

Tageskarte

RISTORANTE PIZZERIA DAMARIO

Täglich von 11:00 bis 23:00 Uhr

Alle Gerichte kommen mit kleinem Salat*

1. SALAT VIENNA - 14,90 €

Gemischter Salat, serviert mit knusprigen panierten Schnitzelstreifen.



2. SPAGHETTI À LA NORMA - 14,90 €

Hausgemachte Spaghetti, mit Auberginen und frischen Tomaten.



3. TORTELLINI AL FORNO - 14,90 €

Ofenfrische Tortellini, überbacken mit Sauce und Käse.



4. COMBINAZIONE AL FORNO - 14,90 €

Drei verschiedene Nudeln, überbacken mit Käse.



5. PIZZA MARGHERITA - 13,00 €

Klassische Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella.



*außer Salat Vienna

Empfehlung des Hauses

Ausgewählte Spezialitäten unseres Küchenchefs

6. COZZE - 15,90 €

Frische Miesmuscheln, wahlweise in aromatischer Weißweinsauce oder in fein abgestimmter Tomatensauce.



7. LINGUINE CON LE COZZE - 18,50 €

Hausgemachte Linguine mit saftigen Miesmuscheln in klassischer italienischer Tomatensauce.



8. TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI - 18,00 €

Zarte Tagliatelle mit Hähnchenbrust und frischen Champignons in cremiger Sahnesauce.



9. RISOTTO CON LE COZZE - 18,50 €

Cremiges Risotto, verfeinert mit Miesmuscheln in würziger Tomatensauce.



10. SCALOPPINE AL GORGONZOLA - 19,00 €

Zarte Medaillons vom Schwein in edler Gorgonzolasauce, serviert mit Tagliatelle und kleinem Beilagensalat.



11. GNOCCHI AL GORGONZOLA E SPINACI - 16,00 €

Hausgemachte Gnocchi mit frischem Blattspinat in aromatischer Gorgonzolasauce.



Empfehlung des Hauses

Ausgewählte Spezialitäten unseres Küchenchefs

12. TORTELLONI DI

POMODORI SECCHI - 17,50 €

Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafskäse, serviert in einer feinen Tomaten-Sahne-Sauce und garniert mit frischen Kräutern.



13. CARMELLE DI PISTAZIE - 18,50 €

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit cremiger Pistazienfüllung, serviert in einer feinen Butter-salbei-Sauce



14. GNOCCHI - 18,50 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel, serviert in einer feinen Butter-Salbei-Sauce - italienischer Genuss pur.



15. TAGLIATELLE NERO

DI SEPPIA CON GAMBERI - 19,00 €

Hausgemachte schwarze Sepia-Tagliatelle, serviert mit frischen Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten und einem Hauch Weißwein - ein eleganter italienischer Genuss mit Meeresaroma.



16. SACOTINI CON

FORMAGGI E PERE - 18,90 €

Hausgemachte Sacotini, gefüllt mit einer feinen Käsemischung und süßen Birnen, serviert in einer cremiger Gorgonzolasauce und verfeinert mit frischen Kräutern.



Antipasti

-Vorspeisen-

17. PROSCIUTTO E PARMA - 13,50 €

Parma Schinken, serviert mit süßer Honigmelone.



18. CARPACCIO DI MANZO - 14,00 €

Dünn geschnittenes Rinderfilet, serviert mit frischem Rucola.



19. CARPACCIO DI PESCE - 15,50 €

Dünn geschnittener frischer Fisch, serviert mit Lachs, Seeteufel, Zwiebel und Dill.



20. VITELLO TONNATO - 14,50 €

Zartes Kalbsfleisch, serviert mit feiner Thunfischsauce und Kapern.



21. RUCOLA PARMIGIANO - 14,00 €

Frischer Rucola, serviert mit Parma Schinken und Parmesan - ein leichter italienischer Genuss.



22. VARIAZIONE ANTIPASTI MISTO - 18,50 €

Eine feine Auswahl an italienischen Vorspeisen, serviert mit Vitello Tonnato, Parma Schinken mit Melone, Garnelen, Tomaten-Mozarella und Carpaccio vom Rind.



**23.INSALATA POMODORI
E CIPOLLA**

- 10,90€

Frische Tomaten, serviert mit roten Zwiebeln und Parmesan - ein leichter italienischer Genuss.



24.INSALATA CAPRESE - 12,90€

Frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl - ein klassischer italienischer Genuss.



Suppen - Unsere Spezialitäten

Ausgewählte italienische und herzhafte Suppen

25. MINISTRONE - 7,50 €

Hausgemachte italienische Gemüsesuppe, verfeinert mit frischem Saison-Gemüse, aromatischen Kräutern und einem Hauch von bestem Olivenöl.



26. ZUPPA DI PESCE - 13,00 €

Aromatische hausgemachte Fischsuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, verfeinert mit Kräutern, einem Hauch von bestem Olivenöl - ein Geschmack Italiens direkt auf Ihrem Teller.



27. ZUPPA DI POMODORO - 7,50 €

Hausgemachte italienische Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne und knusprigen Brotcroutons, abgerundet mit frischen Kräutern und einem Hauch Olivenöl - pure italienische Genusskultur.



28. ZUPPA DI GULASCH - 12,00 €

Herzhafte ungarische Gulaschsuppe, langsam gekocht mit zartem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen - serviert mit einem Hauch Olivenöl für den besonderen italienischen Touch.



Insalate - Salate

29.INSALATA PICCOLA - 4,90€

Kleiner, fein zusammengestellter gemischter Salat mit Hausdressing.



30.INSALATA MISTA GRANDE - 9,50€

Grober, frisch zusammengestellter gemischter Salat mit Hausdressing.



31.INSALATA RÖSTI - 16,50€

Gemischter Salat mit knusprigem Kartoffel-Rösti und feinem Räucherlachs.



32.INSALATA ITALIANA - 14,50€

Gemischter Salat mit ausgesuchtem Schinken und Käse.



33.INSALATA NIZZARDA - 16,00€

Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und feinen Sardellen.



34.INSALATA CAMPAGNA - 16,50€

Gemischter Salat nach Art des Hauses mit zarten Hähnchenstreifen und frischen Champignons.



35.INSALATA PACIFICO - 17,50 €

Gemischter Salat mit gebratenem Lachs und saftigen Shrimps.



36.INSALATA OCEANO - 17,50 €

Fein komponierter, gemischter Salat mit aromatischen Knoblauchgarnelen.



Risotti & Tortellini

RISOTTI

37. RISOTTO ALLA PRIMAVERA - 16,00 €

Cremiges italienisches Risotto mit frischem Saisongemüse in feiner Tomatensauce.



38. RISOTTO AI PESCATORE - 18,00 €

Feines italienisches Risotto mit Meeresfrüchten.



39. RISOTTO AI GAMBERI - 18,00 €

Italienisches Risotto mit Garnelen in feiner Curry-Sahne-Sauce.



TORTELLINI

40. TORTELLINI ALLA PROVINCIALE - 14,90 €

Tortellini mit Schinken, Tomaten, Knoblauch und Sahne.



41. TORTELLINI AL PROSCIUTTO - 14,90 €

Gefüllte Tortellini mit Schinken in feiner Sahnesauce.



Pasta Spezialitäten

SPAGHETTI

42. SPAGHETTI NAPOLI - 11,00 €

Spaghetti mit Tomatensauce.



43. SPAGHETTI BOLOGNESE - 12,50 €

Spaghetti mit Hackfleischsauce.



44. SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA - 14,50 €

Spaghetti mit Zwiebeln, Speck und Tomatensauce,



45. SPAGHETTI ALLA CARBONARA - 14,50 €

Spaghetti mit Speck, Ei und Sahnesauce.



46. SPAGHETTI PESCATORE - 17,50 €

Spaghetti mit Fisch und Meeresfrüchten.



47. SPAGHETTI AL

POMODORO FRESCO - 14,50 €

Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum.



48. SPAGHETTI AL PESTO - 14,50 €

Spaghetti mit Basilikum, Pesto-Sauce und Sahne.



49. SPAGHETTI AGLIO E OLIO - 12,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Olivenöl.



RIGATONI

50. RIGATONI NAPOLI - 11,00 €

Rigatoni mit Tomatensauce.



51. RIATONI BOLOGNESE - 12,50 €

Rigatoni mit Hackfleischsauce.



52. RIGATONI DELLO CHEF - 14,90 €

Rigatoni mit Schinken und Pilzen in Aurora Soße



53. LASAGNE BOLOGNESE - 14,50 €

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleischsauce und Kochschinken.



54. LASAGNA ALLA VERDURA - 14,50 €

Hausgemachte Lasagne mit Gemüse.



55. PARMIGIANA - 15,50 €

Gegrillte Aubergine mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesankäse, im Ofen überbacken.



TAGLIATELLE

56. TAGLIATELLE NAPOLI - 12,00 €

Hausgemachte Tagliatelle in einer langsam gekochten Tomatensauce mit frischem Basilikum.



57. TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE - 13,50 €

Zarte Tagliatelle mit traditionellem Ragù alla Bolognese.



58. TAGLIATELLE SALMONE - 17,50 €

Tagliatelle mit frischem Lachs in cremiger Sahnesauce.



PENNE

59. PENNE SALMONE - 17,50 €

Penne mit Lachs und Zucchini in Pernod-Sahnesauce.



60. PENNE GORGONZOLA E SPINACI - 14,50 €

Penne mit Gorgonzola und frischem Spinat.



61. PENNE ARRABBIATA - 14,00 €

Penne mit pikanter, scharfer Tomatensauce.



Pizza

62. QUATTRO FORMAGGI - 14,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, vier verschiedene Käsesorten - cremig, aromatisch und besonders delikater.



63. VEGETARIANA - 14,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, frisches Gemüse - frisch, aromatisch und reichhaltig.



64. DIAVOLO - 14,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, Peperoni-Wurst, Zwiebeln, grüne Peperoni, Knoblauch - leicht scharf, aromatisch und intensiv.



65. HAWAII - 14,00 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, Schinken, Ananas - süßlich, aromatisch und delikater.



66. MARGHERITA - 11,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse - klassisch und delikater.



67. FUNGHI - 13,00 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, frische Champignons - herzhaft und aromatisch.



68. SALAMI - 13,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, würzige Salami - mild im Geschmack.



69. RUSTICA - 14,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, Schinken, Spinat, Champignons, Artischocken - herzhaft und reichhaltig.



70. RUCOLA - 14,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, frischer Rucola, kleine Kirschtomaten - frisch und aromatisch.



71. CAPRESE - 14,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, frische Tomaten, Basilikum, Mozzarella - leicht, frisch und aromatisch.



72. CAPRICCIOSA - 14,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, Artischocken, Ei, Schinken, Champignons - herzhaft und reichhaltig.



73. PARMA - 14,90 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, Parma Schinken, Rucola und Cocktailtomaten - herzhaft und aromatisch.



74. PESCATORE - 16,50 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, verschiedene Meeresfrüchte - aromatisch und intensiv .



75. TONNO - 14,90 €

Tomatensauce, Pizza-Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln - klassisch und delikat.



EXTRAS / ZUSÄTZE

MOZZARELLA - 1,50 €
GORGONZOLA - 1,50 €
SCHINKEN - 1,50 €

CHAMPIGNONS - 1,50 €
SARDELLEN - 1,50 €
EI - 1,50 €

Carne - Fleischgerichte

76. BISTECCA ALLA GRIGLIA - 26,00 €

Rumpsteak vom Grill mit Kartoffeln, Kräuterbutter und Salat.



77. BISTECCA AL PEPE - 27,00 €

Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce, Pommes und Salat.



78. SALTIMBOCCA DI POLLO - 21,00 €

Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei, Weißweinsauce, dazu Tagliatelle und Salat.



79. FILETTO DI MAIALE AL PEPE - 21,00 €

Schweinefilet mit Pfeffersauce, Pommes und Salat.



80. SCHNITZEL DI MAIALE - 15,90 €

Schweineschnitzel mit cremiger pilze soße dazu Pommes und Salat.



81. PICCATA MILANESE - 22,90 €

Zartes Schweineschnitzel in goldbrauner Ei-Panade, dazu Spaghetti und Salat.



82.COSTOLETTE DI

AGNELLO ALLA GRIGLIA - 27,00€

Zarte Lammkoteletts, gegrillt, dazu
Kartoffeln, frisches Gemüse und Salat.



Pesce - Fischgerichte

83. DORADA O BRANZINO - FILET - 23,00 €

Filet von Dorade oder Wolfsbarsch, serviert auf Spinat mit Kartoffeln.

84. FILET DI ZANDER IN SALSA DI ANETO - 23,00 €

Zanderfilet in Dillrahmsauce, dazu Salzkartoffeln.

85. FILET DI SALMONE - 23,00 €

Lachsfilet in feiner Dillrahmsauce, dazu Salzkartoffeln.

86. SEPIA ALLA GRIGLIA - 23,00 €

Gegrillte Sepia, dazu Kartoffeln und Gemüse.



Dolci & Gelati

87. TIRAMISU - 7,50 €

88. PANNA COTTA - 7,00 €

89. CRÈME CARAMEL - 7,00 €

90. CASSATA - 7,90 €

91. TARTUFO - 7,90 €

92. EIS VANIGLIA MIT
HEISSEN HIMBEEREN - 8,50 €

93. GEMISCHTES EIS - 6,00 €

94. KUGEL EIS - 2,00 €

95. SPRÜHSAHNE - 1,00 €



Bevande - Getränke

BEVANDE CALDE - HEISSGETRÄNKE

96. KAFFEE - 3,40 €

97. ESPRESSO - 2,60 €

98. CAPPUCCINO - 3,80 €

99. TEE - 3,40 €

100. GLÜHWEIN - 4,50 €



BEVANDE ANALCOLICHE - ALKOHOLFREI

101. COLA / COLA ZERO /
FANTA / SPRITE / SPEZI

0,2 L - 3,20 €

0,4 L - 4,50 €

102. BELARIS PFÄLZER WASSER

0,25 L - 2,60 €

0,75 L - 7,00 €

103. SAN PELLEGRINO /
AQUA PANNA 0,25L - 3,20€

104. SAN PELLEGRINO /
AQUA PANNA 0,5L - 4,50€

105. SAN PELLEGRINO /
AQUA PANNA 0,75L - 7,50€

106. SCHWEPPE'S BITTER LEMON /
TONIC / GINGER ALE - 3,80€

107. SAFT - JOHANNISBEERE / TRAUBE /
APFEL 0,2L - 3,20€

108. SAFT - JOHANNISBEERE / TRAUBE /
APFEL 0,4L - 4,80€



109.SAFTSCHORLE - JOHANNISBEERE /
TRAUBE / APFEL

0,2L - 3,00€

110.SAFTSCHORLE - JOHANNISBEERE /
TRAUBE / APFEL

0,4L - 4,50€

Aperitivi & Spritz

PROSECCO

111. PROSECCO 0,1L - 4,90 €



SPRITZ

112. PROSECCO APEROL 0,1L - 7,00 €

113. APEROL SPRITZ 0,2L - 7,50 €

114. LIMONCELLO SPRITZ 0,2L - 7,50 €

115. LILLET WILD BERRY 0,2L - 7,50 €

116. KIR ROYAL 14CL - 7,00 €



APERITIVI CLASSICI

117. CAMPARI 5 CL - 5,00 €

118. MARTINI DRY /
BIANCO / ROSSO 5 CL - 4,00 €

119. RICARD 5 CL - 5,00 €

120. DRY SHERRY 5 CL - 4,50 €

121. CYNAR 5 CL - 5,00 €



LIKÖRE

122. SAMBUCA 2 CL - 5,50 €

123. AMARETTO 2 CL - 4,00 €



DIGESTIVI

124. WHISKEY 4 CL - 7,00 €

125. GRAPPA OROGINALE 2 CL - 5,00 €

126. FERNET BRANCA 4 CL - 4,90 €

127. RUM 2 CL - 4,00 €

BIER VOM FASS

HÖPFNER PILS

128.0,3L - 4,00€

129.0,5L - 5,00€

HÖPFNER HEFEWEIZEN

130.0,3L - 4,00€

131.0,5L - 5,00€



BIER - FLASCHE

132.KRISTALLWEIZEN 0,5L - 5,00€

133.DUNKLES WEIZEN 0,5L - 5,00€

ALKOHOLFREI

134.ALKOHOLFREIES BIER 0,3L - 4,00€

135.ALKOHOLFREIES HEFE 0,5L - 5,00€

RADLER

136.0,3L - 4,00€

137.0,5L - 4,80€



WEIN - OFFEN

WEISSWEIN (0,25L)

138. SAUVIGNON BLANC - 7,50 €

139. CHARDONNAY - 6,90 €

140. PINOT GRIGIO - 6,90 €



ROSÉ (0,25L)

141. ROSÉ DELLA CASA - 6,90 €

142. WEISSHERBST DURCHBACHER - 6,50 €



ROTWEIN (0,25L)

143. NERO D'AVOLA - SIZILIEN - 6,90 €

144. CHIANTI - TOSCANA - 6,90 €

145. LAMBRUSCO - 6,50 €

146. PRIMITIVO - 7,50 €



WEINKARTE

WEISSWEIN

147. PINOT GRIGIO

FLASCHE - 29,00 €

Trocken, frisch und elegant, mit feinen Fruchtaromen. Ideal zu Fisch, Pasta und leichten Gerichten.

148. CHARDONNAY

FLASCHE - 29,00 €

Vollmundig und harmonisch, mit Noten von Apfel und Vanille. Perfekt zu Fleischgerichten und cremigen Saucen.

149. SAUVIGNON BLANC

FLASCHE - 33,00 €

Frisch und aromatisch, mit Nuancen von Zitrusfrüchten und Stachelbeere. Sehr passend zu Fisch, Salaten, Meeresfrüchten.

150. GAVI DI GAVI DOCG

FLASCHE - 33,00 €

Edler italienischer Weißwein mit feiner Mineralität und eleganter Frische.

ROSÉ

151. CÀ DEI FRATI ROSÉ

FLASCHE - 45,00 €

Hochwertiger italienischer Rosé mit intensiven Fruchtaromen und eleganter Struktur. Ideal zu Vorspeisen, Fisch und sommerlichen Gerichten.

152. SCOLARI ROSÉ

FLASCHE - 31,00 €

Fruchtig, frisch und leicht - perfekt für warme Tage. Ein harmonischer Begleiter zu Pasta, Salaten und Antipasti.

ROTWEIN

153. PRIMITI

FLASCHE - 33,00 €

Kräftig, vollmundig und weich, mit Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen. Ideal zu Fleischgerichten, Pasta und Pizza.

154. CHIANTI DOCG

FLASCHE - 32,00 €

Klassischer toskanischer Rotwein mit feiner Säure und fruchtigen Noten. Perfekt zu Pasta, Pizza und italienischen Klassikern.

155. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

FLASCHE - 29,00 €

Rund, fruchtig und angenehm weich, mit Aromen von Kirschen und Pflaumen. Ein vielseitiger Begleiter zu Pasta, Fleisch und Käse.

156. AMARONE DELLA VALPOLICELLA

FLASCHE - 63,00 €

Sehr intensiv, kraftvoll und elegant, mit Noten von reifen Früchten, Schokolade und Gewürzen. Ideal zu edlen Fleischgerichten oder zum Genießen am Abend.

157. NERO D'AVOLA

FLASCHE - 31,00 €

Typischer sizilianischer Rotwein mit fruchtigem Charakter und sanften Tanninen. Perfekt zu Pizza, Pasta und mediterranen Gerichten.

PROSECCO

158. PROSECCO

FLASCHE - 26,00 €

Feinperlig, frisch und lebendig, mit fruchtigen Noten. Ideal als Aperitiv oder zum Anstoßen.