

Herzlich Willkommen

im

Da Verdi

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag 12.00 – 14.30 Uhr

18.00 – 23.30 Uhr

Freitag & Samstag 18.00 – 23.30 Uhr

Sonntag RUHETAG

Inh.: Francesco Di Gregorio

Antipasti

- | | | |
|----|--|-------|
| 1 | Insalata Mista
Gemischter Salat | 7,50 |
| 2 | Insalata Capricciosa
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei & Oliven | 9,00 |
| 5 | Insalata Frutti di Mare
Meeresfrüchtesalat | 13,00 |
| 6 | Caprese
Salat aus Mozzarella & Tomaten | 8,50 |
| | Carpaccio di Manzo
Rinderfilet mit Parmesan | 13,00 |
| 8 | Vitello Tonnato
In Scheiben geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce | 12,50 |
| 9 | Crema di Pomodoro
Tomatenrahmsuppe | 5,50 |
| 11 | Zuppa di Frutti di Mare
Tomatensuppe mit Meeresfrüchten | 8,50 |

Für den kleinen Appetit

- | | | |
|----|---|------|
| 53 | Focaccia d' Aglio
Fladenbrot mit Knoblauch | 5,00 |
| 54 | Focaccia Olive e Parmigiano
Fladenbrot mit Oliven & Parmesan | 6,00 |
| 55 | Bruschetta Classica
Knusprige Brotscheiben mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Knoblauch | 5,00 |
| 56 | Bruschetta Siciliana
Knusprige Brotscheiben mit Thunfisch, Oliven, Mozzarella & Basilikum | 6,00 |

Pasta

12	Spaghetti al Ragù Spaghetti mit Hackfleischsauce	9,00
13	Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Speck, Ei & Sahne	11,00
14	Spaghetti Rustica Spaghetti mit Knoblauch & scharfen Peperoni	8,50
15	Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchten & Knoblauch in Tomatensauce	13,00
17	Tagliolini Salmone Bandnudeln mit Lachs in Tomatenrahmsauce	13,00
20	Tagliolini Filetto Bandnudeln mit geschnetzeltem Rinderfilet in Tomatenrahmsauce	15,50
22	Penne Arrabbiata Penne mit scharfen Peperoni, Oliven & Knoblauch in Tomatensauce	9,00
23	Penne Gratinati Überbackene Penne mit Schinken, Hackfleisch & Sahne	10,00
24	Gnocchi Gorgonzola Gnocchi mit Gorgonzolasauce	10,00
26	Lasagna al Forno Überbackener Nudelaufbau	9,50

Pizza

31	Mozzarella Mit Mozzarellakäse, Tomaten & Knoblauch	8,00
32	Spinaci Mit Spinat & Knoblauch	9,00
34	Pugliese Mit Sardellen & Zwiebeln	9,00
37	Vegetale Mit verschiedenen Gemüsesorten	9,50
40	Tonno Mit Thunfisch	11,00
41	Diavolo Mit scharfen Peperoni & Knoblauch	9,00
42	Salmone Mit frischem Lachs	13,00
44	Frutti di Mare Mit Meeresfrüchten & Knoblauch	13,00
46	Da Verdi Mit Spinat, Knoblauch & Krabben	12,00
47	Quattro Stagioni Mit Salami, gekochtem Schinken, Zwiebeln, Artischocken & Champignons	10,50
48	Gorgonzola Mit Gorgonzolakäse & gekochtem Schinken	10,00
49	Chef Mit Spinat, Rinderfilet, gekochtem Schinken & Knoblauch	13,00

Pizza

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Tre Colori
Mit Rucola, Parmaschinken & Parmesan | 12,50 |
| 51 | Quattro Formaggi
Mit Gorgonzolakäse, Parmesan, Mozzarella & Gouda | 10,00 |
| 52 | Calzone (gefüllte Teigtasche)
Mit gekochtem Schinken, Champignons, Salami | 10,00 |

Carne

(Alle Gerichte mit Kartoffeln und Gemüse)

- | | | |
|----|--|-------|
| 58 | Filetto al Pepe
Pfeffersteak | 25,00 |
| 59 | Filetto al Cognac
Rinderfilet in Cognacsauce | 25,00 |
| 61 | Scaloppina al Limone
Kalbfleisch mit Zitrone | 21,00 |
| 62 | Scaloppina alla Marsala
Kalbfleisch in Likörwein | 21,00 |
| 65 | Medaglioni di Maiale al Gorgonzola
Schweinemedaillons in Gorgonzolasauce mit Penne & Salat | 16,50 |
| 67 | Cotoletta di Agnello alla Griglia
Kotelett vom Lammkarree vom Grill | 21,00 |

Pesce

(Alle Gerichte mit einem gemischten Salat)

69	Scampi alla Griglia Garnelen vom Grill	23,00
70	Gamberone alle Erbe Garnelen gebraten in Öl, Knoblauch & Kräutern	19,00
71	Salmone Lachs mit Garnelen in Knoblauchsauce	21,00

Dolci

97	Zabaglione	6,50
98	Tiramisù	7,00
99	Cassata	7,50
100	Tartufo	7,50
101	Vanille- und Schokoladeneis	3,50
102	Krokant Becher Vanilleeis mit gerösteten Mandeln	5,50

Aperitivi

103	Campari mit Weißwein	5,50
104	Campari mit Orange	5,50
105	Campari Soda	5,50
106	Aperol Spritz / Hugo	6,50
107	Ramazotti	3,50
108	Averna	3,50

Digestivi

109	Amaretto / Limoncello	3,00
110	Sambuca	3,00
111	Fernet Branca	3,50
112	Grappa	3,90
113	Grappa Nardini	5,90
114	Martini	3,50
115	Vecchia Romagna	4,50

Prosecco

151	Glas Prosecco	4,90
110	Glas Prosecco mit Limoncello	5,50

Vini Aperti

		<u>Glas</u>	<u>¼ l</u>	<u>½ l</u>
138	Vino Bianco, Trocken	4,50	6,00	12,00
139	Pinot Grigio, Weiß	4,50	6,00	12,00
	Chardonnay	5,00	6,50	12,50
	Lugana	6,00	7,50	14,00
140	Chiaretto Bardolino, Rosé	4,50	6,00	12,00
141	Merlot, Rot	4,50	6,00	12,00
142	Bardolino Rosso, Rot	4,50	6,00	12,00
143	Lambrusco, Rot	4,00	4,90	9,80
144	Nero D' Avola, Rot, Trocken	4,50	6,00	12,00

Bevande Fredde

116	Coca Cola / Coca Cola Light 0,3l	3,20
118	Sprite	3,20
119	Fanta	3,20
120	Apfelschorle	3,20
122	Orangen-/Apfelsaft 0,2l	2,80
124	Schweppes Bitter Lemon/ Tonic Water 0,2l	2,80
126	San Pellegrino 0,7l	6,00
127	San Pellegrino (0,25 l)	2,80
128	Pils 0,3 l	3,20
129	Kölsch 0,3l	3,20
130	Malzbier 0,3l	3,20
131	Alkoholfreies Bier 0,3l	3,20
132	Weizenbier 0,5l	4,50

Bevande Calde

133	Espresso	2,20
134	Espresso Coretto	4,00
135	Cappuccino	3,20
136	Caffè	2,80
137	Caffè Latte	3,50
153	Tee (verschiedene Teesorten)	2,80

Weinkarte

Rotwein

PIEMONTE 0,75 l

BAROLO *Catina Medina* 59,90

Am Gaumen trocken und fein würzig mit weichen Tanninen

Rebsorte: Nebbiolo

BARBERA D' ALBA *Catina Medina* 27,00

Trocken & fruchtig mit intensiven Aromen an roten Früchten & Vanille

Rebsorte: Barbera

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO 23,00

Rund und weich im Geschmack

Rebsorte: Montepulciano

VENETO / FRIULI

MERLOT DEL VENETO 23,00

Am Gaumen fein-fruchtig & frisch mit zarten Tanninen

Rebsorte: Merlot

TOSCANA

CHIANTI RISERVA *Poggio al Casone della Familia Castllani* 26,00

Im Abgang trocken & harmonisch mit Noten von Bitterschokolade & Sauerkirsche

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

VILLA ANTINORI ROSSO *Marchesi Antinori* 36,00

Sehr harmonisch, mit reifer Frucht, einer feinwürzigen Art und ist elegant

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

SICILIA

CHIARAMONTE NERO D' AVOLA *Firriato* 35,00

Eine wunderbare Harmonie zwischen Fruchtsäure, Tanninen und Vollmundigkeit.

Rebsorte: Nero d' Avola

REGALEALI ROSSO *Tasca d' Almerita* 24,00

Harmonisch mit intensiven frischen Aromen und weichen Tanninen

Rebsorte: Nero d' Avola

CABERNET SAUVIGNON *Altavillia della Corte Firriato* 35,00

Samtig und weich im Geschmack mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen und Rhabarber

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Weißwein

LOMBARDIA

0,75 l

LUGANA *Bulgarini*

29,00

Am Gaumen frisch und fruchtig
Rebsorte: Turbiana

VENETO

L' ELFO PINOT GRIGIO *Sacchetto*

24,00

Am Gaumen füllig, seidig, finessenreich, milde Säure, schöne Frucht, feinwürzig
Rebsorte: Pinot Grigio

PRELUDIO CHARDONNAY *Sacchetto*

24,00

Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, finessenreich, sehr elegant, zarte Würze
Rebsorte: Chardonnay

SICILIA

REGALEALI BIANCO *Tasca Conti d' Almerita*

24,00

Am Gaumen angenehm gefällig und süffig
Rebsorte: Nerello Mascalese

Roséwein

VENETO

ROSÉ BROLO ALTO *Montresor*

24,00

Im Geschmack trocken & harmonisch, mit feinen Kirscharomen & blumigen Noten
Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

SICILIA

REGALEALI LE ROSÉ *Tasca d' Almerita*

24,00

Herbtrocken und abgerundet im Geschmack
Rebsorte: Nero d' Avola

Prosecco

PROCECCO FRIZZANTE *Bottega*

25,00

PROSECCO SUPRIORE

27,00