

Da Mario's
LITTLE ITALY
RESTAURANT



**À LA
CARTE**

by Chef Fernando Di Sica

DI SCIASCIO

R O M A

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.

DOP . Denominazione d'Origine Protetta . Das Siegel für Qualitätsmerkmale von Produkten mit geschützter Herkunftsbezeichnung.

IGT/P . Indicazione Geografica Tipica/Protetta . Das Siegel für die geografische Herkunft und bestimmte Qualitätsmerkmale von spezifischen Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Weine können eine geographische Bezeichnung auf dem Etikett kombiniert mit einer Rebsorte tragen. IGT/P Weine stehen über Tafelwein und unter den reglementierten Weinen mit DOC und DOCG.

DOC . Denominazione d'Origine controllata . Weine mit Ursprungsbezeichnung: Geografischer Name eines Weinbaugebiets, das durch eine besondere Erzeugung gekennzeichnet ist; spezifische Bezeichnung eines bekannten Qualitätserzeugnisses, das seine Eigenschaften den geografischen Verhältnissen und den menschlichen Einflüssen verdankt. Das Gesetz legt den traditionellen Begriff D.O.C. fest, um das Konzept der hochwertigen und traditionellen Ursprungsbezeichnung zu definieren.

DOCG . Denominazione d'Origine Controllata e Garantita . Ähneln der Begriffsbestimmung für D.O.C., enthält auch das Wort **Garantiert** und wird so für Weine von besonderem Wert verwendet, die seit mindestens fünf Jahren als D.O.C.-Weine anerkannt sind. Diese Weine werden in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 5 Litern vermarktet und tragen eine amtliche Erkennungsbanderole, um dem Verbraucher eine bessere Garantie zu bieten.

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.

DOP . Denominazione d'Origine Protetta . the Italian seal for products with a protected designation of origin.

IGT/P . Indicazione Geografica Tipica/Protetta . the quality level of Italian wine. The wines can have a geographical name on the label combined with a grape variety. IGT/IGP wines are above simple table wine and below the more strictly controlled and regulated wines with D.O.C. and D.O.C.G.

DOC . Denominazione d'Origine controllata . Food and wines with designation of origin: geographical name of a wine-growing area characterized by a particular production; the name is used to designate a well-known quality product that owes its characteristics to geographical conditions and human influences. The law establishes the special traditional term D.O.C. for Italian designations to explain the aforementioned concept of very high quality and traditional designation of origin

DOCG . Denominazione d'Origine Controllata e Garantita . Similar to the definition of D.O.C., but also includes the word 'guaranteed' and is used for wines of particular value that have been recognised as D.O.C. wines for at least five years. These wines are marketed in containers with a capacity of no more than 5 litres and bear an official identification band to offer the consumer a better guarantee.

The Antipasti Club

Da Mario's

BRUSCHETTA 2 Stück 4

Getoastetes Weißbrot mit Tomatentatar
Toasted white bread with tomato tartare

INSALATA *little italy* 16

Gemischter saisonaler Salat mit Thunfisch, Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln
Mixed seasonal salad with tuna, ham, cheese, egg, and onions

BURRATA D.O.P. 16

Burrata di Bufala Puglia DOP gelegt auf gegrilltem Gemüse
Burrata di Bufala Campana DOP laid on grilled vegetables

CAPRESE D.O.P. 16

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilikum und Tomaten
Mozzarella di Bufala Campana DOP, basil and tomatoes

DI MARE 17

Meeresfrüchte Salat
Seafood salad

CARPACCIO DI MANZO 17

zart geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Zitrone und Parmesan D.O.P.
tenderly sliced beef with rocket, lemon and parmesan D.O.P.

VITELLO TONNATO 17

Fein gekochte Kalbsscheiben mit Thunfischcreme und Kapern
Finely cooked veal slices with tuna cream and capers

GAMBAS AL AGLIO 17

Gambas nach mediterraner Art in Öl gebraten
Mediterranean-style shrimp fried in oil

FRITTURA MISTA 17

Ein kulinarisches Vergnügen: frittierte Meeresfrüchte serviert mit Zitronenscheiben, Mayonnaise und einer Prise Meersalz
A culinary delight: fried seafood served with lemon slices, mayonnaise and sprinkled with sea salt

VARIETÀ 17

eine vom Haus gewählte Variation aus Salami und Käse. Über Salame Spianata, Coppa, Prosciutto crudo, sowie Auricchio, Pecorino, und Oliven
a variation of salami and cheese chosen by the house. Salame Spianata, Coppa, Prosciutto crudo, as well as Auricchio, Pecorino, and olives

ANITPASTI MISTO 25

eine Selektion aus Vitello Tonnato, Carpaccio und Insalata di Mare
a selection of Vitello Tonnato, Carpaccio and Insalata di Mare

ZUPPA DI POMODORO D.O.P. 8

Suppe aus San Marzano Tomaten dell'Agro Sarnese Nocerino DOP
Soup from San Marzano tomatoes dell'Agro Sarnese Nocerino DOP

BRODO *alla filomena* 10

nach originale Rezept der Nonna DI SCIASCIO. Gebrühte Pastina
Suppe: Polpette, Babyspinat, Parmesan mit hausgemachtem Käsebrot
the original recipe of Nonna DI SCIASCIO. Brewed pastina soup: polpette, baby spinach, parmesan and homemade cheese bread

PASTA

AMORE
1996

di sciagorio
Per noi è una tradizione ritrovarci la domenica e vivere
La Dolce Vita con la Nonna. Qui viviamo la casa nel nostro cuore
insieme ai nostri ospiti.

EST
1972

LASAGNE ORIGINALI

17

Originale Lasagne alla Nonna mit Bolognesesoße und Parmesan
Original Lasagne alla Nonna with Bolognese sauce and Parmesan

POLPETTE

17

Pasta in Tomatensoße dazu handgemachte Fleischbällchen mit
hauchdünn geschnittenem Knoblauch von Pauli
Pasta in tomato sauce with handmade meatballs with thinly sliced
garlic from Pauli

SALSICCIA D.O.P.

17

Pasta di Paccheri in Tomatensoße mit Salsiccia di Calabria D.O.P.
Pasta di Paccheri in tomato sauce with Salsiccia di Calabria D.O.P.

CARBONARA ORIGINALE

17

Pasta mit Guanciale, Ei, Pfeffer und Parmigiano Reggiano D.O.P.
Pasta originale with guanciale, egg, pepper and parmigiano

SALMONE

18

Hausgemachte Pasta in einer hauchfein cremigen Tomatensoße
mit unübertroffenem Lachs aus Neuseeland
Hand-twisted Pasta di Garganelli in a delicately creamy tomato
sauce with unsurpassed salmon from New Zealand

NONNA

17

Hausgemachte Pasta an einer feinen Ricotta-Tomatensoße mit
gegrilltem Gemüse
Homemade pasta with a delicate tomato and ricotta sauce with
grilled vegetables

GNOCCHI

€ 19

Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Burrata und Rucola an cremiger Tomatensoße
Homemade gnocchi filled with Burrata and rocket in a creamy tomato sauce

GAMBERONI

€ 24

Hausgemachte Pasta in einer hauchfein cremigen Tomatensoße mit handgefangenen riesigen Königsgarnelen
Hand-twisted Pasta in a delicately creamy tomato sauce with hand-caught king giant prawns

TARTUFO

PASTA RIPIENE CON TARTUFO

€ 24

Hausgemachte Pasta gefüllt mit Trüffel und Raffinesse
Homemade Pasta filled with truffles and sophistication

24 €

PASTA CON TARTUFO

Hausgemachte Pasta glasiert mit Trüffel und Raffinesse
Homemade Pasta glazed with truffle and sophistication

CLASSIC

PIZZA

ARTE DEI NAPOLETANI

MARGHERITA D.O.P. 12

mit Tomatensoße, Fior di Latte aus Agerola DOP und Basilikum
with tomato sauce, Fior di Latte from Agerola DOP and basil

SALAMI DOLCE ./. PICCANTE 14

mit Tomatensoße, Mozzarella und Salame spianata D.O.P.
with tomato sauce, mozzarella and Salame spianata D.O.P.

DI CAPRA 16

mit Tomatensoße, Mozzarella, Ziegenkäse, Chili,
Honig der Bienen Sardinien und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella, goat cheese, chili, honey from
Sardinian bees and basil

BURRATA D.O.P. 16

mit Tomatensoße, Mozzarella, Burrata di Bufala Puglia DOP,
gebackenen Tomaten und Rucola
with tomato sauce, mozzarella, Burrata di Bufala Puglia DOP,
baked tomatoes and rocket

VERDURA 17

mit Tomatensoße, Mozzarella, Grillgemüse, Rucola und Parmigiano
with tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, rocket, and
parmigiano

PERA 17

mit Mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., Birnen und Azzurro
Gorgonzola D.O.P.
with mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., pears and Azzurro
Gorgonzola D.O.P.

SALSICCIA 17

mit Tomatensoße, Fior di Latte aus Agerola D.O.P., Kartoffeln,
Cherry-Tomaten und Salsiccia di Calabria D.O.P.
with tomato sauce, Fior di Latte from Agerola D.O.P., potatoes,
cherry tomatoes and Salsiccia di Calabria D.O.P.

DIAVOLA 17

mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami Piccante, Paprika,
Knoblauch, Oliven und Chilliflocken
with tomato sauce, mozzarella, salami piccante, peppers,
garlic, olives and chilli flakes

PARMA 18

mit Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., Rucola
und Parmigiano Reggiano D.O.P.
with tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma D.O.P., rocket
and Parmigiano Reggiano D.O.P.

SPECIALE 18

mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami Piccante, Paprika, Schinken,
Salami, Zwiebeln, Pilze und Ei
with tomato sauce, mozzarella, salami piccante, peppers, ham,
salami, onions, mushrooms and egg

FICO DI AMALFI 19

mit Fior di Latte aus Agerola D.O.P., Ziegenkäse, Lachs und Rucola
with fior di latte from Agerola D.O.P., goat cheese, salmon and
rocket

PESTO 19

mit Mozzarella, grünem Pesto, Artischocken, Rucola, Pinienkernen
und Burrata di Bufala Puglia D.O.P.
with mozzarella, green pesto, artichokes, rocket, pine nuts and
Burrata di Bufala Puglia D.O.P.

MIGLIORE 19

mit Mozzarella, Mortadella, Pistazien und Burrata D.O.P.
with mozzarella, mortadella, pistachios and burrata D.O.P.

FRUTTI DI MARE 19

mit Tomatensoße, Mozzarella und delikaten Meeresfrüchten Italiens
with tomato sauce, mozzarella and the finest seafood in Italy

MOZZAFIATO 21

mit Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola Punta d'Anca, Rucola,
Cherry-Tomaten und Burrata di Bufala Puglia D.O.P.
with tomato sauce, mozzarella, Bresaola Punta d'Anca, rocket,
cherry tomatoes and Burrata di Bufala Puglia D.O.P.



PESCE

CALAMARI	€	26
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. und galantem Risotto New Zealand salmon with Limoni di Amalfi I.G.P and gallant risotto		
TONNO	€	34
Thunfischsteak vom Grill mit galantem Risotto Grilled tuna steak with gallant risotto		
ORATA	€	29
Doradenfilet vom Grill mit Kartoffeln Grilled sea bream with potatoes		

CARNE

SCALOPPINA SVIZZERA	€	31
Fein gebratene Kalbsschnitzel in feiner Paprika-Pfeffer-Glasur mit Kartoffeln Finely fried veal escalope in fine paprika pepper glaze with potatoes		
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	€	31
fein gebratene Kalbsschnitzel detailliert bekocht mit Schinken und Salbei mit Kartoffeln Finely roasted veal escalope cooked in detail with ham and sage with potatoes		
OSSOBUCO	€	32
traditionelles Schmorgericht aus Kalbsscheiben alla Nonna mit Kartoffeln traditional braised dish of veal slices alla Nonna with potatoes		
SCALOPPINA TARTUFO	€	32
fein gebratene Kalbsschnitzel in feiner Trüffelglasur und frischem Trüffel mit Kartoffeln finely fried veal escalope in fine truffle glaze and fresh truffle with potatoes		
BISTECCA	€	32
Argentinisches Rumpsteak in Pfeffermantel und -creme, Cherry-Tomaten mit Kartoffeln Argentinian rump steak in pepper coating and cream, cherry tomatoes with potatoes		
FILETTO	€	42
Argentinisches Rinderfilet serviert als Tagliata vom Grill mit Meersalz und Kartoffeln Argentinian beef fillet served as tagliata from the grill with sea salt and potatoes		

DOLCE

SORBETTO

9

frisch geschlagenes Sorbet aus Limoni di Amalfi I.G.P mit Prosecco
freshly whipped sorbet from Limoni di Amalfi I.G.P with Prosecco

PANNA COTTA

10

Panna Cotta mit Rosenduft und roten Beeren
Panna cotta with rose scent and red berries

TARTUFO

10

Schokoladen-Eis-Trüffel im Santa-Domingo-Kakao-Mantel
Italian chocolate ice cream truffle coated in Santa Domingo cocoa

TIRAMISU

10

Classe del mondo: Nonna's Tiramisu di casa mit italienischem Bio-Ei, Mascarpone, Löffelbiskuit und Santa-Domingo-Kakao-Topping
Classe del mondo: Nonna's Tiramisu di casa with Italian organic egg, mascarpone, ladyfingers and Santa Domingo cocoa topping

SOUFFLÉ PISTACCHIO

10

Weißes Pistazien Soufflé mit flüssigem Pistazienkern und Madagaskar Vanilleeis
White pistachio soufflé with liquid pistachio center and Madagascar vanilla ice cream

DI PIÙ

In unseren Vitrinen am Eingang haben wir täglich frische Dessert Variationen nach Art des Hauses.

Parliamo! für noch mehr DOLCE di DI SCIASCIO

In our display cases at the entrance we have fresh dessert variations every day, according to the house style.

Parliamo! and there is even more DOLCE di DI SCIASCIO

CAFÉ

Espresso



3.0

Espresso Doppio

4.5

Espresso Macchiato

3.5

Espresso Affogato Vanille

6.0

New York Flat White

5.0

Cappuccino

4.2

Caffè Crema

3.0

Latte Macchiato

5.0

Tee

4.0

Tee *fresco, fresco, fresco*

5.0

wahlweise frische Minze, Ingwer oder Zitrone
optionally fresh mint, ginger or lemon

ILLY

Pioniere der Schweizer Kaffee Kunst. Der Name Illy weist auf die italienischen Ursprünge in Triest hin. Illy steht für höchste Qualitätsansprüche im Kaffeemarkt weltweit und wurde 1939 vom Basler Carlo Seitz sowie den Triestiner Francesco Illy sen und Roberto Hausbrandt sen gegründet.
Pioneers of the Swiss art of coffee. The name Illy refers to the Italian origins in Trieste. Illy stands for the highest quality standards in the global coffee market and was founded in 1939 by Carlo Seitz from Basel and Francesco Illy sen. and Roberto Hausbrandt sen. from Trieste.

LA CULTURA DEL CAFFÈ
PERCHE NOI SIAMO

BAR

• APERITIVO •

CAMPARI SODA	€ 7
AMERICANO	€ 9
NEGRONI SBAGLIATO	€ 9
NEGRONI	€ 10
LITTLE ITALY SPRITZ	€ 9
CAMPARI SPRITZ	€ 8
APEROL SPRITZ	€ 8
LIMONCELLO SPRITZ	€ 8
LILLET WILDBERRY	€ 8

• BIRRA •

VOM FASS

König Pilsner	0.3/0.5l	4 / 5.5
Benediktiner hell	0.3/0.5l	4 / 5.5
Weizen hell	0.3/0.5l	4 / 5.5

BIRRA IN BOTTIGLIA

König Pilsner frei	0.3l	4.0
Weizen frei	0.5l	5.5
Peroni	0.3l	4.0

Da Mario's SPECIALE

• HOMEMADE LEMONADE •

POMPELMO	7
Frische Grapefruit mit einem Hauch Salbei und Soda	
PASSIONE	7
Sonnengereifte Maracuja, leichte Süße, Soda und Minze	
LIMONE DI CAPRI	7
Zitrone küsst Minze - ein klassischer Sommergruß	
EXOTICA	7
Ein bunter Tanz aus Früchten Italiens	
FICO DI AMALFI	7
Amalfifeigen, Limette, Veilchen, Soda und Rosmarin	
LAVANDA DI ROMA	7
Römisches Lavendel, Ingwer, Soda und Basilikum	
MONGIBELLO	7
Rotes Gemälde aus Bitterino und fruchtigen Waldbeeren	

• NON-ALCOHOLIC •

San Pellegrino	0.25/0.7l	3.5 / 8
Aqua Panna	0.25/0.7l	3.5 / 8
San Bitter & Crodino	0.1l	4.5
Cola, Zero, Sprite	0.2l	3.5
Apfel-, Maracujá-, Orangen-, Johannisbeersaft	0.2l	4.0
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0.2l	4.0

• LONGDRINKS •

Espresso Martini	12
Mojito . Caipirinha . Whiskey Sour	9
Whiskey é Cola . Moscow Mule . Cubra Libre	8

Club

L'ARTE DI VINO

PURO SAN GUE

Vino della Casa Wein des Hauses Wine of the House	0.2l	7
Pinot Grigio D.O.C., Norditalien trocken. Grauburgunder: zu Krustentieren und Salaten, aber auch als Aperitif. <i>dry. Fresh and fruity with shellfish and salads, but also as an aperitif.</i>	0.2l	8
Pecorino d'Abruzzo D.O.C.G trocken. Sehr intensiver und anhaltender Duft von Wiesenkräutern und Weissdornblüten. Intensives Vanillearoma, im Geschmack sättigend und frisch. <i>dry. Very intense and persistent scent of meadow herbs and hawthorn blossoms. Intense vanilla aroma, filling and fresh in taste; soft and enveloping on the palate.</i>	0.2l	9
Lugana D.O.P., Gardasee Feinumfassend und einhüllend, süßlich, natürlich mit dem vorherrschenden typischen Aroma der Moscatotraube. Langes und delizöses Finale. <i>Finely embracing and enveloping, sweetish, naturally with the dominant typical aroma of the Moscato grape. Long and delicious finale.</i>	0.2l	10
Cerasulo Rosé d'Abruzzo D.O.C. Aroma nach Himbeeren, Kirschen, Sommerblüten, fruchtig, intensiv, verführerisch. Am Gaumen weich, saftig und weinig, angenehme Säure und Tannine. Süffig. <i>Aroma of raspberries, cherries, summer blossoms, fruity, intense, seductive. Soft, juicy and winey on the palate, pleasant acidity and tannins. Easy to drink.</i>	0.2l	8
Weinschorle	0.2l	7
Prosecco	0.1l	6
Vino della Casa Wein des Hauses Wine of the House	0.2l	7
Valpolicella D.O.C., Norditalien voll, samtig-weich, Nuancen von Tabak und Backpflaumen, sehr intensiv, langanhaltend mit wunderbar eingebundenen Tanninen <i>full, velvety soft, nuances of tobacco and prunes, very intense, Long lasting with beautifully integrated tannins. semi dry.</i>	0.2l	8
Primitivo I.G.P., Apulien Reife Früchte, dichter Geschmack mit feinen Kakao-Noten endet <i>Ripe fruit, dense flavor ending with subtle notes of cocoa. semi dry.</i>	0.2l	9
Rosso Toscano I.G.T., Toskana Schöne Frucht, mineralisch und Lederaromen im Duft. Angenehm rund und ausgewogen am Gaumen. Ein Wein mit dem gewissen Anspruch. Supertuskan. <i>Beautiful fruit, mineral and leather aromas on the nose. Pleasantly round and balanced on the palate. A wine with a certain claim. Super toscano.</i>	0.2l	10
Lambrusco D.O.C., Norditalien fruchtig, rund, frisch und prickelnd <i>fruity, round, fresh and sparkling</i>	0.2l	6

**INSTAGRAM
& FACEBOOK**
@damarioslittleitaly

DI SCIASCIO
R O M A

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 spinachi 9.5
Pasta in Spinat-Sahne-Soße
Pasta in spinach and cream sauce

Spaghetti Bolognese 9.5
Spaghetti in einer Bolognesesoße
Spaghetti in Bolognese sauce

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