

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Antipasti

Insalata della casa 9.50

Kleiner knackiger Salat mit Gemüse, Hausdressing

Insalata Da Noi 16.50

Nüsslisalat mit frittiertem Ei, Parmaschinken-Chips, Parmesandressing und schwarzem Pfeffer

Verdure grigliate con burrata 17.50

Grillgemüse mit confierten Tomaten und Stracciatella di Burrata

Variazione di asparagi 18.50

Mousse von der Spargel, Spargeln vom Grill mit geräuchertem Lachs

Antipasti Da Noi 29.50

Gemischte Antipasti-Platte, Culatello, Salami, grilliertes Gemüse, Bruschette, 24 Monate gereifter Parmesan – für 2 Personen

Tatare di manzo 22.50

Tatar vom Black Angus Rind mit gebeiztem Eigelb und frischer Rosmarin Focaccia

Souté di vongole 22.50

Sautierte Vongole mit Knoblauch, Chili, Tomaten und frischen Kräutern

Zuppa di vino bianco 13.50

Weissweinschaumsuppe mit Morcheln-Arancini

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Primi Piatti

Gnocchi della casa 18.50 | 21.50

Hausgemachte Gnocchi mit frischem Spargel, Zitronen aus Amalfi und Burrata

Ravioli alla parmigiana 22.50 | 26.50

Hausgemachte Ravioli mit Auberginenfüllung und Tomatensauce

Spaghetti vongole 22.50 | 29.50

Spaghetti Vongole – der Klassiker des Hauses

Risotto con moscardini 19.50 | 25.50

Sämiger Risotto mit Moscardini, verfeinert mit Oliven Kapern und Tomaten

Tagliatelle di manzo 22.50 | 29.50

Hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Champignons, frischen Kräutern, Knoblauch und Chili

Tagliolini al tartufo 22.50 | 29.50

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Secondi Piatti

Filetto di manzo **49.50**

Rindsfilet vom Black Angus Rind mit Morchelrahmsauce, saisonalem Mischgemüse, Beilage nach Wahl

Entrecôte d`agnello **42.50**

Lammnierstück auf Auberginencreme mit sautierten Tomaten, Oliven und Kapern und Portweinjus, Beilage nach Wahl

Beilagen

Tagliatelle, Safranrisotto, Ofenkartoffeln, Pommes frites, saisonales Mischgemüse

Costoletta di maiale **38.50**

Schweinskotelett mit saisonalem Mischgemüse, Beilage nach Wahl

Trancio di ricciola **39.00**

Kingfish Tranche vom Grill mit saisonalem Mischgemüse und Safranschaum, Beilage nach Wahl

Sorpresa vegana **26.50**

Gefüllte Aubergine auf mediterranem Tomatenrisotto