



Benvenuti
"Da Nicola"
Willkommen im Restaurant
"Da Nicola"

Lassen Sie sich von unserem Chef und Koch, Nicola Avantaggiato, auf eine kulinarische Reise durch die italienische Küche entführen.
Aus einfachsten Zutaten zaubert Nicola Köstlichkeiten aus Italien und dem Mittelmeerraum, bei denen der Phantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt sind.
Unsere Philosophie ist es, alles frisch zuzubereiten, um Ihnen die beste Qualität zu sichern. Denn „Essen ist ein Vergnügen“ - und dafür sollte man sich Zeit nehmen.

Teilen Sie mit uns die Freude am guten Essen und genießen Sie einen wunderschönen Abend in unserem Hause.

Ihr „Da Nicola“ Team&Familie

Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.

Konfuzius



Bleibt up to date!



ristorante_da.nicola



Gli Antipasti e le Insalate

Zum Start empfehlen wir Ihnen eine unserer Vorspeisen, die wir für Sie immer frisch zubereiten.

Tomatensuppe



Crostini Misti^{G,L}

Vier geröstete Brotscheiben mit
Tiroler Speck, Ziegenkäse, Paprika und Tomaten belegt

Bruschetta^G

Vier geröstete Brotscheiben mit Tomaten belegt



Antipasti di Stagione^{G1,L1}

mit verschiedenen landestypischen Vorspeisen

Antipasti di Stagione für zwei Personen^{G1,L1}

mit verschiedenen landestypischen Vorspeisen

Vitello tonnato

Fein geschnittene Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischcreme

(Unsere Salatsauce enthält Senf)

Insalata Mista

Gemischter Salatteller

Beilage

Groß



Insalata con Gamberoni^F

Gemischter Salat mit frittierten Garnelen im Kartoffelmantel

Insalata con Crostini^{G,L}

Großer gemischter Salatteller mit vier Crostini Misti

Insalata con Bruschetta^G

Großer gemischter Salatteller mit vier Bruschetta



Wenn Sie eine unserer Vorspeisen vegan, gluten- oder lactosefrei haben möchten, geben Sie uns einfach Bescheid.



La Pasta

Weiter geht es mit einem leckeren Pastagericht.

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen auch in einer Seniorenportion mit einem Abzug von 2€.

Unsere Pasta wird auf traditionelle, italienische Art aus Hartweizengrieß, Wasser und Salz hergestellt. Der Teig wird von Nicola jeden Tag frisch zubereitet und erst mit Ihrer Bestellung zur Nudel geformt. So schmeckt es immer wie bei Mama zu Hause.

Tagliatelle Aglio, Olio & Peperoncino^{G)}

Ein Klassiker der italienischen Küche
(scharf)



Tagliatelle all'Arrabbiata^{G)}

Tagliatelle mit in Olivenöl geschwenktem Knoblauch an einer pikanten Tomatensauce
Wahlweise auch mit unseren selbstgemachten Tagliatelle
(scharf)



Tagliatelle ai Fagioli^{G)}

Eine Spezialität von unserem Nonno Rocco. Hausgemachte Tagliatelle mit Wachtelbohnen und Tomatensauce



Tagliatelle ai Gamberoni^{G,F)}

Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen und frischen Tomaten in einer scharfen Knoblauch-Kräuter-Sauce



La Pasta

*Gefüllt wird unsere Pasta klassisch mit Spinat und Ricotta.
(Unsere Füllung enthält Eier)*

Ravioli al Burro e Salvia^{G,L}

Hausgemachte Ravioli mit Parmesan bestreut, dazu frittiertes Salbei in Nussbutter

Tortelloni alla Ligure^{G,L}

Hausgemachte Tortelloni in einer Käse-Knoblauch Sauce

Rose della Casa^{G,L}

Spezialität des Hauses!

Eigene Nudel-Kreation in Form einer Rose mit unserer traditionellen Spinat-Ricotta-Füllung,
begleitet von einer Steinpilz-Tomatensauce

Tris di Pasta^{G,L}

Eine Variation aus drei verschiedenen Nudelgerichten für all diejenigen, die sich nicht entscheiden
können

Lassen Sie sich überraschen!

Auch unser Brot wird von Nicola jeden Tag für Sie frisch gebacken!

*Da unsere Speisen alle frisch zubereitet werden, kann es auch mal zu längeren Wartezeiten
führen. Wir bitten dies zu berücksichtigen!*



Le Carni

Saltimbocca alla Romana

Schweinefilet mit Speck in einer Weißweinsauce mit Nudeln oder Ofenkartoffeln und einem Beilagensalat

**Auf unserer Tageskarte haben wir wechselnde Tagesangebote.
Fragen Sie gerne das Servicepersonal.**

Le Pizze

Unser Pizzateig wird aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz hergestellt und reift insgesamt 72 Stunden. Belegt wird unsere Pizza Margherita klassisch mit San Marzano Tomatensauce und Fiordilatte. So bietet sie eine gute Basis für andere Pizzavariationen. Sie können Ihre Pizza nach Wünschen zusammenstellen.

Ihre Kombinationsmöglichkeiten:

Peperoni
Champignons
Paprika
Zwiebeln
Aubergine
Artischocken

Salami Napoli^{20,30)}
Spianata²⁰⁾
Schinken (Prosciutto Cotto)³⁰⁾

Parma Schinken (Prosciutto Crudo)³⁰⁾
Tunfisch^{F)}

Zucchini
Knoblauch
Kapern
Cocktailtomaten
Oliven^{40,50)}

Parmesan
extra Mozzarella^{L)}
Mascarpone^{L)}

Sardellen^{F)}



Le Pizze

Margherita^{G,L}

Emiliana^{G,L}

Salami Napoli, Schinken und Champignons

Diavola^{G,L}

(scharf)

Spianata, Peperoni und Champignons

Quattro Stagioni^{G,L}

Schinken, Salami Napoli, Paprika und Champignons

Vegetariana^{G,L}

Champignons, Zwiebeln, Paprika und Oliven

Pizza alla Nicola^{F,G,L}

Kapern, Sardellen und Oliven

Marinara^G

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch und Olivenöl
(ohne Mozzarella)



Tiroler^{G,L}

Tiroler Speck und Mascarpone



Aperitivi

Prosecco	0.2 l
Limoncello Spritz	0.1
Campari Spritz	0.3 l
Prosecco Aperol Spritz	0.3 l
Kir Royal	0.3 l
Kir	0.3 l
Martini Bianco	8 cl
Campari Soda ¹⁾	4 cl
Campari Orange ¹⁾	4 cl

Vini Rossi

Montepulciano d'Abruzzo ¹³⁾ (trocken, wenig Säure)	0.25 l
	0.125 l
	0.75 l
Nero D'Avola ¹³⁾ (trocken, fruchtig)	0.25 l
	0.125 l
	0.75 l
Primitivo ¹³⁾ (trocken, fruchtig und wenig Säure)	0.25 l
	0.125 l
	0.75 l
Dornfelder ¹³⁾ (lieblich, fruchtig, marmeladig, Kirscharoma) Weingut Echter	0.25 l
	0.125 l
	0.75 l



Vino Rosato

Rosato ¹³⁾	0.25 l
(trocken)	0.125 l
	0.75 l

Vini Bianchi

Pinot Grigio ¹³⁾	0.25 l
(trocken)	0.125 l
	0.75 l
Riesling ¹³⁾	0.25 l
("Echter Dubbefüller"	0.125 l
trocken, harmonische Säure fruchtig)	
Weingut Echter	
Chardonnay &	0.25 l
Weißburgunder ¹³⁾	0.125 l
(Cuvee, feinherb)	0.75 l
Weingut Axel Müller	
Grauburgunder ¹³⁾	0.25 l
(trocken)	0.125 l
Weingut Axel Müller	0.75 l
Blanc de noir ¹³⁾	0.25 l
(Spätburgunder, trocken)	0.125 l
Weingut Axel Müller	0.75 l



Weinschorlen

0,2

0,5

Birra

Karlsberg vom Fass

Pils ^{G)} / Radler ^{G)} / Colabier ^{G)}	0.3 1
Hefeweizen ^{G)} / Colaweizen ^{G)} / Radlerweizen ^{G)}	0.5 1
Alkoholfreies Bier ^{G)} (Flasche)	0.33 1
Alkoholfreies Hefeweizen ^{G)} (Flasche)	0.5 1

Bevande senza Alcool

	0.2 1	0.4 1
Coca Cola ^{1,2,4,9,12)}		
Coca Cola Zero ^{1,2,4,9,12)}		
Fanta ^{1,3)}		
Spezi ^{1,2)}		
Sprite		
Bitter Lemon ¹⁰⁾		

Acqua Minerale

	0.25 1	0.75 1
Peterstaler Gourmet Classic		
Peterstaler Gourmet Medium		
Black Forest Still		



Succhi

0.2 l

0.4 l

Apfelsaft
Orangensaft
Kirschsft
Bananensaft
Johannisbeersaft
Traubensaft
Saftschorle
KiBa
(Kirsch- und Bananensaft)

Digestivi

Amaretto ¹⁾	2 cl
Grappa	2 cl
Sambuca	2 cl
Averna	2 cl
Ramazotti	2 cl
Limoncello	2 cl
Marsala	2 cl

Caffè

Tasse Kaffee⁹⁾
Cappuccino mit Milch^{9,L)}
Milchkaffee^{9,L)}
Latte Macchiato^{9,L)}
Espresso⁹⁾
Espresso Macchiato^{9,L)}
Espresso Coretto⁹⁾
Doppelter Espresso⁹⁾



Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Säuerungsmittel
- 3) Mit Antioxidantiosmittel
- 4) Süßstoff
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) Sulfite
- 20) mit Geschmacksverstärker
- 30) mit Konservierungsstoff
- 40) geschwärzt
- 50) enthalten Kerne

Allergene:

- F) Fisch und Meeresfrüchte
- G) Gluten
- G1) kann Gluten enthalten
- L) Lactose
- L1) kann Lactose enthalten



Dieses Gericht enthält keinerlei tierische Produkte.