



*Da Mario's*  
**LITTLE ITALY**

T H E B R O A D W A Y D I N N E R

# The Antipasti Club

Da Mario's

**LA REGINA VERDE** € 18  
Burrata D.O.P. auf grünem Pesto alla Genovese D.O.P., Pinoli Italiani und Waldbeeren  
**Burrata D.O.P. on green pesto alla Genovese D.O.P., Pinoli Italiani and wild berries**

**FRITTO DELLA COSTA** € 18  
Frittierte Meeresfrüchte serviert mit Zitrone, Mayonnaise und Meersalz der Amalfi Küste  
**fried seafood served with lemon, mayonnaise and a pinch of Amalfi sea salt**

**BROADWAY FISH CLUB** € 24  
Ein zweierlei aus New York Glamour Krabbencocktail: Seriöse Krabben mit Clementine di Calabria I.G.P. und separatem Meeresfrüchtesalat mit Orangen und roten Zwiebeln  
**A two-part New York glamour prawn cocktail: Serious prawns served with Clementine di Calabria I.G.P. and separately Costa di Italia seafood salad, oranges, and pickled red onions**

**IL PADRINO DOPPIO PECCATO** € 26  
Gekochtes Vitello-Tatar, veredelt in Tonnato-Tradition mit Capperi di Pantelleria I.G.P. und Tonno MSC dazu Carpaccio di Manzo mit Salsa al Tartufo I.G.P. und BIO-Rührei-/Strapazzato  
**Vitello Tonnato as veal tartare with I.G.P. caper berries and MSC-certified tuna cream and beef carpaccio finished with a delicate truffle sauce I.G.P. and bio-scrambled eggs**

€ 18 **INSALATA CESARE**  
Cuore di Lattuga Romana, Parmigiano Reggiano D.O.P., Crostini al Burro, klassisches Cesare-Dressing mit Eigelb und Olio Extra Vergine und zart gegrilltem Pollo  
**Cuore di Lattuga Romana, Parmigiano Reggiano D.O.P., Crostini al Burro, classic Caesar dressing with egg yolk and extra virgin olive oil and tenderly grilled chicken**

€ 18 **GAMBERI ALL'AGLIO**  
Tesoro del Mediterraneo: In Olio Extra Vergine veredelte Wildfang-Garnelen mit zart geschnittenem Knoblauch und Peperoncino, gereicht mit Pane aus Urgetreide  
**Treasure of the Mediterranean: Wild-caught prawns infused in extra virgin olive oil with finely sliced garlic and chili, served with ancient grain bread**

€ 26 **GRAN TAVOLA**  
Eine Platte feiner Auslese italienischer Salumi I.G.P. und erlesener D.O.P.-Käse, begleitet von drei Bruschetta-Highlights: Caprese, Salsa al Tartufo I.G.P. und einer Spezialität des Hauses  
**Very fine selection plate of Italian Salumi I.G.P. and exquisite D.O.P. cheeses, accompanied by three bruschetta highlights: Caprese, Salsa al Tartufo I.G.P. and a house specialty**

**BRODO *alla filomena*** € 10  
nach originalem Rezept der Nonna DI SCIASCIO. Gebrühte Pastina  
Suppe: Polpette, Babyspinat, Parmesan mit hausgemachtem Käsebrod  
**the original recipe of Nonna DI SCIASCIO. Brewed pastina soup: polpette, baby spinach, parmesan and homemade cheese bread**

€ 9 **ZUPPA DI POMODORO D.O.P.**  
Suppe aus San Marzano Tomaten dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P.  
**Soup from San Marzano tomatoes dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P.**

€ 6 **PANE DI CASA**  
Hausbrotkorb D.O.P. & I.G.P. Getreide House bread basket D.O.P. & I.G.P. grain

## CLASSIC

# PIZZA

### ARTE DEI NAPOLETANI

**MARGHERITA D.O.P.** 12  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte und Basilikum  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte and basil**

**VERDURA** 16  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte, Grillgemüse, Rucola und Parmigiano Reggiano D.O.P. Cornicione  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte, Grilled vegetables, Arugula and Parmigiano Reggiano D.O.P. Cornicione**

**DIAVOLA** 17  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte, Salami Piccante, Paprika, Knoblauch, Oliven und Chiliflocken  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte, Salami Piccante, bell peppers, garlic, olives and chili flakes**

**PARMA** 18  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte, Prosciutto di Parma D.O.P., Rucola und Parmigiano Reggiano D.O.P.  
**with I.G.P. tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., rocket and Parmigiano Reggiano D.O.P.**

**SPECIALE** 18  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte, Salami Piccante, Paprika, Schinken, Salami Milano, Zwiebeln, Pilze und Ei  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte, Salami Piccante, peppers, ham, Salami Milano, onions, mushrooms and egg**

**FRUTTI DI MARE** 19  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte und Meeresfrüchten  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte and italian seafood**

**CUPOLA** 16  
mit Fior di Latte, Carciofi italiani, Funghi interi, vollendet mit Stracciata di Burrata D.O.P.  
**with Fior di Latte, Italian artichokes, whole baby mushrooms, completed with Stracciata di Burrata D.O.P.**

**CAPO BIANCO** 18  
mit Fior di Latte, Pinoli, Pomodori Secchi, Parmigiano Reggiano D.O.P. und Ricotta-Kronen  
**with Fior di Latte, pine nuts, dried tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P. and ricotta crowns**

**IL VERDE IMPERIALE** 22  
mit Fior di Latte, Salmone, Rucola, Pinoli tostati, Bienenhonig und Crema di Pistacchio D.O.P.  
**with Fior di Latte, salmon, arugula, pine nuts, honey and Crema di Pistacchio D.O.P.**

**TARTUFO** 26  
mit Fior di Latte, Ricotta-Kronen  
mit Tartufo I.G.P. und Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P.  
**with Fior di Latte, ricotta crowns, with Tartufo I.G.P. and Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P.**

18 **MILANO PICCANTE D.O.P.**  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte, Salame Milano, rote Peperoncini und Parmigiano Reggiano D.O.P. Cornicione  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte, Salame Milano, red chili peppers and Parmigiano Reggiano D.O.P. Cornicione**

21 **MOZZAFIATO**  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte, Bresaola Punta d'Anca, Rucola, Cherry-Tomaten und Burrata D.O.P.  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte, Bresaola Punta d'Anca, arugula, cherry tomatoes and Burrata D.O.P.**

21 **DON MANHATTEN**  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte, Pancetta di Calabria D.O.P., Ricotta-Kronen  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte, Pancetta di Calabria D.O.P., ricotta crowns and grated horseradish**

24 **IL CONSIGLIERE**  
mit Tomatensoße I.G.P., Fior di Latte, Stracciata di Burrata D.O.P., Carpaccio di Manzo, Pomodori Secchi und Crema di Cipolla Rossa di Tropea I.G.P.  
**with I.G.P. tomato sauce, Fior di Latte, Burrata Stracciata D.O.P., Beef Carpaccio, Sun-dried Tomatoes and Tropea Red Onion Cream I.G.P.**

# PASTA

AMORE  
1996

*di sciagione*  
La Dolce Vita sind große Tische und noch größere Teller.  
Pasta La Famiglia wird für 2-3 Personen serviert - immer in der Mitte.  
*perche, solo sempre con la famiglia*

EST  
1972

## ORIGINALE

**LASAGNE** 17  
Lasagne alla Nonna, come a casa: Im Ofen gebackene Lasagne mit Ragù alla Bolognese und Parmigiano Reggiano D.O.P. **Lasagne alla Nonna, come a casa: Oven-baked lasagna with ragù alla Bolognese and Parmigiano Reggiano D.O.P.**

**CARBONARA** 18  
UN MORSO DI ROMA. WHEN IN ROME..  
Pasta della Città Eterna mit Guanciale, BIO-Ei, Pfeffer und Parmigiano Reggiano D.O.P. **Pasta from the Eternal City with guanciale, organic egg, pepper and Parmigiano Reggiano D.O.P.**

**SALMONE** 21  
The New York Waterfront Special: Pasta in einer seidiger Tomatensoße I.G.P. veredelt mit erlesener Lachs-Noblesse **The New York Waterfront Special: Pasta in a silky I.G.P. tomato sauce, refined with exquisite salmon**

## LA FAMIGLIA

*family style to share*

**DON VITO**  
Orecchiette in Vino Bianco und Pesto Verde mit Limone di Sicilia I.G.P. und Salsiccia di Calabria D.O.P. **Orecchiette in White Wine and Green Pesto with Sicilian Lemon I.G.P. and Calabrian Sausage D.O.P.**

34

**RIGATONI ALLA VODKA SPICY**  
Rigatoni in pikanter Tomatensauce aus ausgewählten Pomodoro I.G.P., flambiert mit Vodka della Russia **Rigatoni in a spicy tomato sauce from selected Pomodoro I.G.P. tomatoes, flambéed with Vodka della Russia**

34

**POLPETTE**  
Pasta in Tomatensoße I.G.P. dazu handgemachte Fleischbällchen mit hauchdünnem Knoblauch von Pauli **Pasta in tomato sauce I.G.P. with handmade meatballs with thinly sliced garlic from Pauli**

36

## ESCLUSIVO

**21 GNOCCHI**  
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Burrata di Bufala Puglia D.O.P. und Rucola zu cremiger Tomatensoße I.G.P. **Homemade gnocchi filled with Burrata di Bufala Puglia D.O.P. and rocket in a creamy tomato sauce I.G.P.**

**21 PASTA ALLA ZIA RINA**  
Pasta mit Parmigiano Reggiano D.O.P., Ricotta di Bufala Campana D.O.P. und hauchdünnen Gemüsescheiben **Pasta with Parmigiano Reggiano D.O.P., Ricotta di Bufala Campana D.O.P. and wafer-thin slices of vegetables**

**24 PASTA TARTUFO**  
Handgeformte Pastasäckchen gefüllt mit Trüffel I.G.P. oder Pasta Lunga mit Parmigiano Reggiano D.O.P., BIO-Alpenmilchbutter und italienischem Trüffel I.G.P. **Hand-formed pasta bags filled with truffles I.G.P. or Long Pasta with Parmigiano Reggiano D.O.P., organic alpine butter and Italian truffle I.G.P.**

## PESCE

**CALAMARI** € 24  
frittierte Tintenfischringe mit Limoni di Amalfi I.G.P. und Pommes Frites Julienne mit Salsa all'aglio **fried squid rings with Limoni di Amalfi I.G.P. and garlic mayonnaise served with Julienne French Fries**

**SALMONE** € 34  
Neuseeland Lachs mit Limoni di Amalfi I.G.P. Soße und BIO-Kartoffeln **New Zealand salmon with Limoni di Amalfi I.G.P. sauce and potatoes**

**ORATA** € 34  
Doradenfilets vom Grill mit San Marzano D.O.P. Tomatensoße und BIO-Kartoffeln **Grilled sea bream fillets with San Marzano D.O.P. tomato sauce and potatoes**

**33 € PICCATÀ MILANESE**  
in BIO-Ei und Parmigiano Reggiano D.O.P. gewendetes, goldgelb ausgebackenes Kalbsfiletschnitzel und in Olio Extra Vergine di Oliva veredelt mit BIO-Kartoffeln **Golden-yellow veal fillet schnitzel coated in organic egg and Parmigiano Reggiano D.O.P., then finished with extra virgin olive oil and served with potatoes**

**34 € SALTIMBOCCA**  
fein gebratene Kalbsfiletschnitzel detailliert bekocht mit Schinken, Salbei und BIO-Kartoffeln **Finely roasted veal escalope cooked in detail with ham and sage with potatoes**

**36 € OSSOBUCCO**  
traditionelles Schmorgericht aus Kalbsbeinscheiben alla Nonna und BIO-Kartoffeln **Filled traditional braised dish of veal slices alla Nonna with potatoes**

**39 € BISTECCA**  
Argentinisches Rumpsteak in Pfeffermantel und -creme, Cherry-Tomaten und BIO-Kartoffeln **Argentinian rump steak in pepper coating and cream, cherry tomatoes with potatoes**

## DOLCI

**TIRAMISÙ ALLA NONNA**  
Originale alla Nonna al Tavolo  
Original alla Nonna at the table  
€ 12

**PANNA COTTA RUBY CHOCOLATE**  
Rotes Panna Cotta mit Beeren und Kakaonuanen  
Red Panna cotta with berry and cocoa nuances  
€ 10

**DOLCE 'NANDATO DEL DON**  
Crespelle italiane, am Tisch gefüllt mit wahlweise Crema al Cioccolato, Pistacchio D.O.P., Mascarpone oder Specialità della casa, **illy** Espresso, braunem Zucker und Sambucca flambiert  
Italian crepes, filled at the table with Crema al Cioccolato Pistacchio D.O.P., mascarpone or Specialità della casa, **illy** espresso, brown sugar, and flambéed with Sambucca  
€ 22

**SORBETTO**  
Limoni di Amalfi I.G.P. e Prosecco  
€ 8

**SOUFFLÉ AL PISTACCHIO**  
Weißer Schokoladenkuchen mit heißer Pistacchio di Bronte D.O.P.-Füllung und Vanille-Eis  
White chocolate cake with hot pistacchio di Bronte D.O.P. filling and vanilla ice cream  
€ 15



*No. 32*

**RHEINSTRASSE**

*darmstadt*

DI SCIASCIO *The Italian brand*