

Da Mario's
**LITTLE
ITALY**
R E S T A U R A N T

Di Sciascio ist der Ursprung von La Dolce Vita. Die moderne Geschichte der Familie ist ein Zeitgeist des gepflegten Lifestyles von Mode, außergewöhnlichen Speisen und Getränken und vor allem der außergewöhnlichen Eventgastronomie, die vom qualitativen Lifestyle italienischer Handwerkskunst geprägt ist. Die Gastronomie, ein Herzstück der Familie, ist in über 40 Jahren zu beeindruckenden Bauwerken besonderer Emotionen gereift. 1946 von Di Sciascio gegründet, weiter gelebt, kontrolliert und vereint von den Brüdern Di Sciascio, Gianni und Toni. Mit dem Eintritt von Mario Di Sciascio II und Fernando Di Sciascio, Söhne von Gianni, in die Geschäftsführung nahm die Firma eine eindrucksvolle Wendung.

Di Sciascio is the origin of La Dolce Vita. The modern history of the family is a zeitgeist of the cultivated lifestyle of fashion, extraordinary food and beverages and, above all, the extraordinary event gastronomy, which is defined by the qualitative lifestyle of Italian craftsmanship. The gastronomy, a heart of the family, has matured over 40 years into impressive structures of special emotions. Di Sciascio is an Italian brand for a stylish lifestyle. Founded by Di Sciascio in 1946, passed on by the Fratelli Di Sciascio, Gianni and Toni. The firm took an impressive turn with the arrival in the management of Mario Di Sciascio II and Fernando Di Sciascio. Sons of the head, in 1972.

DI SCIASCIO
R O M A

ORFBERGTA

Basilikum Spritz	8.5
Prosecco Basilikum-Limonade Limette Soda Prosecco Basilikum-Limonade Limette Soda	
Gin Basil Smash	8.5
Gin Blatt-Basilikum Zitronensaft Holunder SourMix Rohrzucker Gin Leaf basil lemon juice Elderberry Sour Mix Cane sugar	
Shett's Pink Lady	9.5
Gin Erbeere SourMix Sahne Gin Strawberry Sour Mix Cream	
Nando's	17.5
Salatcocktail mit Erdbeeren, Grapefruit, Flusskrebse und Spargel Salad cocktail with strawberries, grapefruit, crayfish and asparagus	
Carpaccio di tonno incantato	19.5
fein geschnittenes Thunfischcarpaccio mit Grapefruit, Rucola, Minze, Olivenöl und Zitrone finely sliced tuna carpaccio with grapefruit, rocket, mint, olive oil and lemon	
Spaghetti alla Vongole	18.5
Spaghetti mit feinen Venusmuscheln Spaghetti with fine clams	
Quadroni fatti in casa ripieni di asparagi	19.5
Hausgemachte Quadroni Pasta gefüllt mit Spargel in feinbuttriger Weißweinsauce Homemade Quadroni pasta filled with asparagus in a fine buttery white wine sauce	
Cotoletta alla Vienna	29.5
Hausgemachtes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise Homemade Viennese veal schnitzel with asparagus, potatoes and hollandaise sauce	
Bistecca di tonno	34.5
ein Steakschnitt des Thunfischs vom Grill mit zweierlei Spargel a steak cut of grilled tuna with two kinds of asparagus	
Panna Cotta Basilicata	10.5
Hausgemachtes feinmaschiges Basilikum-Zitronen-Panna Cotta Homemade fine-mesh basil and lemon panna cotta	
Crema di fragole e pistacchio	10.5
Hausgemachte gustiös abgestimmte Erdbeeren-Pistazien-Creme Homemade delicious strawberry and pistachio cream	

ANTIPASTI

Insalata LITTLE ITALY	14.5
Gemischter Salat mit Thunfisch und Schinken-Käse-Accessoire Italian mixed salad with tuna and ham and cheese accessory	
Burrata su verdure grigliate	14.5
elegante Burrata auf fein geschnittenem Grillgemüse Fine burrata on finely chopped grilled vegetables	
Caprese di buffala con basilico	14.5
rot-kräfzige Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Basilikum Strong red tomato slices with buffalo mozzarella and basil	
Insalata di mare	17.5
Salat mit den feinsten Früchten des Meeres Salad with the finest fruits of the sea	
Vitello Tonnato	16.5
fein gekochte Kalbsscheiben mit Thunfischcreme & Kapern finely cooked veal slices with tuna cream & capers	
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano	17.5
con tartufo nero wahlweise mit schwarzem Trüffel with black truffle zart geschnittene Rinderscheiben mit Rucola und Parmesankäse tenderly cut beef slices with rocket and parmesan cheese	22.5
Antipasti misto	19.5
eine Selektion aus italienischem Käse & Salami a selection of Italian cheese and salami	
Antipasti misto della casa	22.5
eine Variation aus Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato & Insalata di Mare a selection of Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato e Insalata di Mare	
Gamberoni della casa	17.5
per Hand gefangene Königsgarnelen nach Art des Hauses serviert hand-caught king prawns served house style	
<p>*Chiedi ai nostri camerieri ulteriori consigli giornalieri freschi per gli antipasti *Fragen Sie unsere Kellner nach zusätzlichen frischen Tagesempfehlungen zu Antipasti *Ask our waiters for additional fresh daily recommendations for antipasti</p>	
Zuppa di pomodoro	7.5
fein raffinierte passierte italienische Tomatensuppe finely refined sieved Italian tomato soup	
Straciatella	7.5
italienisch klassische Fleischbrühe mit Parmesan und Ei Italian classic meat broth with parmesan and egg	

PASTA

Timballo di lasagna	14.5
eine mit intensiv-herzhafter Bolognesesoße und Parmesankruste verfeinerte Lasagne a lasagna refined with an intensely hearty bolognese sauce and parmesan crust	
Pasta Carbonara originale con Guanciale	15.5
Pasta mit Guanciale, Ei, Pfeffer und Käse nach Don Vito Pasta with guanciale, egg, pepper and cheese according to Don Vito	
Pasta con salmone	19.5
Pasta in einer hauchfein cremigen Tomatensoße mit entzückendem Lachs Pasta in a light tomato sauce and a touch of cream with delicious salmon	
Pasta con gamberoni	19.5
Pasta mit handgefangenen Königsgarnelen in feiner Tomatensoße Pasta with hand-caught king prawns	
Pasta al tartufo	19.5
Pasta mit raffiniertem Trüffel verfeinert Pasta refined with refined truffle	

ESCLUSIVO

Gnocchi fatti in casa con burrata e rucola	19.5
Hausgemachte Gnocchi an Burrata und Rucola Homemade gnocchi with burrata and rocket	
Quadroni fatti in casa ripieni di ricotta e pistacchi	21.5
Hausgemachte Quadroni Pasta gefüllt mit Ricotta und Pistazien Homemade Quadroni pasta filled with ricotta and pistachios	
Tortiglioni nero di sepia fatti in casa ripieni al tartufo	23.5
Hausgemachte schwarze Tortiglioni gefüllt mit Trüffeln Homemade squid ink tortiglioni stuffed with truffles	

*Chiedi ai nostri camerieri ulteriori consigli freschi giornalieri per i primi piatti di pasta
*Fragen Sie unsere Kellner nach zusätzlichen frischen **Tagesempfehlungen** zu Pastagerichten
*Ask our waiters for additional fresh daily recommendations for pasta dishes

CLASSIC

PIZZA

LIKE NEAPOLITANS DO

Chiedi della nostra passione con variazioni quotidiane fresche e straordinarie
Fragen Sie nach unserer Passion mit täglichen frischen und außergewöhnlichen Variationen
Ask about our passion with daily fresh and extraordinary variations

<i>Margherita</i> Margherita mit Büffelmozzarella Margherita with buffalo mozzarella	11.5	<i>Burrata</i> mit Burrata, Cherry-Tomaten und Rucola with burrata, cherry tomatoes and rocket	16.5
<i>Salami dolce</i> mit original feiner Salami aus Lazio, Rom with original fine salami from Lazio, Rome	13.5	<i>Rucola crudo e parmigiano</i> mit frischem Rucola, Parmesan und Parmaschinken with fresh rocket, parmesan and Parma ham	16.5
<i>Salami piccante</i> mit original pikanter Peperoniwurst with original hot salami	13.5	<i>Diavola</i> mit Peperoniwurst, Paprika, Knoblauch, Oliven und italienischem Chilli with hot salami, bell pepper, garlic, olives and italian chili	16.5
<i>Prosciutto cotto e funghi</i> mit gekochtem Schinken und Pilzen with cooked ham and mushrooms	14.5	<i>Speciale</i> mit Peperoniwurst, Paprika, Schinken, Salami, Zwiebeln, Pilze und Ei with hot salami, bell pepper, ham, salami, onions, mushrooms and egg	16.5
<i>Spinachi e Gorgonzola</i> mit Spinat und Gorgonzola with spinach and gorgonzola	14.5	<i>Frutti di Mare</i> mit den feinsten Meeresfrüchten Italiens with the finest seafood in Italy	17.5
<i>Sapore di Mare</i> mit Kapern und Sardellen with tasty capers and anchovies	14.5	<i>Migliore</i> mit Mortadella, Pistazien und Burrata with mortadella, pistachios and burrata	19.5
<i>Mediterranea</i> mit Grillgemüse, Rucola und Parmesan with grilled vegetables, rocket and parmesan	15.5	<i>Mozzafiato</i> mit Bresaola, Rucola, Cherry-Tomaten und Burrata with bresaola, rocket, cherry tomatoes and burrata	19.5
<i>Tonno e Cipolla</i> mit Thunfisch und Zwiebeln with tuna and onions	15.5		

CARNE

Involtini alla siciliana feine Schweinerouladen gefüllt mit Gorgonzola und gekochtem Schinken Fine pork roulades filled with Gorgonzola and cooked ham	24.5
Scaloppina alla svizzera fein gebratene Kalbsschnitzel in Schweizer Paprika-Pfeffer-Rahm-Soße Finely roasted veal escalopes in Swiss paprika-pepper-cream sauce	26.5
Saltimbocca alla romana fein gebratene Kalbsschnitzel detailliert bekocht mit Schinken und Salbei Finely roasted veal escalope cooked in detail with ham and sage	27.5
Cotoletta di vitello fein gebratenes Kalbskotlett Finely fried veal escalope	31.5
Bistecca di manzo alla griglia Rumpsteak vom Rind auf dem Grill gebraten Beef rump steak roasted on the grill	31.5
Filetto di manzo alla griglia Filet vom Rind auf dem Grill gebraten Beef tenderloin roasted on the grill	34.5

PESCE

Calamari fritti frittierte Tintenfischringe mit Zitrone fried squid rings with lemon	19.5
Orata alla griglia Dorade vom Grill Grilled sea bream	26.5
Salmone alla griglia Lachs vom Grill Grilled salmon	28.5
Gamberoni alla griglia fein gebratene handgefangene Königsgarnelen Finley fried hand-caught king prawns	34.5

patate e verdure come contorno per piatti di carne e pesce
mit als Beilage bei Fleisch- & Fischgerichten Kartoffeln und Gemüse
potatoes and vegetables as a side dish for meat and fish dishes

*Chiedi ai nostri camerieri ulteriori consigli giornalieri freschi su pesce e bistecche da tutto il mondo

*Fragen Sie unsere Kellner nach zusätzlichen frischen **Tagesempfehlungen** zu Fisch- und Steak aus aller Welt

*Ask our waiters for additional fresh daily recommendations for fish and steak from around the world

Salsa al pepe Pfeffersoße pepper sauce	3.0
Salsa gorgonzola Gorgonzolasoße gorgonzola sauce	3.5

DOLCI

Sorbet al limone frischgeschlagenes Zitronensorbet mit Prosecco freshly whipped lemon sorbet with Prosecco	8.5
Panna Cotta hausgemachtes fein gekochtes Sahnedessert italienischer Art mit Früchten italian homemade finely cooked cream	9.5
Soufflé al cioccolato Schokoladensoufflé mit flüßigem Schokoladenkern aus der Santa-Domingo-Kakaobohne Chocolate soufflé with a liquid chocolate center made from Santo Domingo cocoa beans	9.5
Tiramisu della casa Hausgemachter Tiramisu Homemade Tiramisu	9.5
Tartufo italienischer Schokoladen-Eis-Trüffel im Kakaomantel Italian chocolate ice cream truffle coated in cocoa	9.5

*Chiedi ai nostri camerieri ulteriori consigli giornalieri freschi per dessert e dolci
*Fragen Sie unsere Kellner nach zusätzlichen frischen **Tagesempfehlungen** zu Desserts & Dolci
*Ask our waiters for additional fresh daily recommendations for desserts & dolci

CAFÉ



• CAFFEE E TE •

Espresso	La filosofia italiana di concludere ogni pasto con esso	2.5
Espresso Doppio		4.5
Espresso Macchiato		3.5
Cappuccino		4.0
Caffe Crema		3.0
Latte Macchiato		5.0
Tee		4.0

BAR

• APERITIVO •

Americano	8.0
Negroni	9.0
Aperol Spritz	8.0
LITTLE ITALY	8.0
Italicus Bergamotte Zitrone Prosecco Soda	
Lillet Wildberry	8.0
Lillet Russian Wildberry Soda	
Ramazotti Rosato	8.0
Ramazotti Hibiskus Orangen Prosecco Soda	
Campari Spritz	8.0
Limoncello Spritz	8.0
Limoncello Zitrone Prosecco Soda	

• NON-ALCOHOLIC •

San Pellegrino	0.2/0.7l	2.5/7.0
Aqua Panna	0.2/0.7l	2.5/7.0
SanPellegrino Limonata Biologico	0.27l	3.0
San Bitter & Crodino	0.1l	4.5
Cola, Zero, Sprite	0.2l	3.0
Apfel-,Maracujá-, Orangen-, Johannisbeersaft	0.2l	3.5
Tonic Water, Ginger Ale, Tonic Water	0.2l	3.5

Da Mario's LATE NIGHT

• LONGDRINKS •

Mojito	0.3l	8.0
Caipirinha	0.3l	8.0
Sex on the Beach	0.3l	8.0
Moscow Mule	0.3l	8.0
Cubra Libre	0.3l	8.0
Whiskey é Cola	0.3l	8.0

• FANCY DRINKS •

Manhattan	9.0
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	
L'eredità di Roma	9.0
Whisky, Mirto, Maracijasaft, Sour Mix	

*sensazioni varie da parte del barista su raccomandazione
*diverse Sensationen des Barkeepers auf Empfehlung
*various sensations from the bartender on recommendation

• BIRRA •

VOM FASS

König Pilsner	0.3/0.5l	3.5/5.0
Benediktiner hell	0.3/0.5l	3.5/5.0
Weizen hell	0.3/0.5l	3.5/5.0

BIRRA IN BOTTIGLIA

König Pilsner frei	0.3l	3.5
Weizen frei	0.5l	5.0

BIANCO

aperto

Vino del Casa 0.2l 6.0

Wein des Hauses
Wine of the House

Pinot Grigio, Norditalien 0.2l 6.5

Fruchtig, elegant, frisch, vollmundig, aufregend und trocken
Fruity, elegant, fresh, full-bodied, exciting & dry

Pecorino d'Abruzzo 0.2l 8.5

Fruchtig, feine Säure, trocken und sehr charaktvoll
Fruity, fine acidity, dry and full of character

Lugana, Gardasee 0.2l 8.5

Feinumfassend und einhüllend, süßlich, natürlich mit dem vorherrschenden typischen Aroma der Moscatotraube. Langes und deliziöses Finale.
Finely embracing and enveloping, sweetish, naturally with the dominant typical aroma of the Moscato grape. Long and delicious finale.

Cerasulo Rosé d'Abruzzo 0.2l 6.0

anspruchsvoll, feinfruchtig und schön
demanding, delicately fruity and beautiful

Prosecco 0.1l 5.0

Weinschorle 0.2l 5.0

Vino del Casa 0.2l 6.0

Wein des Hauses
Wine of the House

Valpolicella, Norditalien 0.2l 7.5

voll, samtig-weich, Nuancen von Tabak und Backpflaumen, sehr intensiv, langanhaltend mit wunderbar eingebundenen Tanninen. Halbtrocken.
full, velvety soft, nuances of tobacco and prunes, very intense, Long lasting with beautifully integrated tannins. semi dry.

Primitivo, Apulien 0.2l 8.5

Reifen Früchte, dichter Geschmack mit feinen Kakao-Noten endet. Halbtrocken.
Ripe fruit, dense flavor ending with subtle notes of cocoa. semi dry.

Rosso Toscano 0.2l 8.5

Schöne Frucht, mineralisch und Lederaromen im Duft. Angenehm rund und ausgewogen am Gaumen. Ein Wein mit dem gewissen Anspruch.
Beautiful fruit, mineral and leather aromas on the nose. Pleasantly round and balanced on the palate. A wine with a certain claim.

Lambrusco, Norditalien 0.2l 5.5

fruchtig, rund, frisch und prickelnd
fruity, round, fresh and sparkling

ROSSO

aperto

SESTO ELEMENTO

Die hier sichtbaren Preise gelten zum Mittagstisch von Mo. - Fr. von 12.00 - 14.30 Uhr.
Alle Gerichte sind auch abends oder an Sonn- und Feiertagen zu regulären Preisen bestellbar.

Spaghetti aglio e oglio 9.5
Spaghetti in feinen Knoblauchzehen mit Olivenöl und Pomodorini
Spaghetti in crushed garlic cloves in olive oil and pomodorini

Cannelloni al Forno 9.5
Cannelloni überbacken in einer delikaten Tomaten-Sahne-Soße
Cannelloni baked with cheese in a delicious tomato-cream sauce

Pasta Rossini 9.5
Pasta in Bolognese-Sahne-Soße mit Erbsen und Schinken
Pasta in Bolognese cream sauce with peas and ham

Tortellini alla panna con prosciutto crudo 9.5
Tortellini in einer delikaten Schinken-Sahne-Soße
Tortellini in a delicious ham and cream sauce

Penne all'Arrabiata 9.5
Penne in einer pikanten Tomatensoße
Penne in a spicy tomato sauce

Gnocchi Gorgonzola 9.5
Gnocchi in lieblicher Gorgonzolasoße
Gnocchi in a lovely Gorgonzola sauce

Pasta con polpette fatte a mano 13.5
Pasta in Tomatensoße dazu Fleischbällchen mit hauchdünn
geschnittenem Knoblauch von Pauli
Pasta in tomato sauce with meatballs and thinly sliced garlic from Pauli

Paccheri con salsiccia 13.5
Paccheri in Tomatensoße mit delikater Salsiccia verfeinert
Paccheri in tomato sauce refined with delicious salsiccia

Spaghetti allo scoglio 15.5
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood

Insalata di contorno 4.5
Beilagensalat
Side Salad

PIZZA

Pizza *Pomodorini e Rucola* 9.5
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella,
Cherry Tomaten & Rucola
Pizza with tomato sauce, mozzarella,
cherry tomatoes and rocket

Pizza *Pranzo* 9.5
mit feiner Salami und Pilzen
with fine salami and mushrooms

Pizza *Bozco* 9.5
Zwiebeln und Salami piccante
Onions and spicy Salami

SCHNITZEL

Cotoletta 12.5
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes
Breaded pork schnitzel with fries

Cotoletta di Bolognese 14.5
Paniertes Schnitzel vom Schwein überbacken mit
Mozzarella und Bolognesesoße mit Pommes Frites
Breaded pork schnitzel baked with mozzarella
and Bolognese sauce with fries

Cotoletta ai funghi 14.5
Paniertes Schnitzel vom Schwein in einer Pilz-
Rahmsoße mit Pommes Frites
Breaded pork schnitzel in a mushroom cream sauce
with French fries

Da Mario's
**LITTLE
ITALY**
R E S T A U R A N T

DI SCIASCIO
ROMA