

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

OFFERTIVA

Burrata mediterranea

Burrata auf einem feinem Grillgemüsebett serviert
Burrata served on a fine bed of grilled vegetables

Triologia tartara

auf einer Etagere serviertes Tartar vom Lachs, Thunfisch und Rind
Salmon, tuna and beef tartare served on a stand

Trilogia del pesce

auf einer Etagere servierter Meeresfrüchtesalat, Gambas vom Grill und Jakobsmuscheln
Seafood salad, grilled prawns and scallops served on a stand,

Carpaccio di Salmone famosa

fein geschnittenes Lachscarpaccio mit Granatapfelkernen, Dill und Meerrettich
finely sliced salmon carpaccio with pomegranate seeds, dill, horseradish and caviar

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti in hauchfeiner Weißweinsauce mit Venusmuscheln
Spaghetti in a wafer-thin white wine sauce with clams

Gnocchi ripieni al tartufo

Hausgemachte Gnocchis gefüllt mit schwarzen Trüffel
Homemade gnocchi filled with black truffle

Frittura Mista

fein frittierte Meeresfrüchte mit Zitronenbeilage
finely fried seafood with lemon side dish

Manzo Americano - US-Beef

fein delikates US-Steak vom Grill mit Grillgemüse und Kartoffeln
fine and delicate US steak from the grill with grilled vegetables and potatoes

Crema di Café

Cremiges Kaffee-Sorbet mit italienischem Lieblingskeks
Creamy coffee sorbet with your favorite Italian biscuit

Purple Rain

Lavendel-Panna-Cotta mit frischen Heidelbeeren & Krokant
Lavender panna cotta with fresh blueberries & brittle

Vitello Tonnato	14.9
fein gekochte Kalbsscheiben mit Thunfischcreme & Kapern finely cooked veal slices with tuna cream & capers	
Antipasti misto	16.9
eine Selektion aus italienischem Käse & Salami a selection of Italian cheese and salami	
Antipasti misto della casa	19.9
eine Variation aus Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato & Insalata di Mare a selection of Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato e Insalata di Mare	
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano	15.9
con tartufo nero mit schwarzem Trüffel with black truffle	20.9
zart geschnittene Rinderscheiben mit Rucola und Parmesankäse tenderly cut beef slices with rocket and parmesan cheese	
Gamberoni della casa	16.9
per Hand gefangene Königsgarnelen nach Art des Hauses serviert hand-caught king prawns served house style	
<hr/>	
*Antipasti freschi tutti i giorni dal nostro banco a prezzi giornalieri *Täglich weitere frische Vorspeisen aus unserer Theke zu Tagespreisen *Fresh Antipasti from our counter every day at daily prices	
Zuppa di pomodoro	6.9
fein raffinierte passierte italienische Tomatensuppe finely refined sieved Italian tomato soup	
Straciatella	6.9
italienisch klassische Fleischbrühe mit Parmesan und Ei Italian classic meat broth with parmesan and egg	
<hr/>	
Insalata mista	4.9
Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	
Caprese di buffala con basilico	12.9
rot-kräftige Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Basilikum Strong red tomato slices with buffalo mozzarella and basil	
Insalata LITTLE ITALY	12.9
Gemischter Salat mit Thunfisch und Schinken-Käse-Accessoire Italian mixed salad with tuna and ham and cheese accessory	
Insalata di cesare con pollo	14.9
Römischer Blattsalat mit Hähnchen, Parmesan und Croutons Romano-Italian lettuce with chicken, parmesan and croutons	
Insalata di mare	14.9
Salat mit den feinsten Früchten des Meeres Salad with the finest fruits of the sea	
Insalata con gamberoni e avocado	18.9
Gemischter Salat mit handgefangenen Königsgarnelen und Avocado Mixed salad with hand-caught king prawns and avocado	

PASTA

Spaghetti aglio e oglio	9.9
Spaghetti in zerdrückten Knoblauchzehen in feinem nativem Olivenöl und Pomodorini Spaghetti in crushed garlic cloves in fine extra virgin olive oil and pomodorini	
Timballo di lasagna	10.9
eine mit intensiv-herzhafter Bolognesesoße und Parmesankruste verfeinerte Lasagne a lasagna refined with an intensely hearty bolognese sauce and parmesan crust	
Gnocchi Gorgonzola	12.9
Gnocchi in lieblicher Gorgonzolasoße Gnocchi in lieblicher Gorgonzolasoße	
Pasta Carbonara originale con Guanciale	12.9
Pasta mit Guanciale, Ei, Pfeffer und Käse nach Don Vito Pasta with guanciale, egg, pepper and cheese according to Don Vito	
Pasta con polpette fatte a mano	12.9
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	12.9
Paccheri in Tomatensoße mit delikater Salsiccia verfeinert Paccheri in tomato sauce refined with delicious salsiccia	
Pasta ai frutti di mare	14.9
Paccheri in Tomatensoße mit delikater Salsiccia verfeinert Pasta with the fruits of the sea in a fine tomato sauce	
Pasta con salmone	14.9
Pasta mit den Früchten des Meeres in feiner Tomatensoße Pasta in an elegant tomato-cream sauce with nice salmon	
Pasta con gamberoni	18.9
Pasta mit handgefangenen Königsgarnelen Pasta with hand-caught king prawns	
Pasta al tartufo	18.9
Pasta mit raffiniertem Trüffel verfeinert Pasta refined with refined truffle	

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	9.9	<i>Burrata</i> mit Burrata, Cherry-Tomaten und Rucola with burrata, cherry tomatoes and rocket	13.9
<i>Salami dolce</i> mit original feiner Salami aus Lazio, Rom with original fine salami from Lazio, Rome	10.9	<i>Rucola crudo e parmigiano</i> mit frischem Rucola, Parmesan und Parmaschinken with fresh rocket, parmesan and Parma ham	13.9
<i>Salami piccante</i> mit original pikanter Peperoniwurst with original hot salami	10.9	<i>Diavola</i> mit Peperoniwurst, Paprika, Knoblauch, Oliven und italienischem Chilli with hot salami, bell pepper, garlic, olives and italian chili	13.9
<i>Prosciutto cotto e funghi</i> mit gekochtem Schinken und Pilzen with cooked ham and mushrooms	11.9	<i>Speciale</i> mit Peperoniwurst, Paprika, Schinken, Salami, Zwiebeln, Pilze und Ei with hot salami, bell pepper, ham, salami, onions, mushrooms and egg	13.9
<i>Spinachi e Gorgonzola</i> mit Spinat und Gorgonzola with spinach and gorgonzola	11.9	<i>Frutti di Mare</i> mit den feinsten Meeresfrüchten Italiens with the finest seafood in Italy	14.9
<i>Sapore di Mare</i> mit Kapern und Sardellen with tasty capers and anchovies	11.9	<i>Migliore</i> mit Mortadella, Pistazien und Burrata with mortadella, pistachios and burrata	19.9
<i>Mediterranea</i> mit Grillgemüse, Rucola und Parmesan with grilled vegetables, rocket and parmesan	12.9	<i>Mozzafiato</i> mit Bresaola, Rucola, Cherry-Tomaten und Burrata with bresaola, rocket, cherry tomatoes and burrata	19.9
<i>Tonno e Cipolla</i> mit Thunfisch und Zwiebeln with tuna and onions	12.9		

CARNE

Involtini alla siciliana 21.9

feine Schweinerouladen gefüllt mit Gorgonzola und gekochtem Schinken
Fine pork roulades filled with Gorgonzola and cooked ham

Scaloppina alla svizzera 23.9

fein gebratene Kalbsschnitzel in Schweizer Paprika-Pfeffer-Rahm-Soße
Finely roasted veal escalopes in Swiss paprika-pepper-cream sauce

Saltimbocca alla romana 25.9

fein gebratene Kalbsschnitzel detailliert bekocht mit Schinken und Salbei
Finely roasted veal escalope cooked in detail with ham and sage

Cotoletta di vitello 28.9

fein gebratenes Kalbskotlett
Finely fried veal escalope

Bistecca di manzo alla griglia 28.9

Rumpsteak vom Rind auf dem Grill gebraten
Beef rump steak roasted on the grill

Filetto di manzo alla griglia 31.9

Filet vom Rind auf dem Grill gebraten
Beef tenderloin roasted on the grill

con patate e verdure come contorno
mit als Beilage Kartoffeln und Gemüse
with potatoes and vegetables as side dish

Salse Soßen Sauces

Salsa al pepe Pfeffersoße pepper sauce 3.0

Salsa gorgonzola Gorgonzolasoße gorgonzola sauce 3.5

*Ulteriori variazioni di carne fresca dal nostro banco ogni giorno a prezzi giornalieri

*Täglich weitere frische Fleischvariationen aus unserer Theke zu Tagespreisen

*Fresh meat from our counter every day at daily prices

PESCE

Calamari fritti	18.5
frittierte Tintenfischringe mit Zitrone fried squid rings with lemon	
Orata alla griglia	24.5
Dorade vom Grill Grilled sea bream	
Salmone alla griglia	26.5
Lachs vom Grill Grilled salmon	
Gamberoni alla griglia	32.5
fein gebratene handgefangene Königsgarnelen Finely fried hand-caught king prawns	

con patate al forno e verdure grigliate come contorno
mit als Beilage Kartoffeln aus dem Ofen und gegrilltem Gemüse
with potatoes from the oven and grilled vegetables as a side dish

***Pesce fresco tutti i giorni dal nostro banco a prezzi giornalieri**

***Täglich weitere frische Fische aus unserer Theke zu Tagespreisen**

***Fresh fish from our counter every day at daily prices**

DOLCI

Sorbet al limone halbgefrorene Zitronensüßspeise semifrozen lemon dessert	7.9
Panna Cotta hausgemachte fein gekochte Sahne italienischer Art italian homemade finely cooked cream	7.9
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	7.9
Tiramisu della casa Hausgemachter Tiramisu Homemade Tiramisu	7.9
Tartufo italienischer Schokoladen-Eis-Trüffel im Kakaomantel Italian chocolate ice cream truffle coated in cocoa	7.9

*Ulteriori variazioni di dessert freschi dal nostro banco ogni giorno a prezzi giornalieri

*Täglich weitere frische Dessertvariationen aus unserer Theke zu Tagespreisen

*Further fresh dessert variations from our counter every day at daily prices

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

summer speciale

• APERITIVO •

Americano	8.0
Negroni	8.0

Aperol Spritz	5.5
Spritz Aperol	6.5
Aperol Spritz <i>veneziano</i>	7.5

LITTLE ITALY 7.5

Lillet Wildberry 7.5

Ramazotti Rosato 7.5

Campari Spritz 7.5

Limoncello Spritz 7.5

Amaro Del Capo Spritz 7.5

Möet Garden Spritz 9.5

• NON-ALCOHOLIC •

San Pellegrino 0.2/0.7l 2.5/6.9

Aqua Panna 0.2/0.7l 2.5/6.9

SanPellegrino 0.27l 3.0
Limonata Biologico

San Bitter & Crodino 0.1l 3.0

Cola, Zero, Sprite 0.2l 2.5

Apfel-,Maracujá-, 0.2l 3.5
Orangen-, Johannisbeersaft

Tonic Water, 0.2l 3.0
Ginger Ale, Tonic Water

Da Mario's LATE NIGHT

• LONGDRINKS •

Mojito 0.3l 7.0

Caipirinha 0.3l 7.0

Sex on the Beach 0.3l 7.5

Moscow Mule 0.3l 7.0

Cubra Libre 0.3l 6.5

Whiskey é Cola 0.3l 6.0

• FANCY DRINKS •

Manhattan 0.3l 9.0

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura

L'eredità di Roma 0.3l 9.0

Whisky, Mirto, Maracijasaft, Sour Mix

Mezzanotte 0.3l 9.0

Wodka, Gin, Rum, Triple Sec, Sour Mix

• BIRRA •

VOM FASS

König Pilsner 0.3/0.5l 3.5/4.5

Benediktiner hell 0.3/0.5l 3.5/4.5

Weizen hell 0.3/0.5l 3.5/4.5

BIRRA IN BOTTIGLIA

König Pilsner frei 0.3l 3.5

Weizen frei 0.5l 4.5

BIANCO

aperto

Trebbiano d'Abruzzo 0.2l 5.5

erfrischend, fruchtig und trocken
refreshing, fruity & dry

Pinot Grigio, Norditalien 0.2l 5.5

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 charaktervoll
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 5.5

anspruchsvoll, feinfruchtig und schön
demanding, delicately fruity and beautiful

Prosecco 0.1l 5.0

Weinschorle 0.2l 5.0

Montepulciano d'Abruzzo 0.2l 5.5

voll, harmonisch und trocken
full, harmonious and dry

Valpolicella, Norditalien 0.2l 5.5

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 7.5

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 7.5

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

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

DI SCIASCIO
ROMA