



# SPEISEKARTE







## *Herzlich Willkommen im Restorante da Nino N.R.A.*

Bei uns gehen Sie auf eine kulinarische Reise der ganz  
besonderen Art.

Genießen Sie unsere kreative Küche mit italienischen Flair.

Für unsere Speisen beziehen wir den Großteil unserer  
Produkte aus der Umgebung.

Alle Speisen in unseren Restaurant werden frisch  
zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis, dass es dadurch  
eventuell zu kleineren Wartezeiten kommen kann.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt.

Unser da Nino-Team wünscht Ihnen  
einen guten Appetit.




# Ristorante da Nino N.R.A.

## APERITIF

1	<b>PROSECCO</b>		0,1 L	5,00 €
2	<b>PROSECCO ORANGE</b>		0,2 L	5,50 €
3	<b>MARTINI BIANCO</b>		5 CL	5,50 €
4	<b>MARTINI ROSSO</b>		5 CL	5,50 €
5	<b>CAMPARI</b>		4 CL	5,00 €
6	<b>CAMPARI ORANGE (A)</b>		0,2 L	6,00 €



## COCKTAILS

450	<b>HUGO (H)</b>	Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze und Limetten		8,00 €
451	<b>APEROL SPRITZ (A,H)</b>	Aperol, Prosecco und Soda		8,00 €

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

11	<b>ANTIPASTI MISTO (J,P)</b>			18,00 €
	gemischter Vorspeisenteller			
12	<b>MOZZARELLA CA PRESE (L)</b>			14,00 €
	Mozzarella Käse mit Tomaten und Basilikum			
13	<b>MOZZARELLA ALLA GRIGLIA (L)</b>			15,00 €
	gegrillter Mozzarella mit Parmaschinken, Tomaten auf Rucola			
14	<b>CARPACCIO MANZO</b>			16,50 €
	hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse			



## INSALATE - SALAT

- |   |   |   |                |
|---|---|---|----------------|
| <p>17 <b>INSALATA RUCOLA</b> (L)<br/>Rucola ,Tomaten und Parmesankäse</p> <p>18 <b>INSALATA MISTA</b><br/>gemischter Salat der Saison</p> <p>19 <b>POMODORO</b><br/>Tomatensalat mit Zwiebeln</p> | <p>9,50 €</p> <p>9,00 €</p> <p>8,00 €</p> | <p>20 <b>INSALATA GRECA</b> (L)<br/>gemischter Salat mit Tomaten ,Gurken, Oliven,<br/>Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse</p> | <p>11,50 €</p> |
|---|---|---|----------------|



## BRUSCHETTA

- |  |  |                             |
|--|--|-----------------------------|
| <p>25 <b>CLASSICO</b></p> <p>26 <b>CAPRESE</b> (L)</p> | <p>mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum</p> <p>mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</p> | <p>9,00 €</p> <p>9,50 €</p> |
|--|--|-----------------------------|



## ZUPPE - SUPPE

- |  |                                      |                |
|--|--------------------------------------|----------------|
| <p>31 <b>CREMA DI POMODORO</b> (L)</p> | <p>Tomatencremsuppe mit Croutons</p> | <p>10,00 €</p> |
|--|--------------------------------------|----------------|



## PASTA - NUDELN

35	<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> (O) mit Tomatensauce	9,00 €	50	<b>PENNE AI QUATTRO, FORMAGGI</b> (L,O) mit 4 Käsesorten	11,50 €
36	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> (O) mit Hackfleischsauce	13,50 €	51	<b>TORTELLINI ALLA PANA</b> (L,O) mit Schinken und Sahnesauce	11,00 €
37	<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> (O) mit Olivenöl, Knoblauch, pikant	12,00 €	53	<b>RISOTTO AI PORCINI</b> (O) mit Steinpilzen	14,00 €
38	<b>SPAGHETTI CARBONANRA</b> (D,O,K) mit Schinken, Ei und Sahnesauce	13,50 €	54	<b>RISOTTO FRUTTI DI MARE</b> (J,O) mit Meeresfrüchten	17,00 €
40	<b>SPAGHETTI AL TONNO</b> (O) mit Thunfisch, Tomatensauce und Zwiebeln	13,50 €	55	<b>GNOCCHI GAMBERETI E PORCINI</b> (J,L,O) mit Krabben und Steinpilzsauce	17,50 €
42	<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> (J,O,P) mit Meeresfrüchten	17,00 €	56	<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b> (O) mit Tomaten und Mozzarella	12,00 €
43	<b>TAGLIATELLE GAMBERONI</b> (J,O) mit Scampi in Tomaten-Sahnesauce	17,50 €			
44	<b>TAGLIATELLE BOSCAIOLA</b> (D,O) mit Schinken, Erbsen, Sahne und Champignons	14,00 €			
45	<b>TAGLIATELLE AI PORCINI</b> (O) mit Steinpilzsauce	14,00 €			
48	<b>TAGLIATELLE SALMONE</b> (O,P) mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce	16,00 €			
49	<b>PENNE ALL' ARRABIATA</b> (O) mit Tomaten, Knoblauch, pikant	11,50 €			



## GRATINATI - ÜBERBACKENE'

72	<b>TORTELLINI AL FORNO</b> (L,O)	mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	14,00 €
73	<b>LASAGNE</b> (L,O)	Nudeln mit Schinken, Hackfleischsauce und Käse überbacken	14,00 €
74	<b>PENNE AL FORNO</b> (O)	Schinken, Erbsen, Champignons, Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	14,00 €

## LE PIZZE - PIZZA

80	<b>PIZZABROT</b> (O)	8,00 €	92	<b>CAPRICCIOSA</b> (L,O)	13,00 €
	mit Oliven, Öl und Kräutern			mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Artischocken	
81	<b>MARGHERITA</b> (L,O)	9,00 €	93	<b>CAPRESE</b> (L,O)	11,00 €
	mit Tomatensauce und Mozzarella			mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	
84	<b>FUNGHI</b> (L,O)	11,00 €	94	<b>PARMA</b> (L,O)	11,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons			mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken	
85	<b>TONNO</b> (L,O,P)	11,00 €	95	<b>TOSCANA</b> (L,O)	13,50 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella und Thunfisch			mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola	
86	<b>TONNO E CIPOLLA</b> (L,O,P)	12,00 €	96	<b>QUATTRO STAGIONI</b> (L,O)	12,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln			mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oliven, Champignons und Artischocken	
87	<b>BRACCIO DI FERRO</b> (L,O,P)	13,00 €	97	<b>HAWAII</b> (L,O)	12,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Spinat			mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	
88	<b>SALAMI</b> (L,O)	11,00 €	98	<b>VEGETARIANA</b> (L,O)	12,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami			mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse	
89	<b>PROSCIUTO</b> (L,O)	11,00 €	99	<b>VULKANO</b> (L,O)	12,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken			mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami	
90	<b>PANTERA ROSA</b> (L,O)	12,00 €	100	<b>CALZONE</b> (L,O)	13,50 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Salami			Pizzatasche gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Salami	
91	<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (L,O)	11,00 €	101	<b>NORVEGESE</b> (L,O,P)	13,50 €
	mit Tomatensauce und 4 Käsesorten			mit Tomatensauce, Mozzarella, geräuchertem Lachs und Rucola	



Pizza-Ergänzungen sind gegen Aufpreis möglich.

## CARNE - FLEISCHGERICHTE

104	<b>TAGLIATA TOSCANA</b> (L)	Rindersteak in Scheiben auf Rucola mit Parmesan	25,50 €
105	<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b>	Rumpsteak gegrillt	23,50 €
106	<b>BISTECCA ALLA CIPOLLA</b>	Rumpsteak mit Zwiebeln	23,00 €
107	<b>BISTECCA AI FUNGHI</b>	Rumpsteak mit Champignons	23,50 €
108	<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b>	Rinderfilet gegrillt	26,00 €
109	<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b>	Rinderfilet mit grünem Pfeffer	27,00 €
110	<b>FILETTO ALLA VINO ROSSO</b>	Rinderfilet in Rotweinsauce	27,00 €
112	<b>COSTOLETTE D'AGNELLO</b>	Lammkoteletts gegrillt	24,50 €
114	<b>PICCATA MILANESE</b> (L,O)	Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art	16,00 €
115	<b>SCALOPPINA ALLA CAPRESE</b> (L)	Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella	22,00 €
116	<b>SCALOPPINA AL FUNGHI</b>	Schweinefilet mit Champignonsauce	2400 €
117	<b>SCALOPPINA VALDOSTANA</b> (L)	Schweinefilet mit Schinken, in Weißweinsauce	23,50 €
118	<b>SCALOPPINA AL LEMONE</b>	Schweinefilet in Zitronensauce	2100 €



Jede extra Beilage 2,00 €. Wahlweise gemischter Salat mit 4,50 € Aufpreis oder Spaghetti Aglio Eolio mit 4,50 Aufpreis.

## BAMBINI - KINDER

120	<b>ASTERIX</b> (O)	Spaghetti mit Tomatensauce	8,00 €
121	<b>OBELIX</b> (L)	Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	8,00 €
122	<b>DER KLEINE MUCK</b> (L,O)	Kinderschnitzel mit Pommes	10,00 €
123	<b>NEMO</b> (L,O)	Fischstäbchen mit Pommes	10,00 €



## PESCE - FISCHGERICHTE

124	<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> (P)	gegrillter Lachs	22,00 €
125	<b>SALMONE E GAMBERETTI</b> (J,P)	Lachs mit Krabben in Sahnesauce	25,00 €
126	<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> (J)	gegrillte Scampi	25,00 €
127	<b>GAMBERONI AGLIO E OLIO</b> (J)	Scampi mit Knoblauch und Öl	26,00 €
129	<b>CALAMARI FRITI</b> (L,O)	Tintenfischringe frittiert	23,00 €



Jede extra Beilage 2,00 €. Wahlweise gemischter Salat mit 4,50 € Aufpreis oder Spaghetti Aglio Eolio mit 4,50 Aufpreis.



## I DOLCI - NACHSPEISEN

135 **TIRAMISU** (K,L)

10,00 €



## BEVANDE CALDE - WARME GETRÄNKE

150 **ESPRESSO** (E)

3,00 €

151 **DOPPIO ESPRESSO** (E)

4,50 €

154 **TASSE KAFFEE** (E)

3,00 €

155 **CAPPUCCINO** (E,L)

4,00 €

156 **LATTE MACCHIATO** (E,L)

4,90 €

157 **HEISSE SCHOKOLADE** (L)

3,00 €

158 **TEE - verschiedene Sorten**

3,00 €

159 **HEISSE ZITRONE**

3,50 €

160 **GROG AL RUM**

3,00 €

161 **GLÜHWEIN** (H)

3,50 €



# Ristorante da Nino N.R.A.

## BEVANDEAN ALCOLICHE - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

162 / 163	<b>S.PELLEGRINO</b>	0,25 L	3,00 €	0,75 L	6,50 €
164 / 165	<b>ACQUA PANNA</b>	0,25 L	3,00 €	0,75 L	5,50 €
166 / 167	<b>COCA COLA</b> (A,B,E)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
168 / 169	<b>COCA COLA LIGHT</b> (A,B,E)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
170 / 171	<b>FANTA</b> (A,B,C)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
172 / 173	<b>SPRITE</b> (A,B,C)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
174 / 175	<b>SPEZI</b> (A,B,C)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
176 / 177	<b>APFELSCHORLE</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
178 / 179	<b>TONIC WATER</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
180 / 181	<b>GINGER ALE</b> (A)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
182 / 183	<b>BITTER LEMON</b> (F)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
184 / 185	<b>ORANGENSAFT - FRISCH GEPRESST</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
227 / 228	<b>EISTEE</b>	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,00 €

## SUCCHI E NETTARI - SÄFTE VON BAUER

186 / 187	<b>APFELSAFT</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
188 / 189	<b>ORANGENSAFT</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
190 / 191	<b>ANANASSAFT</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
192 / 193	<b>TOMATENSAFT</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
194 / 195	<b>KIRSCHNEKTAR</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
196 / 197	<b>BANANENNEKTAR</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
198 / 199	<b>RHABARBERNEKTAR</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
200 / 201	<b>KIBA</b>	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €

## LA NOSTRA BIRRERIA - BIER

202	<b>HEFEWEIZEN HELL - FLASCHE</b>	0,5 L	5,50 €
203	<b>HEFEWEIZEN DUNKEL - FLASCHE</b>	0,5 L	4,00 €
204	<b>BIER VOM FASS</b>	0,5 L	5,50 €
		0,3 L	4,00 €
205	<b>SCHWARZBIER - KÖSTRITZER - FLASCHE</b>	0,5 L	4,00 €
206	<b>RADLER</b>	0,5 L	5,00 €
207	<b>COLA WEIZEN</b>	0,5 L	5,50 €
208	<b>BANANENWEIZEN</b>	0,5 L	5,50 €
209	<b>BIER ALKOHOLFREI - FLASCHE</b>	0,5 L	5,00 €
210	<b>HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI - FLASCHE</b>	0,5 L	5,00 €



## WINO DELLA CASA - OFFENE WEINE

220	<b>BIANCO DELLA CASA</b> (H)	TROCKENER WEISSWEIN	0,2 L	6,00 €
221	<b>ROSSO DELLA CASA</b> (H)	TROCKENER ROTWEIN	0,2 L	6,00 €
222	<b>ROSE WEIN</b> (H)	TROCKEN	0,2 L	6,00 €
223	<b>LAMBRUSCO</b> (H)	LIEBLICHER ROTWEIN	0,2 L	6,00 €
224	<b>FRIZZANTINO</b> (H)	LIEBLICHER WEISSWEIN	0,2 L	6,00 €
225	<b>WEISSWEINSCHORLE</b> (H)		0,2 L	6,00 €
226	<b>ROTWEINSCHORLE</b> (H)		0,2 L	6,00 €



## ROTWEINE

230 / 231	<b>„TRENTIN“ CABERNET SAUVIGNON</b> (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Kirschrot präsentiert sich dieser Wein im Glas. Er lässt ein intensives Bouquet erkennen, das durch zarte Vanille- und Gewürznoten sowie einem Hauch von Lakritze ergänzt wird. 12 Monate im Barrique gereift, überzeugt er mit seinem kräftigen Geschmack.</p>			
232 / 233	<b>„TOSKANA“ CHIANTI SUPERIORE</b> (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Dieser Chianti verwöhnt mit fruchtigen Aromen aus Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren sowie schönen floralen Noten. Probieren Sie unbedingt diesen trockenen, ausgewogenen Wein. Trotz aller Jünglichkeit ist er ein kräftiger und schmackhafter Begleiter zu Pasta und dunklem Fleisch.</p>			
234 / 235	<b>„MARKEN“ BRECCIAROLO DOC SUPERIORE</b> (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Der Montepolciano und der Sangiovese spiegeln sich beim „Brecciarolo“ wunderschön im intensiven Bouquet wieder. Sein anhaltend weicher, voller und harmonischer Geschmack verwöhnt den Gaumen und verleiht ihm einen unwiderstehlichen Charakter.</p>			
236 / 237	<b>„SIZILIEN“ CHIARAMONTE NERO D'AVOLA IGT</b> (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Dieser Rosso gilt als der typischste Vertreter Siziliens wichtigster autochthener Rebsorte, des Nero d'Avola. Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. 6 Monate im Barrique gereift, findet er eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.</p>			
238 / 239	<b>„BERSANO“ COSTALUNGA BARBERA D'ASTI DOC</b> (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 22,50 €
<p>8-10 Monate reift der Costalunga in Fässern aus slawonischer Eiche ehe er sein herzhaftes und körperreiches Bouquet mit Noten von Gewürzen, Tabak, Eukalyptus und roten Früchten preisgibt. Ein vollmundiger Geschmack und ein langes Finish zeichnen diesen klassischen Barbera d' Asti aus.</p>			
240 / 241	<b>„APULIEN“ PRIMITIVO DI MANDURIA COC</b> (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Am Gaumen die klaren Aromen von Kirschen, Erdbeeren und süßen Gewürzen. Im Geschmack ist er weich und mineralisch. Die Tannine sind elegant, im langem Abgang sind deutliche Aromen von Früchten und Zimt zu erkennen.</p>			

## WEISSWEINE

- 245 / 246 **„VENTIEN“ PINOT GRIGIO SACCHETTO** (H) 0,2 L 7,00 € 0,75 L 24,00 €  
 Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig, mit einer feinen ausgewogenen Frucht, einer ausbalancierten Säure und duftigen Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.
- 247 / 248 **PRELUDIO' CHARDONNAY SACCHETTO** (H) 0,2 L 7,00 € 0,75 L 22,00 €  
 Der Chardonnay ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, eine angenehme Frische und einer ausgewogenen zarten Säure.
- 249 / 250 **„ABRUZZEN/BASILIKATA“ PIPOLI BIANCO BASILIKATA IGP** (H) 0,2 L 7,00 € 0,75 L 23,00 €  
 Auf kalkhaltigen Böden wachsen die Greco- und Fianotrauben für den Pipoli Bianco. Brillant Gelb mit grünlichen Reflexen präsentiert er sich im Glas und verwöhnt mit einer fruchtigen Nase mit vegetabilen Düften, mit seinem frischen, ausgewogenen Geschmack und seinem schönen Säurespiel. Er ist ein herrlicher Aperitif.
- 251 **„PIEMONT,, GAVI DOCG LA SCOLCA** (H) 0,2 L 7,00 € 0,75 L 28,00 €  
 Aus reifen Trauben gekeltert, bekommt dieser Gavi Docg eine konzentrierte Struktur und ein harmonisches Bouquet. Der trockene Geschmack wird durch seine angenehmen Fruchtaromen verstärkt.
- 252 / 253 **„TOSCANA“ VERNACCIA DI SAN GRIMIGNANO DOCG** (H) 0,75 L 26,00 €  
 Schlank präsentiert sich der Vernacchia di San Grimignano 'Titolato-Strozzi'. Er ist zart, leicht und sehr trocken im Geschmack, dabei klar und rein. Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit.



## ROSEWEIN

- 255 **„SIZILIEN“ BRANCIFORTI DEI BORDONARO** (H) 0,75 L 23,00 €  
 Der Rosato der Linie Banciforti die Bordonaro präsentiert sich mit einem überzeugenden Bouquet und einem sanft-verführerischen Gaumen. Er ist zart und weich im Geschmack, abgerundet durch ein angenehm, delikates Säurespiel.

## SPIRITUOSEN

402 / 403	<b>SAMBUCA</b>	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
410 / 411	<b>AMARO AVERNA</b>	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
412 / 413	<b>RAMAZZOTTI</b>	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
414 / 415	<b>LIMONCELLO</b>	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
418 / 419	<b>GRAPPA NORMALE</b>	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
420 / 421	<b>GRAPPA SPECIALE</b>	2 CL	4,00 €	4 CL	7,50 €
434 / 435	<b>BAILEYS</b>	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €



KENNZEICHNUNG DER INHALTSSTOFFE

- (A) Farbstoffe
- (B) Konservierungsstoffe
- (C) Antioxidationsmittel
- (D) Geschmackverstärker
- (E) koffeinhaltig
- (F) chininhaltig
- (G) Süßungsmittel
- (H) Sulfite
- (I) Getreide
- (J) Krebstiere
- (K) Eier
- (L) Laktose
- (M) Nüsse
- (N) Sellerie
- (O) Gluten
- (P) Fisch





Unser da Nino-Team wünscht Ihnen  
einen guten Appetit.

Bitte nutzen Sie auch unseren  
Lieferservice.  
Außerhalb von Zwönitz  
mit Aufpreis.  
Bestellungen unter:

[www.ristorante-danino-zwoenitz.de](http://www.ristorante-danino-zwoenitz.de)

oder telefonisch unter:  
037754 - 14 53 73  
0152 - 22 32 44 38



