Da Nino

l´emozione in cucina

Gerade mal 20 Jahre war er alt, als der Sizilianer Antonino Brucchieri seine Heimat Sizilien verließ, um in Deutschland sein Glück zu finden.
Das Glück ließ nicht lange auf sich warten, denn er begegnete seiner heutigen Frau Eleonora. Zusammen verwirklichen sie beiden Ihren großen Traum.

„l´emozione in cucina“

Mit Ihrem Restaurant „Da Nino“ sind sie zunehmend erfolgreich und können auf viele Auszeichnungen und hohe Wertschätzungen blicken. Ihre große Leidenschaft, Gastgeber zu sein,
haben sie auf Ihre beiden Söhne Giuseppe und Giovanni übertragen, welche heute die Leitung des Service und der Küche übernommen haben.

Genau so wie ein Maler seine Farbe auf die Leinwand bringt und dies zum harmonischen Kunstwerk wird, so vereinen sich kreative Kochkunst, perfekter Service und liebevolles Ambiente auf den Tellern und im Restaurant der Familie Brucchieri.
(Zitat: Marianna Scaminaci)

Wir freuen uns, dass wir Ihre Gastgeber sein können und Ihnen unsere Liebe zur Italienischen Lebensart zeigen dürfen.
In unserer Küche verwenden wir ausschließlich frische und hochwertige Lebensmittel.

Alle Gerichte werden „a la minute“ zubereitet. Bitte haben sie Verständnis, wenn es dadurch auch einmal zu entsprechenden Wartezeit kommen kann.

Antipasti

Vorspeisen

Zuppa di pomodoro
Cremige Suppe von frischen Tomaten mit Sahne und Basilikum 6.00

Bruschetta
Kleine Pizzabrotscheiben mit Ragout von Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Basilikum belegt 10.00

Carpaccio
Hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet mit Rucola, Crema di balsamico, Splitter von Parmigiano Reggiano – serviert mit Pizzabrot 14.50

Vitello Tonnato
Zarte Scheiben von gekochtem Kalbfleisch in einer Thunfischsoße mit feinen Zwiebeln und Kapern – serviert mit Pizzabrot 14.50

Melone e Prosciutto
Je nach Jahreszeit kombinieren wir die besten Melonen des Marktes mit Parmaschinken – serviert mit Pizzabrot 14.50

Antipasto „mare“ 1,4,6,8
Salat von Meeresfrüchten, serviert mit Pizzabrot 14.50

Antipasto „Montanara“
Ein Tris von Parmaschinken, Mozzarella und Kirschomaten – serviert mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pizzabrot 14.50

Antipasto „Siciliano“ 1,4,5,6,7,8
Spezialitäten von Parmaschinken, Rucola, Meeresfrüchtesalat, Splitter von Parmigiano Reggiano, Oliven und Peperoni – serviert mit Pizzabrot 14.50

Antipasto della Casa 1,4,5,6,7,8
Ein Streifzug, mit allem was unsere Vorspeisenküche zu bieten hat, servieren wir ab 2 Personen - lassen Sie sich überraschen nur ab 2 Personen p.P.12.50

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Phosphat
Bei allen Gerichten in denen wir gekochten Schinken verwenden, handelt es sich um einen Formhinterschinken.

Insalata

Salate *mit kaltgepresstem Olivenoel und Crema di Balsamico*

Verde	Grüner Salat	5.00
Cetriolo	Salat von frischen Gurken mit Zwiebeln	5.00
Pomodoro	Salat von aromatischen Kirschtomaten mit Zwiebeln	6.00
Mista	Salat von Blattsalat, Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten und Karotten	6.00

Beilagensalat	serviert zu Ihrem bestellten Hauptgericht	4.00

Tonno
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten, Karotten und Thunfisch 9.50

Tri-Colore
Salat mit Kirschtomaten, Rucola und Splitter von Parmigiano Reggiano 9.50

Pecorella
Blattsalat mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln, Mais und Schafskäse 9.50

Caprese
Unser Klassiker mit Tomaten, Mozzarella Buffala und frischem Basilikum 10.00

Casa 5,4
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten, Karotten, Oliven, gekochtem Ei, Peperoni, Artischocken und italienischem Käse 12.00

Salmone
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten, Melonenspalten, gebratenen Lachsstreifen und geröstetem Pizzabrot 13.00

Campagnola
Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten, süßen Melonenspalten, gebratenen Putenbruststreifen und geröstetem Pizzabrot 13.00

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Pöckelsalz
Bei allen Gerichten in denen wir gekochten Schinken verwenden, handelt es sich um einen Formhinterschinken.

Risotto

- verfeinert mit frischer Butter und Parmigiano

Risotto funghi
Mit frischen weißen Champignons 15.00

Risotto „Siciliana“
Mit Broccoli, Spinat und frischen Champignons 17.00

Risotto „Mare e Monte“
Mit Shrimps, frischen Champignons und Tomatenstückchen 17.00

Risotto di Tropea
Zubereitet mit frischen Kirschtomaten, Paprika und Schafskäse 17.00

Risotto „Boscaiola“
Zubereitet mit zarten Streifen aus der Rinderhüfte, Champignons und Tomatenstückchen 17.00

Kinderkarte

Pasta al burro
Du suchst Dir Deine Lieblingsnudeln aus und wir bereiten sie mit frischer Butter zu
5.00 Euro

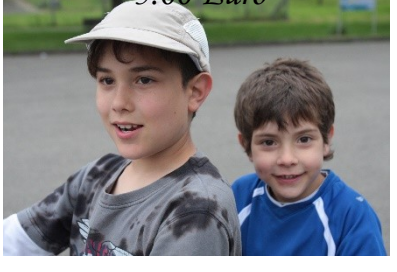
Penne panna
Spiralnudeln in Sahnesoße – so wie sie unser Sohn Giovanni am liebsten mag
5.00 Euro

Penne rosé
Kurze Röhrennudeln in Tomatensahnesoße – das Lieblingsgericht von unserem Giuseppe
5.00 Euro

Pizza pesce
Die kleine Pizza nach Kapitän „Blaubär“ benannt – sieht aus wie Fisch, schmeckt aber nicht so
5.00 Euro

Pizza Bär
Diese Pizza ist einfach „bärig“ – mit Schinken, Paprika, Oliven, gekochtem Ei und Käse
5.00 Euro

Giuseppe



Giovanni

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Pöckelsalz
Bei allen Gerichten in denen wir gekochten Schinken verwenden, handelt es sich um einen Formhinterschinken.

Pasta

Bei unseren Nudelgerichten wählen Sie unter folgenden Nudelformen

Getrocknete Nudeln

Penne
schräg abgeschnittene Röhren

Rigatoni
dicke, geriffelte Röhren

Spaghetti
lange bis extralange Nudeln

Frische Nudeln

für 2.00 Euro Aufpreis.

Tagliatelle fresche
Bandnudeln

Spaghetti alla Chitarra
frische Spaghetti

Tortellini di Carne
ringförmige Nudeltaschen
mit Fleischfüllung

Gnocchi ripieni di formaggio
Kartoffelklößchen mit Käsefüllung

Mit großer Sorgfalt bereiten wir unsere Nudelgerichte auch glutenfrei (Rigatoni) zu und berechnen +3.00 Euro zusätzlich.

Pasta

Napoli
Mit Tomatensoße 10.00

Aglio e olio
Mit Knoblauch und Olivenoel 10.00

Pesto Genovese
In Basilikumpesto, Olivenoel, Pinienkerne, Basilikum, Parmigiano und etwas Sahne 13.00

Funghi
Mit frischen Champignons, Safran und aromatischer Sahnesoße 13.00

Panna 6,7,4
Mit Streifen vom Hinterschinken und feiner Sahnesoße 13.00

Siciliana 5
Frische Tomatenstücke, Oliven und reichlich Knoblauch (!!! Feurig wie unser Land !!!) 13.00

Bolognese
Mit deftiger Hackfleischsoße und mediterranen Kräutern 13.00

Diavolo 6,7,4
Mit Hinterschinken, Zwiebeln und Tomatensoße (!!! teuflisch scharf !!!) 13.00

Carbonara 6,7,4
Der Klassiker mit Hinterschinken, Sahne und Eigelb gebunden und Parmigiano 14.00

Calabrese
Zubereitet mit frischen Kirschtomaten, Paprika und Schafskäse 14.00

Contadina
Mit marktfrischen Tomatenstücken, Champignons, Rucola und Parmigiano Reggiano 14.00

Quattro formaggi
Serviert in Sahnesoße mit vier verschiedenen Käsesorten 14.00

Salmone
Mit reichlich Lachsstücken und fein tomatisierter Sahnesoße 15.00

Pompei
Mit Spinat und Shrimps in feiner Sahnesoße 15.00

Capitano 1,4,5,6,7,8
Scampi, Muscheln, Shrimps, Tintenfischringe in Tomatensoße 16.00

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Pöckelsalz
Bei allen Gerichten in denen wir gekochten Schinken verwenden, handelt es sich um einen Formhinterschinken.

Pasta

Spaghetti allo Scoglio
Das besondere Nudelgericht für anspruchsvolle Liebhaber von Meeresfrüchten.
Die Kombination von Garnelen, Venusmuscheln und Miesmuscheln mit frischem Tomatenfleisch und Spaghetti
24.00

Nudelgerichte im Ofen überbacken

Forno 6,7 (mit den Nudeln Ihrer Wahl)
Mit Hinterschinken, Erbsen, Bolognese und geriebenem Käse – im Ofen überbacken und kochend-heiß serviert 13.00

Penne con funghi al limone
Penne mit frischen Champignons und Kirschtomaten—serviert in fruchtigem Zitronenoel – werden mit Schafskäse im Ofen überbacken 13.00

„Mamma Pina" 6,7,4 (mit den Nudeln Ihrer Wahl)
Nach einem alten Familienrezept von Ninos Mamma – mit Spinat, Hinterschinken, aromatischer Sahnesoße und geriebenem Käse – im Ofen überbacken 14.00

Lasagne 6,7,4
Mit hausgemachten Nudelteigplatten, Hackfleisch, Hinterschinken, Tomatensoße und geriebenem Käse überbacken 14.00

Cannelloni
Hausgemachte Nudelrollen sind gefüllt mit Hackfleisch --- serviert in Tomatensoße mit Hinterschinken – mit Käse im Ofen überbacken 14.00

Combinazione
Tortellini „Carne", zusammen mit Rigatoni und Lasagne, werden in aromatischer Tomatensoße mit geriebenem Käse im Ofen überbacken 14.00

Gemüsegerichte im Ofen überbacken

Verdure al forno
Zucchini, Champignons, Paprika und Broccoli vom Wochenmarkt mit geriebenem Käse im Ofen überbacken – dazu servieren wir Pizzabrot 13.00

Verdure Speciale
Zucchini, Champignons, Broccoli und Paprika mit Schafskäse im Ofen überbacken -- dazu servieren wir Pizzabrot 13.00

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Phosphat
Bei allen Gerichten in denen wir gekochten Schinken verwenden, handelt es sich um einen Formhinterschinken.

Pizza

Bei der Zubereitung unserer Pizzen verwenden wir ausschließlich Mozzarella, Formhinterschinken und Salami von bester Metzgermeisterqualität.

Napoli	
Mit Tomaten und Käse	8.00
Salame 6,7	
Mit Salami	9.00
Prosciutto 6,7,8	
Mit gekochtem Hinterschinken	9.00
Funghi	
Mit frischen Champignons	9.00
Roma 6,7,8	
Mit frischen Champignons und gekochtem Hinterschinken	12.00
Marinara 5	
Mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Sardellen	12.00
Pugliese Picante 1,6,7	
Mit Peperoni und ital. Salami	12.00
Ancona 1,6,7,8	
Mit gekochtem Hinterschinken und Salami	12.00
Mozzarella	
Mit frischen Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	12.00
Diavolo 6,7,8	
Mit gekochtem Hinterschinken und Zwiebeln !!!scharf!!!	12.00
Speciale 1,6,7,8	
Mit frischen Champignons, gekochtem Hinterschinken und Salami	13.00
Hawaii 6,7,8	
Mit gekochtem Hinterschinken und Ananas	13.00
Firenze	
Mit Thunfisch und Zwiebeln	13.00
Palermo	
Mit frischen Tomaten, Rucola, Parmigiano Reggiano und Mozzarella	13.00

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Pöckelsalz
Bei allen Gerichten in denen wir gekochten Schinken verwenden, handelt es sich um einen Formhinterschinken.

Pizza

Quattro formaggi
Mit vier verschiedenen Käsesorten 14.00

Calzone 6,7
Gefüllte Pizza mit frischen Champignons, Hinterschinken, Tomaten und Käse 14.00

Quattro Stagioni 1,6,7,8
Mit frischen Champignons, Hinterschinken, Salami, Artischocken, Peperoni und Sardellen 14.00

Marina 6,7,8
Mit Hinterschinken, Shrimps und Knoblauch 14.00

Rustica 1,6,7,8
Mit Hinterschinken, Salami, Thunfisch und Paprika 14.00

Vulcano 1,6,7,8
Mit frischen Champignons, Hinterschinken, Salami, Mais und Peperoni 14.00

Parma
Mit Parmaschinken, Rucola und Splitter von Parmigiano Reggiano 14.00

Nino 1,5,6,7
Mit frischen Champignons, Hinterschinken, Salami, gekochtem Ei, Oliven und Peperoni 14.00

Sicilia
Mit Shrimps, frischen Champignons und Splitter von Parmigiano Reggiano 14.00

Contadina 1,5,6,7,8
Mit frischen Champignons,Hinterschinken, Salami, Ei, Oliven, Sardellen und Peperoni 14.00

Calabrese Picante 1,6,7
Mit italienischer Salami, frischen Champignons und Schafskäse 14.00

Calzone Aperto 1,6,7
Offene Pizza Calzone mit Hinterschinken, italienischer Salami, Käsesplitter , Kirschtomaten und Ruccola 16.00

Del Capitano 1,4,5,6,7,8
Mit Scampi, Muscheln, Shrimps, Tintenfischringen und Knoblauch 16.00

Gerne servieren wir unsere Pizzen auch als kleinere Variante.
Wir reduzieren dabei den Endpreis um -2.00 Euro.

Mit großer Sorgfalt bereiten wir unsere Pizzen aus glutenfreiem Teig.
Für diesen Aufwand berechnen wir +3.00 Euro zusätzlich.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=PPhosphat
Bei allen Gerichten in denen wir gekochten Schinken verwenden, handelt es sich um einen Formhinterschinken.

Piatti a base di Carne

Fleischgerichte

Manzo (Rind)

Black Angus - ca. 250g

	Rücken	Filet
Bistecca alla griglia		
- vom Grill, serviert mit Kräuterbutter, Salat und Pizzabrot	26.50	33.50
Bistecca ai funghi		
- serviert mit gebratenen Champignons und Pizzabrot	26.50	33.50
Bistecca con cipolla		
- mit geschwenkten Pfannenzwiebeln, Salat und Pizzabrot	26.50	33.50

Tagliata di Manzo

- Zarte Rinderscheiben mit Rucola, Pinienkerne und Parmesansplitter 33.50

Vitello (Kalb)

Scaloppine al vino bianco

Zarte Kalbsrückenscheiben in Weißweinsoße, mit Champignons und Erbsen, serviert mit Pizzabrot 28.50

Tacchino (Pute)

Tacchino

Zartes Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, serviert mit einem gemischten Salat und Pizzabrot 22.50

Maiale (Schwein)

Saltimbocca

Kleine Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken, serviert mit Salat und Pizzabrot 22.50

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen auf der Tafel.
Sie finden hier Gerichte nach Jahreszeit und Marktangebot.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Pöckelsalz
Bei allen Gerichten in denen wir gekochten Schinken verwenden, handelt es sich um einen Formhinterschinken.

Piatti di Pesce

Fischgerichte

Alici Fritti

Kleine Sardinen werden in heißem Fett knusprig gebacken. Dazu servieren wir Zitrone, eine Remoulade und Pizzabrot (Auch als vorspeise in Kleiner für 16.50) 19.50

Calamari alla Romana

Panierte Tintenfischringe mit Zitrone,Remoulade, Salat und Pizzabrot 23.50

Calamari alla Zingara 5

Tintenfischringe in einer Ragoutsoße von Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Paprika serviert mit frischem Pizzabrot 23.50

Calamari Diavolo

Tintenfischringe in Tomatensoße mit Zwiebeln – teuflisch scharf !!! – mit Pizzabrot 23.50

Merluzzo alla Pizzaiola

Filet vom Seelachs in Soße von Tomaten, Oliven und Kapern -- im Ofen überbacken – mit Pizzabrot 23.50

Merluzzo al Vino bianco oder gegrillt

Seelachsfilet in Weißweinsoße, serviert mit Salat und Pizzabrot 23.50

Orata al Vino bianco

Daradenfilet in Weißweinsoße mit Knoblauch und Saisongemüse, serviert mit Pizzabrot 24.50

Branzino "Casa mia"

Filets vom kleinen Wolfsbarsch werden gegrillt und auf Blattspinat angerichtet. serviert mit geschmolzenen Tomatenwürfeln und Pizzabrot 24.50

Gamberoni alla griglia

Garnelen vom Grill inKnoblauch und Salat – serviert mit Pizzabrot 26.50

Gamberoni al Vino bianco

Garnelen in Weißweinsoße mit Knoblauch – serviert mit Salat und Pizzabrot 26.50

Gamberoni al Pomodoro

Garnelen in Tomatensoße – serviert mit Pizzabrot 26.50

(alle Garnelengerichte werden mit Black Tiger Garnelen "Wildfang" zubereitet und ohne Schale serviert)

Pesce misto

Variationen von unseren Fischen, Krustentieren und Meeresfrüchten – serviert mit Salat und Pizzabrot 33.50

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Pöckelsalz

Alkoholfreie Getränke

	0,25l Flasche	0,5l Flasche	0,75l Flasche
San Pellegrino	2.50	3.50	5.00
Mineralwasser (Spritzig)	2.50	3.50	5.00
Aqua Panna Tafelwasser (Still)			

	0,33l Flasche
Sprite	3.50
Coca Cola 1,2,	3.50
Fanta 1,4	3.50
Mezzo Mix1,2,4	3.50

Johannisbeerspritzer	3.50
Apfelspritzer	3.50
Maracujaspritzer	3.50
Holunderspritzer	3.50

Espresso	2.50
Tasse Kaffee	3.50
Latte Macchiato	4.00
Cappuccino	4.00
Heiße Schokolade	4.00
Tasse Tee	4.00

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff / 2=Coffein / 3=Chinin / 4=Antioxidationsmittel /5=geschwärzt / 6=Geschmacksverstärker / 7= Konservierungsstoff / 8=Pöckelsalz

Apéritif

Prosecco - Valdobiene	4.50
Martini	6.50
Campari Orange 1	6.90
Campari Soda 1	6.90
Campari Spritz 1	6.90
Aperol Spritz mit Prosecco/Wein 1	6.90
Hugo	6.90
Limoncello Spritz	6.90
Prosecco-Schorle	6.90

Biere

	0,3 l	0,5 l
Hilsenbeck Dorfbier vom Fass	3.00	4.00
Kaiser Original	3.00	4.00
Radler (Süß/Sauer)	3.00	4.00
Paulaner Kristallweizen	3.50	4.50
Radler-Weizenbier (Russ)	3.50	4.50
Cola-Weizen	3.50	4.50
Paulaner Hefeweizen vom Fass	3.50	4.50
Paulaner alkoholfrei Hefeweizen	----	4.00
Paulaner alkoholfrei Helles	----	4.00
Kaiser Kellerpils	3.60	4.60

GRUIBINGER BIER

KAISER
BRAUEREI
SEIT 1881 · GEISLINGEN AN DER STEIGE

Spirituosen

Amaretto	2 cl	4.00
Ramazotti	2 cl	4.00
Averna	2 cl	4.00
Pistacciello/	2 cl	4.00
Meloncello	2 cl	4.00
Fernet	2 cl	4.00
Williams Birne	2 cl	4.00
Limoncello		5.00
Grappa		

Offene Weine

DOC und QBA --- ¼ Liter

Weiß – Italien

Frizzantino	lieblich	5.90
Lambrusco Bianco	lieblich	5.90
Chardonnay	trocken	5.90
Pinot Grigio	trocken	5.90
Grillo	trocken	6.90
Lugana	trocken	7.90

Rosato – Italien

Bardolino	trocken	6.90

Rot – Italien

Lambrusco (Tafelwein)	lieblich	5.90
Nero D´Avola	trocken	5.90
Merlot	trocken	6.50
Chianti	trocken	6.50
Bardolino	trocken	6.50
Montepulciano	trocken	6.50
Primitivo	trocken	7.90

Weinschorle	4.50