



**Benvenuti**  
"Da Nicola"  
**Willkommen** im Restaurant  
"Da Nicola"

Lassen Sie sich von unserem Chef und Koch, Nicola Avantaggiato, auf eine kulinarische Reise durch die italienische Küche entführen.  
Aus einfachsten Zutaten zaubert Nicola Köstlichkeiten aus Italien und dem Mittelmeerraum, bei denen der Phantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt sind.  
Unsere Philosophie ist es, alles frisch zuzubereiten, um Ihnen die beste Qualität zu sichern. Denn „Essen ist ein Vergnügen“ - und dafür sollte man sich Zeit nehmen.

Teilen Sie mit uns die Freude am guten Essen und genießen Sie einen wunderschönen Abend in unserem Hause.

Ihr „Da Nicola“ Team&Familie

**Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.**

Konfuzius



Bleibt up to date!



restaurante\_da\_nicola



Da Nicola Restaurant & Catering



## Gli Antipasti e le Insalate

*Zum Start empfehlen wir Ihnen eine unserer Vorspeisen, die wir für Sie immer frisch zubereiten.*

### **Pizzabrot<sup>G)</sup>**

5,50 €

### **Zuppa del Giorno<sup>L1)</sup>**

(Tagessuppe nach Saison)

5,80 €

### **Crostini Misti<sup>G,L)</sup>**

Vier geröstete Brotscheiben mit  
Tiroler Speck, Ziegenkäse, Paprika und Tomaten belegt

6,90 €

### **Bruschetta<sup>G)</sup>**

Vier geröstete Brotscheiben mit Tomaten belegt

5,90 €

### **Antipasti di Stagione<sup>G1,L1)</sup>**

mit verschiedenen landestypischen Vorspeisen

12,90 €

### **Antipasti di Stagione für zwei Personen<sup>G1,L1)</sup>**

mit verschiedenen landestypischen Vorspeisen

16,20 €

### **Vitello tonnato**

fein geschnittene Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischcreme

12,90 €

*( Unsere Salatsauce enthält Senf )*

### **Insalata Mista**

Gemischter Salatteller

Beilage 5,20 €

Groß 7,90 €

### **Insalata con Gamberoni<sup>F)</sup>**

Gemischter Salat mit frittierten Garnelen im Kartoffelmantel

16,50 €

### **Insalata con Burrata<sup>G)</sup>**

Saisionaler Salat mit Tomaten und Burrata

13,90 €

### **Insalata con Crostini<sup>G,L)</sup>**

Großer gemischter Salatteller mit vier Crostini Misti

14,80 €

### **Insalata con Bruschetta<sup>G)</sup>**

Großer gemischter Salatteller mit vier Bruschetta

13,80 €



*Wenn Sie eine unserer Vorspeisen vegan, gluten- oder lactosefrei haben möchten, geben Sie uns einfach Bescheid.*



## La Pasta

*Weiter geht es mit einem leckeren Pastagericht.*

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen auch in einer Seniorenportion mit einem Abzug von 2€.*

### **Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino<sup>G)</sup>**

Ein Klassiker der italienischen Küche

(scharf)

9,50 €



### **Penne all'Arrabbiata<sup>G)</sup>**

Penne mit in Olivenöl geschwenktem Knoblauch an einer pikanten Tomatensauce

Wahlweise auch mit unseren selbstgemachten Tagliatelle

(scharf)

10,10 €



*Unsere Pasta wird auf traditionelle, italienische Art aus Hartweizengrieß, Wasser und Salz hergestellt. Der Teig wird von Nicola jeden Tag frisch zubereitet und erst mit Ihrer Bestellung zur Nudel geformt. So schmeckt es immer wie bei Mama zu Hause.*

### **Tagliatelle alla Paolina<sup>G)</sup>**

Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse der Saison

13,50 €



### **Tagliatelle ai Fagioli<sup>G)</sup>**

Eine Spezialität von unserem Nonno Rocco. Hausgemachte Tagliatelle mit Wachtelbohnen und Tomatensauce

12,50 €



### **Tagliatelle ai Gamberoni<sup>G,F)</sup>**

Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen und frischen Tomaten in einer leicht scharfen Knoblauch-Kräuter-Sauce

17,50 €



## **La Pasta**

***Gefüllt wird unsere Pasta klassisch mit Spinat und Ricotta.  
(Unsere Füllung enthält Eier)***

### **Ravioli al Burro e Salvia<sup>G,L</sup>**

Hausgemachte Ravioli mit Parmesan bestreut, dazu frittiertes Salbei in Nussbutter  
14,50 €

### **Tortelloni alla Ligure<sup>G,L</sup>**

Hausgemachte Tortelloni in einer Käse-Knoblauch Sauce  
13,90 €

### **Rose della Casa<sup>G,L</sup>**

#### **Spezialität des Hauses!**

Eigene Nudel-Kreation in Form einer Rose mit unserer traditionellen Spinat-Ricotta-Füllung,  
begleitet von einer Steinpilz-Tomatensauce  
16,30€

### **Tris di Pasta<sup>G,L</sup>**

Eine Variation aus drei verschiedenen Nudelgerichten für all diejenigen, die sich nicht entscheiden  
können

Lassen Sie sich überraschen!

16,50 €

***Auch unser Brot wird von Nicola jeden Tag für Sie frisch gebacken!***

***Da unsere Speisen alle frisch zubereitet werden, kann es auch mal zu längeren Wartezeiten  
führen. Wir bitten dies zu berücksichtigen!***



## **Le Carni**

### **Kalbsteak**

mit Ofenkartoffeln und einem Beilagensalat

#### **Natur**

25,10 €

#### **mit Pfeffer-Senf-Sauce**

26,10 €

#### **mit Zwiebeln und Champignons**

26,10 €

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbfleisch mit Speck in einer Weißweinsauce mit Nudeln oder Ofenkartoffeln und einem Beilagensalat

24,90 €

## **Le Pizze**

*Unser Pizzateig wird aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz hergestellt. Belegt wird unsere Pizza Margherita klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella. So bietet sie eine gute Basis für andere Pizzavariationen.*

*Sie können Ihre Pizza nach Wünschen zusammenstellen.*

### ***Ihre Kombinationsmöglichkeiten:***

Peperoni

Champignons

Paprika

Zwiebel

Aubergine

Salami<sup>20,30)</sup>

Peperoniwurst<sup>20)</sup>,

Oliven<sup>40,50)</sup>

Parmesan

Rucola

Knoblauch

Kapern

Cocktailtomaten

Zucchini

Schinken<sup>23,30)</sup>

extra Mozzarella<sup>1)</sup>

Artischocken

Mascarpone<sup>1)</sup>

für jeden Belag 1,20 €

Tiroler Speck, Sardellen<sup>F)</sup> 2,50 €



## Le Pizze

**Margherita**<sup>G,L)</sup>  
7,90 €

**Emiliana**<sup>G,L)</sup>  
Salami<sup>1,2)</sup>, Schinken und Champignons  
11,50 €

**Diavola**<sup>G,L)</sup>  
(scharf)  
Peperoniwurst<sup>1)</sup>, Peperoni und Champignons  
11,50 €

**Quattro Stagioni**<sup>G,L)</sup>  
Schinken, Salami<sup>1,2)</sup>, Paprika und Champignons  
12,70 €

**Vegetariana**<sup>G,L)</sup>  
Champignons, Zwiebeln, Paprika und Oliven<sup>3,4)</sup>  
12,70 €

**Pizza alla Nicola**<sup>F,G,L)</sup>  
Kapern, Sardellen und Oliven<sup>3,4)</sup>  
12,80 €

**Rucola**<sup>G,L)</sup>  
Tiroler Speck, Rucola und Parmesan  
12,80 €

**Tiroler**<sup>G,L)</sup>  
Tiroler Speck und Mascarpone  
11,60 €

**Pizza Ripiena**<sup>G)</sup>  
Pizzafladen gefüllt mit Gemüse der Saison und dazu einen Beilagesalat  
12,90 €





## Aperitivi

Prosecco	0.2 l	5,00 €
Campari Spritz	0.2 l	6,00 €
Prosecco Aperol Spritz	0.2 l	6,00 €
Kir Royal	0.2 l	6,00 €
Kir	0.2 l	5,50 €
Martini Bianco	8 cl	6,00 €
Campari Soda <sup>1)</sup>	4 cl	5,50 €
Campari Orange <sup>1)</sup>	4 cl	5,90 €

*Gerne empfehlen wir Ihnen  
ausgewählte Flaschenweine!*

## Vini Rossi

Montepulciano d'Abruzzo <sup>13)</sup> (trocken, wenig Säure)	0.25 l	5,70 €
	0.125 l	3,30 €
	0.75 l	15,60 €
Nero D'Avola <sup>13)</sup> (trocken, fruchtig)	0.25 l	5,50 €
	0.125 l	3,10 €
	0.75 l	15,00 €
Primitivo <sup>13)</sup> (trocken, fruchtig und wenig Säure)	0.25 l	6,50 €
	0.125 l	3,60 €
	0.75 l	18,10 €



## Vino Rosato

Rosato <sup>13)</sup>	0.25 l	5,40 €
(trocken)	0.125 l	3,00 €
	0.75 l	15,00 €

## Vini Bianchi

Pinot Grigio <sup>13)</sup>	0.25 l	5,20 €
(trocken)	0.125 l	3,10 €
	0.75 l	14,50 €
Chardonnay & Weißburgunder <sup>13)</sup>	0.25 l	6,60 €
(Cuvee, feinherb)	0.125 l	3,60 €
Weingut Axel Müller	0.75 l	18,90 €
Grauburgunder <sup>13)</sup>	0.25 l	6,80 €
(trocken)	0.125 l	3,90 €
Weingut Axel Müller	0.75 l	19,40 €
Riesling <sup>13)</sup>	0.25 l	8,00 €
("Schwarzer Herrgott")	0.125 l	4,50 €
trocken, fruchtig, mineralisch)	0.75 l	23,00 €
Weingut Wick		
Blanc de noir <sup>13)</sup>	0.25 l	6,80 €
(Spätburgunder, trocken)	0.125 l	3,90 €
Weingut Müller	0.75 l	19,40 €
Riesling <sup>13)</sup>	0.25 l	6,50 €
(feinherb)	0.125 l	3,70 €
Weingut Axel Müller		

## Weinschorlen

**0,2**  
3,50 €

**0,5**  
4,90 €





## Birra

### **Karlsberg vom Fass**

Pils <sup>G)</sup> /	0.3 l	2,80 €
Radler <sup>G)</sup> /	0,5 l	3,90 €
Colabier <sup>G)</sup>		
Hefeweizen <sup>G)</sup> /	0.5 l	3,90 €
Colaweizen <sup>G)</sup> /		
Radlerweizen <sup>G)</sup>		
Alkoholfreies Bier <sup>G)</sup> (Flasche)	0.33 l	2,80 €
Alkoholfreies Hefeweizen <sup>G)</sup> (Flasche)	0.5 l	3,90 €

### **Bevande senza Alcool**

	<b>0.2 l</b>	<b>0.4 l</b>
Coca Cola <sup>1,2,4,9,12)</sup>	2,30 €	3,90 €
Coca Cola Zero <sup>1,2,4,9,12)</sup>	2,30 €	3,90 €
Fanta <sup>1,3)</sup>	2,30 €	3,90 €
Spezi <sup>1,2)</sup>	2,30 €	3,90 €
Sprite	2,30 €	3,90 €
Bitter Lemon <sup>10)</sup>	2,50 €	4,20 €

### **Acqua Minerale**

	<b>0.25 l</b>	<b>0.75 l</b>
Peterstaler Gourmet Classic	2,30 €	4,50 €
Peterstaler Gourmet Medium	2,30 €	4,50 €
Black Forest Still	2,30 €	4,50 €



## Succhi

	<b>0.2 l</b>	<b>0.4 l</b>
Apfelsaft	2,70 €	4,50 €
Orangensaft	2,70 €	4,50 €
Kirschsft	2,70 €	4,50 €
Bananensaft	2,70 €	4,50 €
Johannisbeersaft	2,70 €	4,50 €
Traubensaft	2,70 €	4,50 €
Saftschorle	2,50 €	4,10 €
KiBa	2,70 €	4,50 €
(Kirsch- und Bananensaft)		

## Digestivi

Amaretto <sup>1)</sup>	2 cl	3,10 €
Grappa	2 cl	3,30 €
Sambuca	2 cl	3,30 €
Averna	2 cl	3,20 €
Ramazotti	2 cl	3,20 €
Limoncello	2 cl	3,10 €
Marsala	2 cl	3,10 €

## Caffè

Tasse Kaffee <sup>9)</sup>	2,00 €
Cappuccino mit Milch <sup>9,L)</sup>	2,50 €
Milchkaffee <sup>9,L)</sup>	3,60 €
Latte Macchiato <sup>9,L)</sup>	3,60 €
Espresso <sup>9)</sup>	2,00 €
Espresso Macchiato <sup>9,L)</sup>	2,10 €
Espresso Coretto <sup>9)</sup>	3,60 €
Doppelter Espresso <sup>9)</sup>	3,10 €



## Zusatzstoffe und Allergene

### Zusatzstoffe:

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Säuerungsmittel
- 3) Mit Antioxidantiosmittel
- 4) Süßstoff
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) Sulfite
- 20) mit Geschmacksverstärker
- 30) mit Konservierungsstoff
- 40) geschwärzt
- 50) enthalten Kerne

### Allergene:

- F) Fisch und Meeresfrüchte
- G) Gluten
- G1) kann Gluten enthalten
- L) Lactose
- L1) kann Lactose enthalten



Dieses Gericht enthält keinerlei tierische Produkte.