

=====APERITIVI=====

		€
Martini bianco	5 cl	6,5
White Negroni	0,1 l	7,9
<i>Gin, Lillet Blanc, Enzian-Likör</i>		
Marx W. Edelbrandmanufaktur		
<i>Sizilianische Bio-Zitrone mit Tonic Water</i>	0,25 l	15,5
<i>Sizilianische Bio-Blutorange mit Tonic Water</i>	0,25 l	15,5
Aperol Spritz	0,4 l	8,9
<i>Weißwein, Soda, Aperol, Orange</i>		
Campari Spritz	0,4 l	8,9
<i>Weißwein, Soda, Campari, Orange</i>		
Hugo	0,4 l	8,9
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze</i>		
Hugo Blue	0,4 l	8,9
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Blue Curaçao, Limette, Minze, Blaubeeren</i>		
Lillet Wild Berry	0,4 l	8,9
<i>Lillet Blanc, Wild Berry Tonic, Beeren</i>		
Waldbeeren Spritz	0,4 l	8,9
<i>Prosecco, Himbeersirup, Soda, Beeren, Limette, Minze</i>		
Capri Spritz	0,4 l	8,9
<i>Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze</i>		
Campari Soda / Orange	0,3 l	7,9
San Bitter Spritz (alkoholfrei)	0,4 l	6,9
<i>San Bitter, Soda, Orangensaft, Orange, Limette</i>		
Crodino Spritz (alkoholfrei)	0,4 l	6,9
<i>Crodino, Soda, Zitrone</i>		
Waldbeeren Spritz (alkoholfrei)	0,4 l	6,9
<i>Soda, Himeersirup, Johannesbeerensaft, Beeren, Limette, Minze</i>		

=====COCKTAILS=====

		€
Espresso Martini		10,5
<i>Wodka, Kahlúa, Espresso</i>		
Blue Star		10,5
<i>Blue Curaçao, Gin, Lillet</i>		
Mojito		10,5
<i>Rum, Limette, Minze, Soda</i>		
Wodka Martini 007 „geschüttelt, nicht gerührt“		10,0
<i>Wodka, Wermut</i>		

GIN TONIC

	€
MALFY GIN CON LIMONE <i>frisch:</i> Amalfi-Zitrone, Koriander, Angelikawurzel 41% Italien 4 cl serviert mit Fever Tree Mediterranean Tonic	12,9
MALFY GIN ROSA <i>aromatisch-frisch:</i> Pink Grapefruit, Rhabarber, Zitrus, Anis 41% Italien 4 cl serviert mit Fever Tree Indian Tonic	12,9
MARX GIN BAYERN DRY <i>klassisch-herb:</i> Wacholder, Orange, Zitronengras 40% Deutschland 4 cl serviert mit Marx Tonic	14,9
MARX GIN AZUL <i>blumig-weich:</i> getrocknete Blüte Clitoria Ternatea, Wacholder 40% Deutschland 4 cl serviert mit Marx Tonic	15,9
KNUT HANSEN GIN <i>fruchtig:</i> Basilikum, Gurke, Apfel 42% Deutschland 4 cl serviert mit Fever Tree Indian Tonic	14,9
WOODLAND PINK GIN <i>exotisch:</i> Himbeere, Pink Grapefruit, Holunderblüte, Johannisbeere 38% Deutschland 4 cl serviert mit Fever Tree Wildberry Tonic	15,9
HENDRIC'S GIN <i>rosig-mild:</i> Rose, Gurke, Kamille, Koriander 44% Schottland 4 cl serviert mit Fever Tree Indian Tonic	13,9
GIN 27 <i>würzig:</i> Zimt, Pfeffer, Muskatnuss, Lakritz 43% Schweiz 4 cl serviert mit Fever Tree Indian Tonic	13,9
CAPE FYNBOS GIN <i>floral:</i> wilde Fynbos, weißer Pfeffer, Nelken, Honig 45% Südafrika 4 cl serviert mit Fever Tree Indian Tonic	13,9
DR. SQUID GIN <i>extravagant:</i> Tintenfisch-Tinte, Sanddorn, Vanille, Zimt 40% Großbritannien 4 cl serviert mit Fever Tree Indian Tonic	15,9
KNUT HANSEN GIN (alkoholfrei) <i>frisch:</i> Zitrone, Gurke, Basilikum 0% Deutschland 4 cl serviert mit Fever Tree Indian Tonic	12,9

BIRRA

Unsere Biere werden ausschließlich im Burgunderglas serviert.

		€
Weißbier	0,5 l	4,5
<i>hell, dunkel, leicht, alkoholfrei</i>		
Helles	0,5 l	4,5
Radler	0,33 l	4,0
<i>naturtrüb</i>		
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,2
Birra Moretti	0,33 l	3,9

VINI DELLA CASA

		€
Trebbiano bianco weiß	0,2 l	6,5
Montepulciano rosso rot	0,2 l	6,5
Weinschorle bianco rosso	0,4 l	6,5

DIGESTIVI

		€
Grappa della Casa	2 cl	4,5
Grappa Stravecchia Riserva	2 cl	5,5
Sambucca Molinari	4 cl	4,5
Ramazzotti Bitter	4 cl	4,5
Amaretto di Saronno	4 cl	4,5
Limoncello	4 cl	4,5
Fernet Branca	4 cl	5,0
Remedy Spiced Rum	4 cl	6,5

ANALCOLICI

		€
Acqua Morelli frizzante	0,75 l	6,9
Acqua Morelli naturale	0,75 l	6,9
Tafelwasser frizzante (<i>spritzig</i>)	0,7 l	5,5
Tafelwasser naturale (<i>still</i>)	0,7 l	5,5
Tafelwasser	0,33 l	3,0
Paulaner Spezi ^{2, 5, 20}	0,33 l	4,2
Coca Cola ^{5, 20} / Coca Cola zero ^{5, 20, 21}	0,33 l	4,2
Saftschorle	0,40 l	4,9
<i>Apfel, Traube, Johannisbeere, Orange, Holunder, Maracuja</i>		
San Pellegrino BIO Limonata	0,275 l	3,5
San Pellegrino BIO Aranciata	0,275 l	3,5

ANTIPASTI & INSALATE

		€
Antipasto Misto ¹²		17,9
<i>Vorspeisenvariation</i>		
Caprese ¹²		14,9
<i>Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Basilikum</i>		
Carpaccio ¹²		15,9
<i>Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan</i>		
Polipo all'Insalata ^{18, 14}		19,0
<i>Marinierter Oktopusssalat auf Blattsalat, Olivenöl und Zitrone</i>		
Focaccia ⁶		6,0
Focaccia con Aglio ⁶		6,5
Piatto di crudo ¹²		12,9
<i>Luftgetrockneter Schinken, Mortadella, Parmesan und Oliven</i>		
Insalata Mista ^{1, 2}		7,0
<i>Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Paprika und Rucola</i>		
Insalata Verdure ^{8, 12}		14,9
<i>Verschiedene Blattsalate, Gemüse gegrillt, Früchte, Paprika, Tomaten und Parmesan</i>		
Insalata Tonno ^{9, 12}		15,9
<i>Verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Thunfischfilet, Mozzarella und Oliven</i>		
Insalata Gambas ^{7, 12}		18,9
<i>Verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Rucola, ausgelöste gebratene Garnelen, gegrilltes Gemüse und Parmesan</i>		
Insalata Milano ^{6, 8, 12}		18,5
<i>Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Paprika, gebratene Roastbeefstreifen, Parmesan, Mozzarella und Limone</i>		

→ UNSERE SALATE WERDEN MIT HAUSDRESSING SERVIERT, DAZU REICHEN WIR WEISSBROT.

UNSERE STEINOFENPIZZA

WIRD TÄGLICH MIT LIEBE ZUBEREITET AUS ZUTATEN VON ITALIEN UND DER REGION

LE CLASSICHE

	€
Vegetaria ^{3,6,12} <i>Fior di Latte und gegrilltem Gemüse</i>	14,0
Rucola ^{6,12} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten</i>	14,5
Margherita ^{6,12} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum</i>	10,0
Salame ^{1,2,6,12,14,15} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte und Salami aus der Region</i>	12,0
Prosciutto ^{1,6,12,14,15} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte und regionaler gekochter Hinterschinken</i>	12,0
Prosciutto e Funghi ^{1,6,12,14,15} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, regionaler gekochter Hinterschinken und frische Champignons</i>	13,5
Salsiccia ^{1,2,6,12,14,15} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte und italienisch pikante Salami</i>	15,0
Capricciosa ^{1,2,3,6,12,14,15} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, regionaler gekochter Hinterschinken, regionale Salami, frische Champignons und milde Peperoni Lombardi</i>	15,0
Tonno ^{6,9,12} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, feines Thunfischfilet und Zwiebeln</i>	15,0
Gambas ^{6,7,12} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, ausgelöste Gambas, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch</i>	17,5

LE SPECIALI

	€
Amore è Bufala ^{6,12} <i>Hausgemachte Tomatensauce, frischer Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum</i>	15,5
Bufatata ^{6,12} <i>Fior di Latte, aromatische Kartoffeln, Büffelmozzarella, Speck und Rosmarin</i>	16,0
Pistacchio è Mortadella ^{6,12,14,15} <i>Fior di Latte, Crema di Pistacchio (Pistaziencreme), Mortadella, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	18,5
Crudo di Parma ^{6,12,14,15} <i>Fior di Latte, luftgetrockneter Schinken, Rucola und Parmesan</i>	16,0
Rusticana ^{6,12} <i>Fior di Latte, ital. frische Salsiccia, Kartoffeln, Parmesan und Basilikum</i>	16,5
Parmigana ^{6,12} <i>Hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, Auberginen, Parmesan und Basilikum</i>	14,5
Sapori ^{1,2,12} <i>Focaccia, Büffelmozzarella, Roastbeefstreifen, Olivenöl, Limone, Parmesan und Rucola</i>	18,5
EXTRAS:	
<i>Oliven, Knoblauch, Zwiebeln</i>	1,0
<i>Hinterschinken, Salami, Artischocken, Fior di Latte, frische Champignons, Peperoni, Rucola, Kartoffeln, Salsiccia, Parmesan</i>	2,0
<i>Parmaschinken, Mortadella, frische Salsiccia, Auberginen, Thunfisch, Speck, Pistacchio</i>	3,5
<i>Büffelmozzarella</i>	4,5

DOLCI

	€
Tiramisu ^{6,8,11,12,13} <i>Mascarponecreme, Biskuitteig, Sahne, Espresso, Liköre</i>	7,5
Profiteroles ^{6,8,11,12} <i>Bigne gefüllt mit Schokoladencreme, umhüllt mit feiner Vanillecreme</i>	7,5
Tartufo bianco ^{6,8,11,12,13} <i>Halbgefrorenes Eis mit Kaffeegeschmack, mit Zabaione bedeckt und mit Schaumgebäckstücken</i>	7,0
Tartufo classico ^{6,8,11,12,13} <i>Halbgefrorenes Eis mit Zabaionegeschmack und Schokolade, bedeckt mit Haselnussstückchen und Kakao</i>	7,0
Affogato ^{6,8,11,12,13} <i>Tartufo Eis mit heißem Espresso aufgegossen</i>	8,2
Babà ^{1,6,8} <i>Traditionelles Hefegebäck aus Neapel mit Rumsirup</i>	7,0

CAFFÈTTERIA

	€
Espresso / Espresso Macchiato	2,5
Espresso Doppio / Flat White	3,7
Tasse Caffé	3,7
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4,5
Verschiedene Teesorten	3,2
Espresso Al Banco / Bar	1,9

PASTA, FISCH & FLEISCH

AUSSCHLIESSLICH VON
UNSERER WOCHENKARTE!

UNSER ANGEBOT BESTICHT
DURCH HOHE QUALITÄT UND FRISCHE!

WERTE GÄSTE, HIER EINE KURZE GESCHICHTE:

Als die Villa 1904 errichtet wurde, wuchsen noch Kartoffeln und Getreide drumherum.

1931 wurde die Villa durch die NSDAP beschlagnahmt.

Anschließend fand ein Kindergarten dort seinen Platz.

Am 26. April 1945 ergab sich in diesem Haus der Feldmarschall v. Kleist den Amerikanern.

Es wurde beschlagnahmt und kurz vor der Währungsreform an die Gemeinde verkauft.

Somit wurde es zum Gemeindeamt, in welchem standesamtliche Hochzeiten stattfanden.

1998 sanierte die Familie Varriale die Villa von Grund auf mit viel Liebe und vollem Herzen und fand somit ihren neuen Besitzer.

Im folgenden Jahr, 1999, eröffnete die Osteria Da Nico.

Entdecken Sie ein kleines Stück Italien und freuen Sie sich auf kulinarische Genüsse der Extraklasse: DA NICO

DA NICO

Familie Varriale

Straubinger Straße 32 | 94360 Mitterfels

Telefon 09961 7130 | info@da-nico.com

www.da-nico.com

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag 17.00 bis 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertage 11.30 bis 14.00 Uhr

und 17.00 bis 21.30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag!

**BEI FESTLICHEN ANLÄSSEN SIND
WIR JEDERZEIT FÜR SIE DA!**

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allergenen Stoffen (für Allergiker):

1 mit Konservierungsstoffen	8 Eier	15 Senf
2 mit Antioxidationsmittel	9 Fische	16 Schwefeldioxid
3 mit Geschmacksverstärker	10 Erdnüsse	17 Lupine
4 geschwärzt	11 Soja	18 Weichtiere
5 mit Farbstoff	12 Milch/Laktose	19 Sesam
6 glutenhaltiges Getreide	13 Nüsse/Schalenfrüchte	20 Koffeinhaltig
7 Krebstiere	14 Sellerie	21 Süßstoff