

DIGITALE SPEISEKARTE



SCROLLE RUNTER
UND FINDE DEIN
LIEBLINGSGERICHT!

ANTIPASTI

BAMBINI

INSALATONE

PIZZE

PRIMI

BEVANDE

DESSERT

CARNE

PESCE

 vegetarisch |  vegan

ANTIPASTI

- 1. BRUSCHETTA**  5,20
gegrilltes hausgemachtes italienisches
Landbrot mit frischen Tomaten, Zwie-
beln, Knoblauch & Olivenöl verfeinert
- 101. KNOBLAUCHBROT**  3,50
gegrilltes hausgemachtes italienisches
Landbrot mit Knoblauchöl
- 2. PANINI**  3,90
Pizzabrötchen aus unserem Pizzateig mit
hausgemachter Kräuterbutter
- 3. ASSAGGINI**  3,90
frittierte Pizzateigbällchen mit einem
Klecks Tomatensoße & Mozzarella und
Basilikum
- 4. ANTIPASTI DI VERDURE**  11,50
gegrilltes und gebratenes mediterranes
Gemüse mit Olivenöl verfeinert / Capre-
se / italienischer Käse
- 6. ANTIPASTI DELLA CASA** 13,50
gegrilltes und gebratenes mediterranes
Gemüse mit Olivenöl verfeinert / Capre-
se / italienischer Käse & Aufschnitt auf
Rucola
- 7. BURRATA AUF LINSENSALAT**  12,50
mit Sahne gefülltes Mozzarellasäckchen
auf Linsen
- 8. CARPACCIO VOM RIND** 12,50
hauchdünn geschnitten mit Rucola, ge-
hobeltem Grana Padano DOP, Olivenöl,
Crema di Balsamico & Zitrone
- 9. INSALATA CAPRESE**  8,90
frische Tomaten und Mozzarella Fior di
Latte oder Büffelmozzarella gefächert
(+2,00), mit Crema di Balsamico &
Olivenöl
- 11. FOCACCIA**  7,90
mit Olivenöl, Grana Padano, Oregano &
Rosmarin gebacken (ideal zu Antipasti)
- 57. ANTIPASTI FUSION:** 15,90
ab 2 Personen: Antipasti della Casa oder
Antipasti di Verdure - dazu frittierte
Assaggini zum Belegen

BAMBINI

- 54. PICCOLI GNOCCHI**  5,50
Kinderportion Gnocchi in Sahnesoße
& Capri Sonne
- 55. PICCOLI SPAGHETTI** 5,50
Kinderportion Spaghetti in Ragú alla
Bolognese & Capri Sonne
- 56. PICCOLI RIGATONI**  5,50
Kinderportion Röhrennudeln in Butter
& Capri Sonne

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

INSALATONE

Hausgemachte Dressings nach Wahl:
Balsamicoessig/Olivenöl , Joghurt,
French, Mango-Chili , Honig-Senf & Cä-
sar Dressing

- 10. INSALATA VERDE**  5,90
grüne Blattsalate, Frisée, Radicchio,
frische Gurken, Rucola
- 12. INSALATA MISTA**  7,90
grüne Blattsalate, Frisée, Radicchio,
frische Gurken, Rucola, Kirschtomaten,
Mais, knackige Paprikascheiben
- 13. INSALATA RUCOLA**  9,50
würziger Rucola, gehobelter Grana
Padano DOP, Kirschtomaten, Crema di
Balsamico & Olivenöl
- 14. INSALATA MAMMA'S** 13,50
grüne Blattsalate, Frisée, Radicchio,
frische Gurken, Rucola, Kirschtomaten,
Mais, knackige Paprikascheiben, italie-
nischer Hinterschinken, gekochtes Ei,
Salsiccia Calabrese (pikante kalabresi-
sche Salami)
- 60. INSALATA CESARE** 14,90
knackiger Romanasalat, knusprige
Croutons, gegrillte Putenbrust, American
Caesar Dressing, gehobelter Grana Pada-
no DOP, Kirschtomaten
- 115. INSALATA GINO** 15,50
grüne Blattsalate, Frisée, Radicchio,
frische Gurken, Rucola, Kirschtomaten,
Mais, knackige Paprikascheiben, Puten-
filet mit Zwiebeln & Feta in warmer
Sahnecurrysoße

EXTRAS

für Insalatone



Thunfisch
+3,50



Gambas geschält
+7,50



Mozzarella
Fior di Latte
+1,90



Mozzarella
Bufala
+2,90



Lachsfilet
+6,50



Feta
+1,50



Rinder-
filetstreifen
+7,50



Grana Padano
DOP gehobelt
+1,50



Burrata
+3,00



Putenbrustfilet
+4,50

PIZZE

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße aus 100% italienischen Tomaten belegt (außer bei BIANCA) und entweder mit Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala (Büffelmozzarella) oder würzigem Gouda erhältlich.

Alle Pizzen in klein - 2 €

LE CLASSICHE

- 16. MARINARA**  7,50
Tomatensoße, kalabresischer Oregano, frischer Knoblauch, nur geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum
- 17. MARGHERITA „MOZZARELLA“**  9,50
Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte, geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum
- 18. CAPRESE**  9,90
Mit Tomatensoße & Olivenöl gebacken, kalt belegt mit Kirschtomaten, Mozzarella Fior di Latte, kalabresischer Oregano & Basilikum
- 19. FLORENCE**  11,50
Basis Margherita „Mozzarella“, kalt belegt mit knackigem Rucola, Kirschtomaten, geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum
- 34. NAPOLI** 12,50
Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte DOP, schwarze Oliven (ohne Kern), Kapern, Sardellenfilets, geriebener Grana Padano DOP, kalabresischer Oregano, Olivenöl & Basilikum
- 52. STELLA**  11,90
Focaccia mit Olivenöl, geriebenem Grana Padano DOP, kalabresischem Oregano überbacken - aufgefächert & kalt belegt mit knackigem Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella Fior di Latte & gehobeltem Grana Padano DOP
- 53. PARMIGIANA BIANCA**  11,90
Ohne Tomatensoße: Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, gegrillte Auberginen, Olivenöl, geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum
- 58. BUFALINA**  10,90
Tomatensoße, Büffelmozzarella, geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum

PANUOZZI

Im Ofen gebackene Pizzatasche, kalt belegt mit Mozzarella Fior di Latte, knackigem Rucola, dazu gehobeltem Grana Padano, Olivenöl

- 20. MAMMA'S PANUOZZO**  11,90
kalt belegt mit Kirschtomaten & luftgetrocknetem Bresaolaschinken (vom Rind)
- 21. MAMMA'S PIZZAIOLA** 12,90
warm belegt mit hauchdünnem Rindfleisch in Knoblauch-Tomatensoße aus der Pfanne
- 22. PANUOZZO VEGETARIANO**  10,90
kalt belegt mit gegrillten Auberginen, gegrillter Zucchini & Cherrytomaten und Knoblauchöl

LE MODERNE

- 23. MARGHERITA „GOUDA“**  8,50
Tomatensoße, würziger Gouda
- 24. FUNGHI**  9,90
Tomatensoße, würziger Gouda, frische Champignons
- 25. PROSCIUTTO** 10,50
Tomatensoße, würziger Gouda, italienischer Hinterschinken
- 26. SALAME** 9,90
Tomatensoße, würziger Gouda, Salami
- 27. TONNO** 10,90
Tomatensoße, würziger Gouda, Thunfisch in Olivenöl
- 28. HAWAIANA** 10,90
Tomatensoße, würziger Gouda, Ananas, italienischer Hinterschinken
- 29. SPINACI**  10,90
Tomatensoße, würziger Gouda, Blattspinat, Knoblauchöl
- 30. ZIA ROSINA** 11,50
Tomatensoße, würziger Gouda, pikante kalabresische Salami vom Schwein, Gorgonzola
- 31. 4 STAGIONI** 11,90
Tomatensoße, würziger Gouda, in Viertel aufgeteilt: Salami, Tonno, italienischer Hinterschinken, frische Champignons
- 32. 4 FORMAGGI**  11,90
Tomatensoße, würziger Gouda, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, Gorgonzola
- 33. GAMBERETTI** 11,90
Tomatensoße, Gouda, Krabben, Knoblauchöl
- 35. GINO** 12,90
Tomatensoße, würziger Gouda, Thunfisch in Olivenöl, Blattspinat, pikante kalabresische Salami vom Schwein, Gorgonzola
- 36. VEGETARIANA**  12,90
Tomatensoße, würziger Gouda, frisches Gemüse der Saison, eigens gegrilltes mediterranes Gemüse & Knoblauchöl
- 37. CRUDO, RUCOLA E GRANA** 12,90
Basis Margherita Gouda, knackiger Rucola, feine Scheiben Prosciutto Crudo, gehobelter Grana Padano DOP & Olivenöl
- 38. CREAM CHEESE & LOX** 15,50
Basis Mozzarella Fior di Latte Bianca, Räucherlachs, Frischkäse, Blattspinat, Mohnsamen

EXTRAS

für Pizza

+ 1,00

Zwiebeln, Jalapeños, Schwarze Oliven, Sardellen, Kapern, Artischocken, Broccoli, frische Paprika, Mais, Ei, frische Champignons, Salami, italienischer Hinterschinken, Ananas, Blattspinat, frischer Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano DOP, Mozzarella Fior di Latte DOP, würziger Gouda

+ 1,50

Prosciutto Crudo (italienischer Rohschinken), Bresaola (italienischer luftgetrockneter Schinken vom Rind), Krabben, Thunfisch, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, Gorgonzola, Rindersalami, Saliccia calabrese (pikante kalabrische Wurst vom Schwein)

+ 2,00

Veganer Pizzacheese (kleine Pizza), Büffelmozzarella

+ 3,00

Veganer Pizzacheese (große Pizza), Burrata

PRIMI

Unsere Pasta wird täglich frisch in unserem Hause durch Bronzeformen gezogen. Traditionell wird die Pasta „al dente“, also bissfest, gekocht.

Falls ihr eure Pasta lieber etwas „weicher“ mögt, gebt das einfach bei eurer Bestellung mit an. Probiert & schmeckt den Unterschied!

PASTA AUS UNSERER MANUFAKTUR

TIPI DI PASTA

A



FERRETTI

B



RIGATONI

C



SPAGHETTI

D



TAGLIATELLE

+0,90

E



TORTELLINI

(mit Fleischfüllung)

+1,50

F



RAVIOLI DELLA CASA

(mit Ricotta-Spinat-Füllung)

+2,50

G



**GNOCCHI
DI PATATE**

+2,00

H



PENNE

(glutenfrei und vegan)

+2,00

- 39. POMODORO FRESCO**  8,90
frische hausgemachte Kirschtomatensoße mit Basilikum und Olivenöl
- 40. RAGÚ ALLA BOLOGNESE** 10,90
hausgemachte Hackfleisch-Tomatensoße (Bolognese vom Rind (100%) oder halb/halb erhältlich)
- 41. ALLA CARBONARA** 10,90
frisches Eigelb, Guanciale (italienischer Speck), ein Schuss Sahne (auch „all'italiana“ - ohne Sahne erhältlich)
- 42. AGLIO OLIO E PEPERONCINO**  9,50
Olivenöl, frischer Knoblauch & Chili
- 43. ALLA PANNA E PROSCIUTTO** 9,90
Sahnesoße & italienischer Hinterschinken
- 45. ALLA MEDITERRANEA**  9,90
hausgemachte Tomatensoße, Lauch, Zwiebeln, Kirschtomaten, frischer Knoblauch, Kräuter, Grana Padano DOP
- 46. AI FUNGHI**  10,90
Champignonrahmsoße
- 47. ALLA SORRENTINA**  11,50
hausgemachte Tomatensoße mit Basilikum und Mozzarella Fior di Latte
- 48. ALLE VERDURE**  11,90
hausgemachte Tomatensoße, frisches mediterranes Gemüse, Zwiebeln
- 49. ALLA PANNA**  8,90
Sahnesoße (mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt)
- 50. ALLA PIZZAIOLA** 12,90
hauchdünnes Rindfleisch in Knoblauch-Tomatensoße
- 51. ALLA GINO 2.0** 14,90
Blattspinat, Salsiccia Calabrese (pikante kalabresische Salami), Gorgonzola, Thunfisch in hausgemachter Tomatensoße
- 153. LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 12,90
hausgemachte Lasagneplatten mit Ragú alla Bolognese & Béchamel mit Gouda überbacken (Bolognese vom Rind (100%) oder halb/halb erhältlich)
- 155. POMODORO E PANNA**  8,90
hausgemachte Tomatensoße mit Sahne verfeinert

EXTRAS

für Primi



Putenbrustfilet
+4,50



Gambas
geschält
+7,50



Broccoli
+1,00



Blattspinat
+1,00



Mozzarella
Fior di Latte
+1,90



Grana Padano
DOP gerieben
+1,00



Champignons
+1,00



Thunfisch
+3,50



Überbacken
mit Gouda
+1,00



Burrata
+3,00



Rinderfiletstreifen
+7,50

ESTATE DA MAMMA'S

SOMMERKARTE

- E1 PULPOSALAT** 14,90
im Jospergrill gegarter Oktopus mit
Olivenöl & Zitrone
- E2 CARPACCIO DI BRESAOLA** 11,50
luftgetrockneter Rinderschinken
mit gehobeltem Grana Padano,
Rucola & Zitrone
- E3 VITELLO TONNATO** 13,50
dünnes Kalbfleisch mit hausgemachter
Thunfischsoße & Kapern
- E4 INSALATA NIZZA** 13,90
grüne Blattsalate, Tomaten, Thunfisch,
Ei, Sardellen, Oliven, rote Zwiebeln mit
Olivenöl & Balsamico
- E5 INSALATA POLLO MANGO** 13,90
grüne Blattsalate, gegrilltes
Hähnchenfilet, Feta, Mangostücke
in Mango-Chili-Dressing
- E6 INSALATA SALMONE AVOCADO** 14,90
grüne Blattsalate, gegrilltes Lachsfilet,
Avocadostücke & schwarzer Sesam mit
Limette und Olivenöl
- E7 INSALATA CECI**  9,90
Rucola, Kirschtomaten, Kichererbsen,
Kidneybohnen, Mais, rote Zwiebeln,
Basilikum, Limette & Balsamico
- E8 INSALATA PAIARDA** 13,50
Insalata Mista mit dünner Paillard vom
Hähnchen, Balsamicocreme & Olivenöl
- E9 INSALATA DI PASTA**  13,90
hausgemachte Ferretti, Rucola, Kirsch-
tomaten, Frühlingszwiebeln, schwarze
Oliven, Mozzarella, Balsamicocreme &
Olivenöl
- E10 INSALATA DI BULGUR** 5,20
Feiner orientalischer Bulgursalat mit
Zitrone, Petersilie, Frühlingszwiebeln
& Paprika
- E11 MAMMAS ESTATE** 10,90
Pizzatasche kalt belegt mit Babyspinat,
Äpfel, Walnüsse, Hackbällchen & Mozza-
rella, Olivenöl & Balsamicocreme

BEVANDE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Purezza Wasser still	0,3 l	2,00
Purezza Wasser still	0,75 l	4,00
Purezza Wasser mit Kohlensäure	0,3 l	2,00
Purezza Wasser mit Kohlensäure	0,75 l	4,00
Coca-Cola	0,33 l	2,50
Coca-Cola Light	0,33 l	2,50
Coca-Cola Zero	0,33 l	2,50
Fanta	0,33 l	2,50
Sprite	0,33 l	2,50
Feldschlösschen Malzbier	0,33 l	2,50
VioBio Schorle Apfel		2,50
Capri Sonne		1,00

BIERE

Frankenheim Alt	0,33 l	2,50
König Pilsener	0,25 l	2,30
König Pilsener	0,5 l	3,90
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	2,50
Erdinger Weizenbier	0,33 l	2,90
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei	0,33 l	2,90
Früh Kölsch	0,33 l	2,90
Birra Moretti	0,33 l	3,00
Birra Moretti Radler mit 100% sizilianischem Zitronensaft	0,33 l	3,00
Birra Moretti Siciliana	0,5 l	4,50

ITALIENISCHE GETRÄNKE

Aperol Spritz (mit Alkohol)		6,50
San Pellegrino Aranciata, Limonata, Chinotto	0,2 l	2,70
OranSoda	0,33 l	2,90
LemonSoda	0,33 l	2,90
Estathé (Eistee) Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	2,90
Limonade verschiedene Italienische Limonaden		3,50

SPIRITUOSEN

Averna	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Grappa della Casa	2 cl	4,50
Grappa Nardini Riserva	2 cl	6,50
Amaro del Capo	4 cl	4,50
Mafioso mit Marsala mit Sahne	4 cl	4,50
Hausgemachter Limoncello aus südtalienenischen Zitronen	4 cl	4,50

SAISONAL

ITALIENISCHE KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso		2,50
Espresso Macchiato		2,70
Doppio Espresso		3,00
Caffé Crema		2,70
Cappuccino		3,00
Latte Macchiato		3,50

VINI DELLA CASA - HAUSWEINE

Rotwein	0,2 l	4,20
Weißwein	0,2 l	4,20
Rosé	0,2 l	4,20
Lambrusco	0,2 l	4,20
Weinschorle	0,2 l	3,50
Karaffe	0,5 l	9,90

DESSERT

- 316. CASSATA** 4,90
Traditionelle Eiscreme aus weißem Nougateis, Pistazieneis, bespickt mit kandierten Kirsch-, Orange- & Schokostückchen
- 317. QUADROTTO CIOCCOLATO** 4,90
Schokoladeneis auf Schokobiskuitteig, garniert mit Haselnussstücken
- 318. NEW YORK CHEESECAKE** 4,90
- 319. HAUSGEMACHTES TIRAMISÚ** 5,50
Nach Mamma's Originalrezept
- 320. TARTUFO SCURO** 4,90
Zabaione- & Schokoladeneis, bedeckt mit Kakaopulver
- 321. HAUSGEMACHTE PANNA COTTA** 6,50
Mamma's Klassiker. Gekochte Sahne mit Karamell- & Vanillearoma. Seit 30 Jahren unverändert und 100% ohne Gelatine
- 322. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** 6,50
hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Schokoladenkern
- 323. DESSERTVARIATION (AB 2 PERS.)** 17,90
Nach Wahl des Hauses

FRISCH VOM JOSPER GRILL

Der Grill ist von Dienstag bis Sonntag
von 17.30 Uhr bis 21:30 Uhr in Betrieb.

Beilage inklusive:
Rosmarinkartoffeln & mediterranes
Grillgemüse der Saison in Olivenöl

NEU



CARNE

- 402. SALSICCIA CALABRESE** 14,90
scharf würzige Bratwurst mit Chili
(kalabresische Bratwurst)
- 403. AGNELLO ALLA GRIGLIA** 24,50
saftig gegrilltes Lammkotelett
- 404. TAGLIATA RUCOLA GRANA (400g)** 34,50
Rumpsteak aus Nebraska auf Rucola
& Grana
- 777. FILETTO ALLA GRIGLIA (250g)** 32,50
John Stone - Irisches Filet
- 778. RUMPSTEAK US NEBRASKA (400g)** 32,50

SOBEN ZUM FLEISCH EXTRA BESTELLBAR:

Champignonrahmsoße (+ 4,00)
Pfeffersoße (+ 4,00)

PESCE

Beilage inklusive:

Rosmarinkartoffeln & mediterranes Grill-
gemüse in Olivenöl

- 670. GAMBERI ALL'AGLIO** 17,90
geschälte Gammas mit Weißwein
abgelöscht in Knoblauch -Olivenöl
- 671. SALMONE AL VAPORE** 22,50
gedünstetes Lachsfilet

