

ANTIPASTI • VORSPEISEN

1. ANTIPASTO MISTO PREIS NACH MENGE	
gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	
2. PARMA E MELONE	11,00
Parmaschinken mit Melone	
3. COCKTAIL DI GAMBERETTI	9,50
Shrimps-Cocktail	
4. CAPRESE	9,00
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	
5. LUMACHE AL GORGONZOLA	9,50
Schnecken in Gorgonzolasoße	
6. CARPACCIO	13,00
Rinderfilet dünn geschnitten mit gehobeltem Parmesan und frischen Champignons auf Rucola	
7. BRUSCHETTA	6,00
Tomatenconcassée mit Knoblauch und Zwiebeln auf gerösteten Brotscheiben	
8. GAMBERONI ALLA MAMMA	14,00
Gambas mit Knoblauch, Chili, Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten	

INSALATE • SALATE

Wählen Sie Ihr Dressing: hausgemachtes Kräuter-Sahnedressing oder Olivenöl-Balsamico

10. INSALATA POMODORO	5,00
Tomatensalat mit Zwiebeln	
11. INSALATA CETRIOLI	5,00
Gurkensalat mit Zwiebeln	
12. INSALATA MAFIOSA	5,00
Tomaten-Gurkensalat mit Zwiebeln	
13. INSALATA CARCIOFINI	9,00
Artischockensalat mit Knoblauch	
14. INSALATA MISTA	8,00
Gemischter Salat mit Dressing	
15. INSALATA BARESE	10,00
Gemischter Salat mit Schinken, Ei, Käse und Dressing	
16. INSALATA PUGLIESE	10,00
Gemischter Salat mit Ei, Thunfisch und Dressing	
17. INSALATA MARINARA	10,00
Gemischter Salat mit Ei, Meeresfrüchten und Dressing	
18. INSALATA CONTADINA	10,00
Gemischter Salat mit Schafskäse, Artischocken, Auberginen und Dressing	
19. INSALATA RUCOLA	10,00
Rucola-Salat mit Parmesan, Pinienkernen und Balsamico-Dressing	
AUF WUNSCH ZUSÄTZLICH MIT	
gebratenem Hähnchenfleisch	+ 3,50
gebratenen Rinderfiletstreifen	+ 5,00
gebratenen Gambas	Stück + 3,50

MINESTRE • SUPPEN

21. STRACCIATELLA ROMANA	4,50
Kraftbrühe mit aufgeschlagenem Ei nach römischer Art	
22. MINISTRONE	4,50
Gemüsesuppe	
23. CREMA DI POMODORO	4,50
Tomatencremesuppe	
24. TORTELLINI IN BRODO	4,50
Mit Fleisch gefüllte Ringnudeln in Kraftbrühe	

PASTA • NUDELGERICHTE

30. PASTA MISTA SPECIALE	13,50
Gemischte Nudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse in Sahnesoße mit körnigem Senf	
31. SPAGHETTI	8,50
AGLIO OLIO E PEPERONCINO	
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauchscheiben und Peperoni - pikant	
32. SPAGHETTI BOLOGNESE	8,50
Spaghetti mit Hackfleisch in Tomatensoße	
33. SPAGHETTI CARBONARA	9,50
Spaghetti mit Käse, Schinken, Ei und Sahne	
34. SPAGHETTI DI MARE	15,50
Spaghetti mit Meeresfrüchten und einer Gamba in leichter Tomatensoße, mit Knoblauch abgeschmeckt - pikant	
35. SPAGHETTI AI GAMBERETTI	11,50
Spaghetti mit Shrimps, Sahne und Tomatensoße	
36. PENNE DELLA CASA	9,50
Penne mit Schinken, Sahne, Fleischragout und frischen Champignons	
37. PENNE AL FORNO	10,50
Penne mit Fleischragout, Bechamel, frischen Champignons, Schinken, Ei und Käse überbacken	
38. PENNE GORGONZOLA	10,50
Penne mit pikanter Käsesoße	
39. PENNE POTENZA	11,00
Penne mit Spinat und Mascarpone in Sahnesoße, mit Knoblauch abgeschmeckt - pikant	
40. TAGLIATELLE CARDINALE	10,00
Bandnudeln mit Schinken, Artischocken, Tomatensoße, frischen Champignons, Sahne und Knoblauch - pikant	
41. TAGLIATELLE AL FORNO	10,50
Bandnudeln mit Fleischragout, Bechamel, frischen Champignons, Schinken, Ei, Knoblauch und Käse überbacken	
42. TAGLIATELLE AI BROCCOLI	10,50
Bandnudeln mit Broccoli, Knoblauch und Sahne - pikant	
43. TORTELLINI ALLA PANNA	9,50
Fleischgefüllte Ringnudeln mit Schinken, Erbsen und Sahne	
44. TORTELLINI DI BARI	10,00
Fleischgefüllte Ringnudeln mit frischen Champignons, Fleischragout, Schinken und Sahne	
45. TORTELLINI AL FORNO	10,50
Fleischgefüllte Ringnudeln mit frischen Champignons, Schinken, Fleischragout, Tomatensoße und Käse überbacken	
46. TORTELLINI AL TONNO	11,50
Fleischgefüllte Ringnudeln mit Thunfisch, frischen Champignons, Knoblauch, Sahnesoße und Käse überbacken - pikant	
47. GNOCCHI GORGONZOLA	10,50
Kartoffelnudeln mit pikanter Käsesoße	
48. GNOCCHI AL MASCARPONE	10,50
Kartoffelnudeln mit Sahne, Tomatensoße, Mascarpone und Schinken	
49. LASAGNE	11,50
Teigblätter mit Käse, Schinken, Fleischragout und Bechamel geschichtet und überbacken	
50. CANNELLONI	11,50
Überbackene und mit Fleisch gefüllte Teigrollen	
51. PENNE AL CARTOCCIO	14,50
Penne mit Rinderfilet, frischen Champignons, Paprika, Basilikum, Cherrytomaten und Parmesankäse - pikant	

PIZZA

56. PIZZA MARGHERITA	6,50
Mit Tomatensoße und Käse	
57. PIZZA SALAMI	7,50
Mit Tomatensoße, Käse und Salami	
58. PIZZA PROSCIUTTO	7,50
Mit Tomatensoße, Käse und Schinken	
59. PIZZA SALAMI-FUNGHI	8,50
Mit Tomatensoße, Käse, Salami und frischen Champignons	
60. PIZZA PROSCIUTTO-FUNGHI	8,50
Mit Tomatensoße, Käse, Schinken und frischen Champignons	
61. PIZZA FAMMI FORZA	10,50
Mit Tomatensoße, Käse, Spinat, Knoblauch und Gorgonzola-Käse, pikant	
62. PIZZA HAWAII	8,50
Mit Tomatensoße, Käse, Schinken und Ananas	
63. PIZZA MAFIOSA	9,00
Mit Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken und frischen Champignons	
64. PIZZA MISTA	9,00
Mit Tomatensoße, Käse, Schinken, Salami und Knoblauch, pikant	
65. PIZZA MARE	13,50
Mit Tomatensoße, Käse und Meeresfrüchten	
66. PIZZA CAPRICCIOSA	9,50
Mit Tomatensoße, Käse, Schinken, frischen Champignons und Artischocken	
67. PIZZA QUATTRO STAGIONI	9,50
Mit Tomatensoße, Käse, Schinken, frischen Champignons, Artischocken und Spargel	
68. PIZZA TONNO	9,50
Mit Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
69. PIZZA BARESE	10,50
Mit Tomatensoße, Käse, Schinken, Artischocken, Thunfisch, Oliven und Knoblauch - pikant	
70. PIZZA VITTORIO	11,50
Mit Tomatenconcassée (Bruschetta), Käse, Hähnchenbrust, Curry und Parmesanhobel	
71. CALZONE	10,50
Gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Käse, Schinken, frischen Champignons, Salami, Artischocken, Spargel und grüner Soße	
72. CALZONE	10,50
Gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Käse, Schinken, frischen Champignons, Hackfleisch und grüner Soße	
73. PIZZA SABRINA	13,00
Mit Tomatensoße, Käse, Rucola, Parmaschinken und Parmesanhobel	
74. PIZZA PIADINA	10,50
Mit Mozzarella, frischen Tomaten und Rucola	
75. PIZZA ANTONELLA	9,50
Mit Tomatensoße, Käse, Salami, Zwiebeln, Schafskäse und Mais	
76. PIZZA SALENTINA	17,00
Mit Tomatensoße, Käse, Rinderfiletstreifen, Pilz der Saison, Büffelmozzarella und Rucola	
761. PIZZA VEGETARIA	10,00
Mit Tomatensoße, Käse, Broccoli, Champignons, Zwiebeln und Schafskäse	

Unsere Spezialitäten erhalten Sie nicht nur verpackt **zum Mitnehmen**. Wir bieten Ihnen gegenwärtig auch einen eigenen **Lieferservice** an. Bestellen Sie bequem online und genießen Sie unsere gelieferten Delikatessen.

CARNE DI MISTA • DIVERSE FLEISCHSORTEN

76. COTOLETTA MILANESE	14,00
Paniertes Schweinemedallion, dazu eine Beilage	
77. SCALOPPINA CREMOSA	17,00
Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesoße, dazu eine Beilage	
78. BISTECCA DI MANZO	26,00
TORRE COLIMENA	
In Scheiben geteiltes Rumpsteak vom Grill mit Parmesanhobel auf Rucola, dazu eine Beilage	
79. SCALOPPINA MARE E MONTI	20,00
Schweinemedallions mit frischen Champignons, Flusskrebse und Brandy-Sahne-Tomatensoße, dazu eine Beilage	
80. SCALOPPINA DELLO CHEF	18,00
Schweinemedallions mit Salami, Artischocken und Tomatensoße - pikant, dazu eine Beilage	
81. FILETTINI MAFIOSI	21,00
Schweinefilet mit Sahne, Käse, Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons und Tomatensoße - pikant, dazu eine Beilage	
82. FILETTO AL PEPE ROSA	20,00
Schweinefilet in rosa Pfeffer-Sahnesoße, dazu eine Beilage	
83. CARNE MISTA ALLA GRIGLIA	28,00
Eine hochwertige Auswahl verschiedener Fleischsorten - liebevoll zubereitet auf dem Grill, dazu erhalten Sie eine Beilage	
84. FILETTO D'AGNELLO A.O.P	29,00
In feinem Olivenöl gebratenes Lammfilet verfeinert mit Knoblauch, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und Rucola, dazu servieren wir Ihnen eine Beilage	

CARNE DI VITELLO • KALBFLEISCH

101. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	24,00
Kalbfleisch mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce, dazu eine Beilage	
102. PAILLARD ALLA GRIGLIA	24,00
Auf dem Grill veredelte Scheiben von der Kalbsoberschale serviert mit einer Beilage	

CARNE DI MANZO • RINDFLEISCH

105. FILETTO AI FERRI	30,00
250g Rinderfilet gegrillt, dazu eine Beilage	
106. FILETTO AL PEPE	32,00
250g Rinderfilet mit frischem grünen Pfeffer und Sahnesoße, dazu eine Beilage	
107. FILETTO AL GORGONZOLA	32,00
250g Rinderfilet in Gorgonzolasoße, dazu eine Beilage	
108. FILETTO IN GIALLO	32,00
250g Rinderfilet mit Schinken, Senf und Safran-Sahnesoße, dazu eine Beilage	
109. TAGLIATA AI BROCCOLI	28,00
Rindfleischstreifen mit Broccoli und Knoblauch in Sahnesoße - pikant, dazu eine Beilage	

Öffnungszeiten

Dienstag – Sonntag
11:30 – 14:30 und 17:30 – 23:00 Uhr

PESCE • FISCHGERICHTE

87. COZZE AL VINO BIANCO SAISONBED.	
Muscheln in Weißweinsauce, Knoblauch	
88. COZZE BARESE SAISONBEDINGT	
Muscheln in pikanter Tomatensoße, Knoblauch	
89. CALAMARI AL SUGO	18,00
Tintenfisch in pikanter Tomatensoße, dazu eine Beilage	
90. CALAMARI FRITTI	17,00
Frittierter Tintenfisch mit hausgemachter Fischsoße, dazu eine Beilage	
91. GAMBERONI AI FERRI	21,00
Gambas gegrillt mit hausgemachter Fischsoße, dazu eine Beilage	
92. GAMBERONI PUGLIESE	22,00
Gambas in würzig-pikanter Tomatensoße, dazu eine Beilage	
93. GAMBERONI ALLA PANNA	22,00
Gambas in Sahnesoße, dazu eine Beilage	
94. GAMBERONI ALLA WODKA	22,00
Gambas mit Parmaschinken in Wodkasauce, dazu eine Beilage	

APERITIVI • APERITIFS

CAMPARI	4 cl	5,50
mit Soda oder Orangensaft		
MARTINI ROSSO	4 cl	4,00
/ BIANCO / DRY		
BITTERINO ALKOHOLFREI	0,1 l	3,50
BITTERINO + ORANGENSAFT	0,2 l	4,50
PROSECCO	0,2 l	5,50
APEROL SPRITZ	0,2 l	6,00

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,20
ESPRESSINO	3,00
Espresso mit Baileys unter Milchschaum	
ESPRESSO ENTKOFFEINIERT	2,30
CAPPUCCINO Mit Milchschaum	2,80
CAFFÉ LATTE Milchkaffee	3,00
CAFFÉ LUNGO Italienischer Kaffee	2,20
TEE Verschiedene Teesorten	2,20
CACAO	2,80
Heiße Schokolade mit Milch zubereitet	

LIKÖRE UND DIGESTIV

FERNET BRANCA	42 %	2 cl	4,00
FERNET MENTA AUF EIS	40 %	2 cl	4,00
SAMBUCA	40 %	2 cl	4,00
AMARETTO	28 %	2 cl	3,50
RUMCOCONUT		2 cl	3,00
Österreichischer Inländer-Rum mit Kokos			
RAMAZZOTTI	30 %	2 cl	4,00
AMARO AVERNA	34 %	2 cl	4,00
AMARO DEL CAPO		2 cl	4,00
Feiner Geschmack & sanftes Aroma			
VECCHIA ROMAGNA	40 %	2 cl	4,00
FRANGELICO	24 %	2 cl	4,00
LIMONCELLO	30 %	2 cl	4,00
Zitronenlikör			
GRAPPA	38 %	2 cl	4,00
GRAPPA FUMÉ	38 %	2 cl	6,00
Abgang mit viel Würze und feinem Holzton			
GRAPPA	50 %	2 cl	7,00
NARDINI RISERVA			
Angenehm weich und mild			
GRAPPA BAROLO	40 %	2 cl	7,00
GRAPPA ALEXANDER	38 %	2 cl	7,00
Jung & frisch, intensivem Nachhall frischer Früchte			

BIERE

BECK'S VOM FASS	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,50
ALSTERWASSER	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,50
BECK'S BLUE ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50
FRANZISKANER	0,5 l	5,00
HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB		
FRANZISKANER	0,5 l	5,00
ALKOHOLFREI		
DIEBELS ALT	0,33 l	3,50
BIRRA MORETTI	0,33 l	3,50
Mildes italienisches Bier		

VINI SFUSI • OFFENE WEINE

VINI ROSSI • ROTWEIN		Glas 0,2 l
LAMBRUSCO	11,5 %	5,50
Tafelwein, spritzig-lieblich		
VALPOLICELLA DOC	13,5 %	6,00
Halbtrocken		
CHIANTI DOC	12,5 %	6,00
Trocken, vollmundig		
BARDOLINO DOC	12,5 %	6,00
Herb		
VINO DELLA CASA		6,00
Hauswein, kräftig-trocken		

VINI BIANCHI • WEISSWEIN

VINI BIANCHI • WEISSWEIN		Glas 0,2 l
FRIZZANTINO	7,5 %	5,50
Tafelwein, spritzig-lieblich		
FRASCATI DOC	12,5 %	6,00
Trocken		
SOAVE DOC	12 %	6,00
Trocken		
ROSATELLO ROSÉ	12 %	6,00
Tafelwein, mild trocken		
PINOT GRIGIO DOC	12 %	6,00
Fruchtig, würzig, trocken		

WASSER

ACQUA FONTANA	0,2 l	1,50
Tafelw., mit oder ohne Kohlensäure		0,5 l 3,50
SAN BENEDETTO	0,25 l	2,20
Ital. Mineralw. mit Kohlensäure		0,75 l 6,00
SAN BENEDETTO	0,25 l	2,20
Ital. Mineralw. ohne Kohlensäure		0,75 l 6,00

SOFTGETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
COCA-COLA	2,20	4,40
COCA-COLA LIGHT	2,20	4,40
FANTA ORANGE	2,20	4,40
SPRITE	2,20	4,40
VITAMALZ	0,33 l	2,50
SCHWEPPE	0,2 l	2,50
BITTER LEMON		

SÄFTE

APFELSAFT	0,2 l	2,50
ORANGENSAFT	0,2 l	2,50
TRAUBENSAFT ROT	0,2 l	2,50
TRAUBENSAFT WEISS	0,2 l	2,80
APFEL-, ORANGE-, ROTE TRAUBENSCHORLE	0,25 l	2,50
	0,5 l	4,60
WEISSE TRAUBEN-, RHABARBER-, MARACUJASCHORLE	0,2 l	2,80
	0,4 l	5,60

Da Mimmo

Catering, Events und Feinkost.