

## Pizza

34. **Margherita** <sup>C,A1</sup> 10,00 €  
Tomatensoße, Fior di Latte (Mozzarella)
35. **Salame piccante** <sup>C,A1,12</sup> 11,50 €  
Tomatensoße, Mozzarella und ausgewählte scharfe Salami (spianata piccante)
36. **Salame** <sup>C,A1,12</sup> 11,50 €  
Tomatensoße, Mozzarella, und ausgewählte Salami (spianata romana)
37. **Parma** <sup>C,A1,12</sup> 18,90 €  
Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesankäse und Rucola
38. **Mortadella** <sup>C,D1,A1</sup> 19,90 €  
Büffelmozzarella, Fior di Latte (Mozzarella), Mortadella aus Bologna und hausgemachte Pistaziencreme
39. **Carbonara** <sup>C,E,A1,13</sup> 17,90 €  
Mit Speck aus Norcia (Italien), Fior di Latte (Mozzarella), Ei, Pecorino romano (Käse aus Rom) und schwarzem Pfeffer
40. **Tonno** <sup>C,E,A1</sup> 13,00 €  
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln,
41. **Salsiccia e Friarielli** <sup>C,A1,15</sup> 13,00 €  
Frische Tomaten, Mozzarella, original italienische Bratwurst mit Rübengrün
42. **Sarda e Olive** <sup>C,E,A1,3</sup> 13,00 €  
Provola (Käse), sizilianische gesalzene Sardinen und Oliven
43. **Marinara** <sup>C,F1,F2,A1</sup> 17,50 €  
Mit saisonalen Meeresfrüchten
44. **Sorrento con Bufala** <sup>C,A1</sup> 15,90 €  
Büffelmozzarella, geriebene Zitronenschale aus Sorrento (Italien)
45. **Pesto Genovese** <sup>C,D,A1</sup> 17,90 €  
Pesto aus Genua (Italien), Ricotta (Frischkäse-Art), Fior di Latte (Mozzarella)
46. **Bufala** <sup>C,A1,12</sup> 17,50 €  
Büffelmozzarella, gegrillte Auberginen, Datteltomaten, Speck in Scheiben, Basilikum und Grana Padano

### Zusatzstoffe

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1= mit Farbstoffe           | 10= mit Phosphat                                       |
| 2= mit Konservierungsstoffe | 11= mit Süßungsmittel (Phenylalaninquelle)             |
| 3= mit Antioxidationsmittel | 12= Luftgetrockneter Schinken                          |
| 4= mit Geschmacksverstärker | 13= Speck aus luftgetrocknetem Schinken                |
| 5= geschwärzt               | 14= Gebratenes Schweinefleisch (Porchetta)             |
| 6= geschwefelt              | 15= Gewürzte Wurst aus Schwein/Rindfleisch (Salsiccia) |
| 7= koffeinhaltig            | 16= Gepökelte / Gekochte Wurst (Mortadella)            |
| 8= chininhaltig             |  |
| 9= Taurin                   |  |

## Insalate

47. **CaPoTo** <sup>F</sup> 19,00 €  
Gegrillte Artischocken und frischer Thunfisch, traditionell „hängende“ Tomaten und gemischter Salat
48. **Misticanza con Pollo** <sup>L</sup> 17,00 €  
Gemüsemix mit Käse und Hähnchen

## Dessert

49. **Dolci del giorno** ab 2,50 €  
Dessert nach Tagesangebot

## Bar

- |                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| 50. Cola, Fanta, Sprite  | 0,33l | 3,50 € |
| 51. Acqua Panna          | 0,25l | 2,50 € |
| 52. Acqua San Pellegrino | 0,25l | 2,50 € |
| 53. Krombacher Fassbier  | 0,3l  | 3,50 € |
| 54. Krombacher Fassbier  | 0,5l  | 4,90 € |

## Liquori

- |                  |     |     |        |
|------------------|-----|-----|--------|
| 55. Averna       | 29% | 2cl | 3,50 € |
| 56. Sambuca      | 40% | 2cl | 3,50 € |
| 57. Grappa       | 40% | 2cl | 4,00 € |
| 58. Limoncello   | 30% | 2cl | 3,90 € |
| 59. Amaro Lucano | 28% | 2cl | 4,00 € |

### Hinweis:

Sie werden feststellen, dass meine Gerichte nie gleich sind. Wir sind keine Industrie. Kochen ist meine Art zu kommunizieren, mein Werkzeug der Kreativität, es ist mein ganzes Sein voller Spontanität. Es ist immer eine Herausforderung, unglaubliche Aromen mit einfachen, aber manchmal überraschenden Düften und Geschmäcker zu kombinieren. Wir sind was wir essen.



**DANIELE**  
**DI DIO**

BISTRO · WINE · CAFÉ



05363 - 81 00 470

Täglich von 9 - 22 Uhr  
Lange Straße 8, 38448 Wolfsburg



Daniele Di Dio wurde 2008 in Sizilien als Bäckerei gegründet. Im Laufe der Jahre und mit dem Wunsch zu wachsen, habe ich mich darauf spezialisiert, meine Kunden auf vielfältige Weise Freuden zu bereiten; Kulinarik und Weinkultur des guten Essens, die damit verbundene Kochkunst, das Wissen um Weine und die richtige Kombination.

## Caffetteria

01. Espresso <sup>C</sup>	2,00 €
02. Cappuccino <sup>C</sup>	3,50 €
03. Latte Macchiato <sup>C</sup>	3,50 €
04. Ciocco (heiße Schokolade) <sup>C</sup>	4,00 €
05. Tee	3,50 €
06. Cornetto <sup>C, D, E, L</sup>	2,50 €
07. Crostata <sup>C, D, E, L</sup> (Nutella, Ricotta, Crema, Marmellata)	4,20 €
08. Cannolo <sup>C, D, E, L</sup> (Nutella, Ricotta, Crema, Marmellata)	3,80 €
09. Sfogliate <sup>C, D, E, L</sup>	3,80 €

## Aperitivi / Apericena

10. Sanbitter <sup>1</sup>	98ml	3,50 €
11. Campari Bitter <sup>1</sup>	25% 0,1l	4,50 €
12. Crodino <sup>1</sup>	98ml	3,50 €
13. Aperol Spriz <sup>1</sup>	9,9% 0,2l	4,50 €
14. Campari Gin <sup>1</sup>	27% 0,2l	4,50 €
15. Negroni <sup>1</sup>	28% 0,2l	4,50 €
(Gin, Martini Rosso, Campari Bitter)		
16. Americano <sup>1</sup>	28% 0,2l	5,20 €
(Prosecco, Martini Rosso, Campari Bitter)		
17. Prosecco	0,1l	4,50 €
18. Stuzzichini (Fingerfood zu den Aperitivs)		5,00 €

## Bistro

19. Il Crostone <sup>A, B, I, D, E, 2, 3</sup>		11,60 €
Lachscrouton, geräuchert, mit Bruschetta und gemischtem Salat mit Olivenöl (Misticanza) und eine Scheibe Lime		
20. L'Ortolano Vegetariano <sup>E, C, D, L, 1, 2, 5</sup>		15,90 €
Gemüsemix mit Käse nach Fantasie des Hauses		
21. L'Italia riunita <sup>E, C, D, L, 1, 2, 3, 5, 12, 13, 14, 15</sup>		23,70 €
Gemüsemix mit Käse und Wurst nach Fantasie des Hauses		
22. Bufalotta <sup>C, 2</sup>		11,90 €
250g frische Büffelmozzarella		
22a. Pomodoro pachino <sup>C, 2</sup>		16,90 €
250g frische Büffelmozzarella mit frischen sizilianischen Tomaten		
22b. Prosciutto di Parma <sup>C, 2, 12</sup>		22,90 €
250g frische Büffelmozzarella mit Parmaschinken		
22c. Guanciale di Norcia <sup>C, 2, 13</sup>		24,90 €
250g frische Büffelmozzarella mit Speck aus Norcia (Italien)		
22d. Crema di Pistacchio <sup>C, D1, 2, 16</sup>		27,90 €
250g frische Büffelmozzarella mit hausgemachter Pistaziencreme und frischem Mortadella aus Bologna		
22e. Tartufo <sup>C, 2</sup>		36,00 €
250g frische Büffelmozzarella mit frischem Trüffel aus Italien.		

## Panuozzi<sup>a, 1</sup> (hausgemachtes Brot)

23. Salsicce e Friarielli <sup>C, 15</sup>		11,90 €
Original italienische Bratwurst mit Rübengrün und milder Provola		
24. Ortolano al Forno <sup>C</sup>		11,90 €
Gemüse mit geräucherter Provola		
25. Porchetta <sup>C, 14</sup>		11,90 €
Gebackenes italienisches Spanferkel mit Kräutern und Gewürzen, Rosmarinkartoffeln und milder Provola		

## La Cucina

26. Orecchiette Terracina <sup>A1, 15</sup>		17,90 €
Pasta mit italienischer Salsiccia, Brokkoli und Knoblauch		
27. Tagliolini ai Frutti di Mare <sup>E, A1, F1, F2</sup>		22,90 €
Pasta mit saisonalen Meeresfrüchten		
28. Tagliolini alla Carbonara <sup>E, A1, 13</sup>		17,90 €
Pasta mit Speck aus Norcia (Italien), Ei, Pecorino romano (Käse aus Rom) und schwarzem Pfeffer		
29. Tagliolini Norcia <sup>C, E, A1</sup>		30,90 €
Pasta mit Butter, Parmesan und Trüffel		
30. L'Usanza <sup>5</sup>		19,90 €
Lammrippen in Tomatensoße		
31. Salsiccia arrostita <sup>15</sup>		17,90 €
Original sizilianische Bratwurst, gegrillt mit Kräutern und Gewürzen		
32. Tagliata di Manzo <sup>2, 10, 12</sup>		25,70 €
250g frisches geschnittenes Rindfleisch		
33. La Messinese <sup>D, F</sup>		23,90 €
Schwertfisch mit geschälten Tomaten, Pinienkernen, Rosinen, Kapern, Minze, Oliven und Zwiebeln		

### Allergene

A= Getreideprodukte (Glutenhaltig)  
 A1= Weizenmehl  
 B= Sesamsamen  
 C= Milch und Laktose  
 D= Nüsse  
 D1= Pistazien  
 D2= Haselnüsse  
 D3= Walnüsse  
 D4= Pinienkerne

E= Eier  
 F= Fisch  
 F1= Wichtiere  
 F2= Krebstiere  
 G= Lupinen  
 H= Soja  
 I= Erdnüsse  
 J= Sellerie