

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Antipasti

Insalata Da Noi **14**

Gemischter Salat mit frittiertem Ei, Speck-Chips und Hausdressing

Carpaccio di vacca **29 / 38**

Gebeizte Rindernuss, hauchdünn aufgeschnitten mit Ruccola und Parmesansplitter

Antipasto Ricco für 2 Personen **39**

Gemischte Antipasti-Platte, Parmaschinken, Salami, grilliertes Gemüse, Bruschette, Arancini, Kroquetten und italienischer Käse

Tatar di salmone **24**

Lachstatar mit Zitrusfruchtstücken serviert auf geräucherter Randencrème

Sauté di cozze e vongole **28 / 38**

Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Knoblauch Crostino

Zuppa di porro **18**

Kartoffel-Lauchsuppe mit knusprigen Lauchstreifen

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Primi

Gnocchi alla luciana

29 / 34

Hausgemachte Ricotta-Parmesan Gnocchi mit Polipettisauce, Kapern und schwarzen Oliven

Paccheri porro e formaggio di capra

28 / 32

Paccheri mit Lauchcrème, Ziegenkäse, candierten Zitronenzeste und Lakritzpulver

Spaghetti Vongole

29 / 34

Unser Klassiker – Spaghetti alle Vongole nach Art des Hauses

Ravioli brasato

30 / 35

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Schmorbraten serviert auf Tomatencoulis dazu Kichererbsen Chips

Orecchiette di manzo

29 / 34

Frische hausgemachte Orecchiette mit Rindsfiletstreifen und Cherrytomaten, pikant gewürzt

Risotto ai carciofi

27 / 32

Risotto mit Artischockenherzen, Guanciales und Cherrytomaten

D A N O I

CUCINA MEDITERRANEA

Secondi

Filetto di manzo **56**

Rindsfilet (200 g) vom Grill mit Rotweinjus und Topinampurchips — Beilage nach Wahl

Lombetto d'agnello **46**

Lamb Entrecôte serviert mit sautierten Artischockenherzen und Kartoffeln

Cotoletta alla milanese Da Noi **52**

paniertes Kalbskotelett mit Bergkäse Füllung dazu Safranrisotto

Sorpresa vegana **29**

Vegane Überraschung des Küchenchefs

Pesce

Pesce del giorno **52**

Preis pro Person

Frischer Fisch des Tages für zwei Personen mit saisonalem Gemüse – Beilage nach Wahl

Triglia gratinata **42**

Meerbarbenfilet im Lardo di Patanegra Mantel mit Panko gratiniert, serviert mit Favebohnenpüree — Beilage nach Wahl

Beilagen

Tagliatelle, Safranrisotto, Ofenkartoffeln, Pommes frites oder Gemüse