crema di pomodoro
Tomatencremesuppe | 6,90 € |
| 202. Minestrone
Gemüsesuppe nach italienischer Art | 7,50 € |
| 203. Zuppa d`Aglio
Knoblauchsuppe | 7,90 € |
| 204. Zuppa di Pesce
Fischsuppe | 11,90 € |

Insalate / Salate

- | | |
|--|---------|
| 14. Insalata Mista
Gemischter Salat | 7,90 € |
| 15. Insalata Pecorino
Gemischter Salat mit Scharfskäse und Zwiebel | 10,90 € |
| 16. Insalata Tonno
Gemischter Salat mit Thunfischstücken und Zwiebel | 11,90 € |
| 17. Insalata da Dino
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbrust filet und frischen Champignons | 13,50 € |



Pizze / Pizza aus dem Steinofen

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

18. Pizza Margharita mit Basilikum	8,90 €
19. Pizza Funghi mit frischen Champignons	9,90 €
20. Pizza Salami mit Salami ^{4,5}	10,50 €
21. Pizza Hawaii mit Schinken*und Ananas	11,90 €
22. Pizza da Dino mit Salami,Schinken*,Funghi und Peperoni	13,90 €
23. Pizza Vegetaria mit Gemuse der Saison	12,50 €
24. Pizza Spinaci mit Spinat und Gorgonzola	12,90 €
25. Pizza Parma mit Parmaschinken,Rucola und Parmesan	14,50 €
26. Pizza Tonno mit Thunfischstucken und Zwiebeln	13,50 €
27. Pizza Scampi mit Garnelen und Knoblauch	15,90 €
28. Pizza Quattro Formaggi mit vier Sorten Käse	13,90 €
29. Pizza Mozzarella mit Mozzarella,Tomaten und Basilikum	12,90 €

Sehr gern belegen wir die Pizzen nach Ihren Wünschen.



Pasta / Nudelgerichte

- | | |
|---|---------|
| 30. Spaghetti Bolognese
Mit Tomaten Fleischsauce | 11,00 € |
| 31. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (Scharf) | 10,50 € |
| 32. Spaghetti Carbonara
Mit Schinken*, Sahne, Ei und Parmesan | 11,50 € |
| 33. Spaghetti da Dino
Mit Schweinfiletspitzen und Champignons in Sahnesauce | 13,00 € |
| 34. Spaghetti Scampi
Mit Garnelen und Knoblauch in Tomatensauce | 14,90 € |
| 35. Penne all'Arrabbiata
Kurze Nudeln mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce | 11,90 € |
| 36. Penne Pollo
Mit Hähnchenfilet und Champignons in Sahnesauce | 13,90 € |
| 37. Tagliatelle al Salmone
Bandnudeln mit Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce ^{1,9} | 15,50 € |
| 38. Tagliatelle Verde
Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Rucola und Geriebenem Schafskäse | 12,90 € |
| 39. Tagliatelle da Dino
Mit Rinderfiletspitzen und Champignons in Sahnesauce | 15,50 € |
| 40. Lasagne al Forno
Schichtblattnudeln mit Tomaten Fleischsauce im Ofen mit Käse überbacken | 11,90 € |
| 41. Gnocchi alla Sorrentina
Kartoffelklößchen mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce | 11,50 € |



di Maiale / vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Rosmarinkartofen und Tagesgemüse serviert.

- | | |
|---|---------|
| 42. Scaloppa Milanese | 19,50 € |
| Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet nach Wiener Art | |
| 43. Scaloppine al Funghi | 20,90 € |
| Schweinefiletmedallions mit Champignons in Sahnesauce | |
| 44. Scaloppine al Pepe Verde | 21,90 € |
| Schweinefiletmedallions mit grünem Pfeffer und Sahnesauce | |
| 45. Scaloppine al Gorgonzola | 22,50 € |
| Schweinefiletmedallions mit Gorgonzola-Sahnesauce | |
| 46. Saltimbocca alla Romana | 23,50 € |
| Schweinefiletmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce | |

di Manzo / vom Rind

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Rosmarinkartofen und Tagesgemüse serviert.

- | | |
|---|---------|
| 47. Bistecca alla Griglia | 25,90 € |
| Argentinisches Rumsteak vom Grill mit Kräuterbutter | |
| 48. Bistecca ai Funghi | 26,90 € |
| Argentinisches Rumsteak mit Champignons in Sahnesauce | |

Sehr gern ergänzen wir Ihre Wahl mit weiteren Beilagen.

d` Agnello / vom Lamm

Alle Lammfleischgerichten werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

- | | |
|--|---------|
| 49. Castolle d` Agnello alla Griglia | 23,90 € |
| Lammkoteletts vom Grill | |
| 50. Costolette d` Agnello al Vino Rosso | 25,50 € |
| Lammkoteletts mit Kräutern in Rotweinsauce | |

di Pollo / vom Hähnchen

Alle Hähnchenfleischgerichten werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

- | | |
|---|---------|
| 51. Petti di Pollo al Pepe Verde | 20,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce | |
| 52. Petti di Pollo ai Funghi | 21,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesauce | |

Fegato di Vitello / Kalbsleber

Alle Kalbslebergerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert

- | | |
|--|---------|
| 53. Fegato alla Griglia | 20,50 € |
| Kalbsleber vom Grill | |
| 54. Fegato alla Veneziana | 22,50 € |
| Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebel in Weissweinsauce | |

Italienisch genießen.

Pesce / Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

- | | |
|---|---------|
| 55. Filetto di Salmone alla Griglia | 23,50 € |
| Lachsfilet vom Grill | |
| 56. Filetto di Salmone alla Cardinale | 24,90 € |
| Lachsfilet mit Schrimps in Hummer-Sahnesauce ^{1,9} | |
| 57. Scampi alla Griglia | 25,90 € |
| Riesengarnelen vom Grill | |
| 58. Scampi Cardinale | 26,90 € |
| 5 Riesengarnelen mit Schrimps in Hummer-Sahnesauce | |
| 59. Scampi al Forno | 24,50 € |
| Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Weisswein im Ofen gebacken | |

Solo per Bambini / für Kinder

- | | |
|---|--------|
| 60. Pizza Bambino | 6,50 € |
| Mit Tomaten Mozzarella und Champignons oder Schinken* | |
| 61. Spaghetti Bambino | 6,50 € |
| Mit Tomatensauce oder Tomaten-Fleischsauce | |
| 62. Milanese Bambino | 8,50 € |
| Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites | |

Desserts

63. Gelato misto

Gemischte Eiscreme¹

5,50 €

64. Gelato misto con Panne

Gemischte Eiscreme¹ mit Sahne

6,50 €

65. Cassata alla Siciliana

Sizilianische Eisspezialitet mit kandierten Früchten

7,90 €

66. Tartufo

Italienische Schokoeiscreme mit Kakao und Eierlikor

7,90 €

67. Tiramisu hausgemacht

7,90 €

68. Panna Cotta hausgemacht

7,00 €



Bevande Calde / warme Getranke

69. Tasse Kaffe	3,30 €
70. Espresso	3,00 €
71. Espresso Macchiato	3,20 €
72. Doppio Espresso	3,50 €
73. Capuccino	4,00 €
74. Latte Macchiato	4,50 €
75. Milchkaffe	4,50 €
76. Tee verschiedene Sorten	3,50 €



Bevande Fredde / kalte Getranke

77. Coca-Cola ^{1,2}	0.2l	3,00 €	0.4l	4.20 €
78. Fanta ^{1,5}	0.2l	3,00 €	0.4l	4,20 €
79. Sprite	0.2l	3,00 €	0.4l	4,20 €
80. Spezi ^{1,2,5}	0.2l	3,00 €	0.4l	4,20 €
81. Apfelschorle	0.2l	3,00 €	0.4l	4,20 €
82. Acqua Panna	italienisches Mineralwasser still	0.25l	3,00 €	
83. Acqua Panna	italienisches Mineralwasser still	0.75l	6,50 €	
84. San Pellegrino	italienisches Mineralwasser medium	0.25l	3,50 €	
85. San Pellegrino	italienisches Mineralwasser medium	0.75l	6,50 €	
86. Tonic Water ³	0.2l	3,00 €	0.4l	4,20 €
87. Ginger Ale ^{1,7}	0.2l	3,00 €	0.4l	4,20 €
88. Bitter Lemon	0.2l	3,00 €	0.4l	4,20 €
89. Apfelsaft	0.2l	3,30 €	0.4l	4,30 €
90. Orangensaft	0.2l	3,30 €	0.4l	4,30 €
91. Kirschsaft	0.2l	3,60 €	0.4l	4,60 €
92. Bananensaft	0.2l	3,60 €	0.4l	4,60 €

Birre/Bier

93. Biburger Pils vom Fass	0.3l	3,90 €
94. Bitburger Pils vom Fass	0.5l	4,90 €
95. Kostritzer Schwarzbier vom Fass	0.3l	3,90 €
96. Kostritzer Schwarzbier vom Fass	0.5l	4,90 €
97. Erdinger/Benediktiner Hefe (Dunkel,ALF)	fl. 0.5l	5.00 €
98. Bitburger Alkoholfrei	fl. 0.33l	3,90 €
99. Radler	0.3l	3,90 €
100. Radler	0.5l	4,90 €

Alcoholi / Spirituosen

101. Vecchia Romagna italienischer Brandy	2cl.	4,50 €
102. Remy Martin Cognac	2cl.	4,50 €
103. Jim Beam Bourbon	2cl.	5,50 €
104. Johnnie Walker ¹ Scotch	2cl.	6,50 €
105. Chivas Regal ¹ Scotch 12 years old	2cl.	7,00 €
106. Grappa Hausmarke	2cl.	4,50 €

Liquori & Amari / Likore&Bitter

107. Amaretto ¹	2cl.	3,90 €
108. Sambuca	2cl.	3,90 €
109. Amaro Averna	2cl.	4,50 €
110. Ramazzotti	2cl.	4,50 €
111. Fernet Branca	2cl.	4,50 €
112. Jagermeister	2cl.	4,50 €
113. Baily's	2cl.	4,50 €

Longdrinks

114. Wodka-Lemon ³		6,50 €
116. Gin-Tonic ³		6,50 €
117. Whisky-Cola ^{1,2}		6,50 €



Prosecco

118. „Di Carlo“ Prosecco Treviso DOC Frizzante

trocken, perlender Weißwein, gekeltert aus 100 % Glera, die im Trevigiano, dem Kernland des italienischen Proseccoanbaugebiets, gedeihen. Leuchtende, strohgelbe Farbe, feine, zahlreiche Perlage; delikate Apfelnoten mit einem dezenten floralen Duft; erfrischend weich, angenehme Säure

0.1l 5,00 €

119. Valdo Prosecco VSQ Spumante

brut, fruchtiger, unverwechselbarer Duft, der an Birne erinnert. Schlank, angenehme Struktur mit einem feinen, langen Nachklang.

fl. 0.75l 30,90 €

Vino bianco Weisswein offen

120. Pinot Grigio DOC

Italien / Veneto / Agricola Cavazza
trocken, frisch, fruchtig, kräftig als Terrassenwein und zu leichten Vorspeisen

0.2l 6,50 €

121. Chardonnay IGT

Italien / Veneto / Agricola Cavazza
trocken, strohgelb, angenehmes Bukett, frisch, grasig, feinfruchtig mit Apfelnoten, süffig

0.2l 6,50 €

122. „Friso“ Trebbiano d`Abruzzo DOP

Italien / Abruzzo / Cantina Colle Moro
trocken, helles Strohgelb mit grünen Nuancen, delikat, frisch, nach grünem Gras, harmonisch mit langem Abgang

0.2l 6,90 €

Vino rose Rosewein offen

123. „Friso“ Cerasuolo d`Abruzzo Rosato DOP

Italien / Abruzzo / Cantina Colle Moro
trocken, Lebhaftes helles Kirschrot, delikat, wenig, ausgeprägte Frucht, Noten von kleinen, roten Früchten, frisch, harmonisch, kantige Note im Nachhall

0.2l 6,90 €

Vino rosso Rotwein offen

124. Lambrusco dell Emilia IGT

Italien / Emilia Romagna
lieblich, Vino Frizzante Amabile - Perlwein, mild, spritzig, süffig, rubinrot

0.2l 6,50 €

125. „Friso“ Montepulciano d`Abruzzo DOP

Italien / Abruzzo / Cantina Colle Moro
trocken, kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen, angenehm, wenig, fruchtig, sehr typisch, rund und leicht, angenehme Tanninstruktur

0.2l 6,50 €

126. „Priori“ Chianti DOCG

Italien / Toscana / Terre de Priori
trocken, 85 % Sangiovese, 10 % Merlot & 5 % andere regionale rote Rebsorten intensives, brillantes Rubinrot, feines, ausgeprägtes, an Veilchen erinnerndes Aroma; weicher Geschmack, schöne Würze, erinnert an frisch gepflückte rote Pflaumen, geschmeidig und harmonisch bis in den langen Abgang

0.2l 6,90 €



Vino Bianco Flaschen

127. L'Elfo Pinot Grigio del Veneto IGT

Italien 100% Pinot Grigio. Feines, zartes Bouquet mit fruchtigen Aromen. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart.

fl. 0,75l 25,90 €

128. Prestige Lugano DOP

100% Trebbiano di Lugana. Dieser Lugana vereint in sich eine prestigeträchtige Mischung: den einzigartigen Boden, das milde Mikroklima und die Rebsorte Trebbiano di Lugana. So entsteht ein Weißwein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian präsentiert.

fl. 0,75l 32,90 €

Vino Rose Flaschen

129. Bardolino Chiaretto DOC

65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinaria und Rossignola. Im Bouquet lässt er intensive Noten von schwarzen Früchten erkennen. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar harmonisch mit einem delikaten Finale von aromatischen Waldbeeren.

fl. 0,75l 26,90 €

130. Pipoli Rosato Basilicata IGP

100% Aglianico. Köstliche kirschfruchtige Aromen mit floralen Anklängen offenbart das Bouquet dieses zart himbeerfarbenen Rosato. Der reinsortige Aglianico beeindruckt durch seine Eleganz, seine schöne Balance und sein nachhaltiges, blumiges

fl. 0,75l 28,90 €

Vino Rosso Flaschen

131. Lambrusco Dolcezza Rosso Emilia IGT

85% Lambrusco Marani und Lambrusco Salamino, 15% Lancellotta. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; im Aroma frisch und fruchtig, an Waldbeeren erinnernd. Der Gaumen ist prickelnd, sehr harmonisch und fein süßlich.

fl. 0,75l 22,90 €

132. Cabernet Sauvignon delle Venezie IGT

100 % Cabernet Sauvignon. Der Cabernet Sauvignon erobert die Nase mit dem typisch fruchtigen Duft eines jungen, frischen Weines und verwöhnt mit köstlichen Waldbeerennoten, gepaart mit aromatischen Anklängen von Heu und Gewürzen.

fl. 0,75l 25,90 €

133. Primitivo Quietum Appassimento

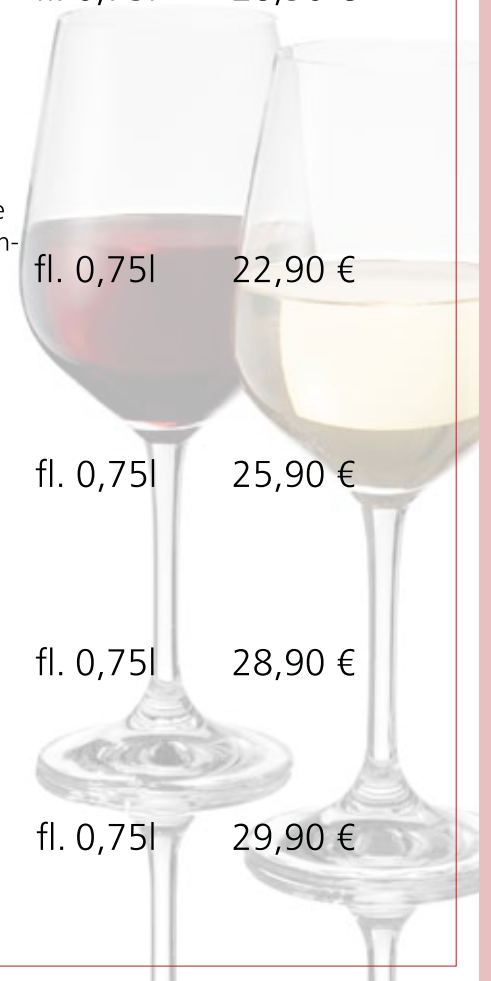
100 % Primitivo. Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig, sehr gut eingebundenes Tannin, samtig und anhaltend. Er ist der ideale Partner für geschmackvolle Speisen und gereiften Käse.

fl. 0,75l 28,90 €

134. Chianti Colli Senesi DCG `Titolato Strozzi

100 % Sangiovese. Mit seinem angenehmen Bouquet, dem vollmundigen, saftigen Geschmack und seinem langen, angenehmen Finish ist er ein wunderbarer Essen-begleiter und Allrounder.

fl. 0,75l 29,90 €





Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Trattoria "da Dino"

Schloßstraße 2A, 14827 Wiesenburg/Mark

Tel. 033849 900010

trattoriadadinowiesenburgmark@gmail.com