



SPEISEKARTE





Herzlich Willkommen im Restorante da Nino N.R.A.

Bei uns gehen Sie auf eine kulinarische Reise der ganz
besonderen Art.

Genießen Sie unsere kreative Küche mit italienischen Flair.

Für unsere Speisen beziehen wir den Großteil unserer
Produkte aus der Umgebung.

Alle Speisen in unseren Restaurant werden frisch
zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis, dass es dadurch
eventuell zu kleineren Wartezeiten kommen kann.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt.

Unser da Nino-Team wünscht Ihnen
einen guten Appetit.



APERITIF

1	PROSECCO		0,1 L	5,00 €
2	PROSECCO ORANGE		0,2 L	5,50 €
3	MARTINI BIANCO		5 CL	5,50 €
4	MARTINI ROSSO		5 CL	5,50 €
5	CAMPARI		4 CL	5,00 €
6	CAMPARI ORANGE (A)		0,2 L	6,00 €



COCKTAILS

450	HUGO (H)	Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze und Limetten		8,00 €
451	APEROL SPRITZ (A,H)	Aperol, Prosecco und Soda		8,00 €

ANTIPASTI - VORSPEISEN

11	ANTIPASTI MISTO (J,P)			18,00 €
	gemischter Vorspeisenteller			
12	MOZZARELLA CA PRESE (L)			14,00 €
	Mozzarella Käse mit Tomaten und Basilikum			
13	MOZZARELLA ALLA GRIGLIA (L)			15,00 €
	gegrillter Mozzarella mit Parmaschinken, Tomaten auf Rucola			
14	CARPACCIO MANZO			16,50 €
	hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse			



INSALATE - SALAT

- | | | | | | |
|----|--|--------|----|---|---------|
| 17 | INSALATA RUCOLA (L)
Rucola ,Tomaten und Parmesankäse | 9,50 € | 20 | INSALATA GRECA (L)
gemischter Salat mit Tomaten ,Gurken, Oliven,
Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse | 11,50 € |
| 18 | INSALATA MISTA
gemischter Salat der Saison | 9,00 € | | | |
| 19 | POMODORO
Tomatensalat mit Zwiebeln | 8,00 € | | | |



BRUSCHETTA

- | | | | |
|----|--------------------|--|--------|
| 25 | CLASSICO | mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum | 9,00 € |
| 26 | CAPRESE (L) | mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum | 9,50 € |



ZUPPE - SUPPE

- | | | | |
|----|------------------------------|-------------------------------|---------|
| 31 | CREMA DI POMODORO (L) | Tomatencremsuppe mit Croutons | 10,00 € |
|----|------------------------------|-------------------------------|---------|



PASTA - NUDELN

35	SPAGHETTI NAPOLI (O) mit Tomatensauce	9,00 €	50	PENNE AI QUATTRO, FORMAGGI (L,O) mit 4 Käsesorten	11,50 €
36	SPAGHETTI BOLOGNESE (O) mit Hackfleischsauce	13,50 €	51	TORTELLINI ALLA PANA (L,O) mit Schinken und Sahnesauce	11,00 €
37	SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (O) mit Olivenöl, Knoblauch, pikant	12,00 €	53	RISOTTO AI PORCINI (O) mit Steinpilzen	14,00 €
38	SPAGHETTI CARBONARA (D,O,K) mit Schinken, Ei und Sahnesauce	13,50 €	54	RISOTTO FRUTTI DI MARE (J,O) mit Meeresfrüchten	17,00 €
40	SPAGHETTI AL TONNO (O) mit Thunfisch, Tomatensauce und Zwiebeln	13,50 €	55	GNOCCHI GAMBERETI E PORCINI (J,L,O) mit Krabben und Steinpilzsauce	17,50 €
42	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE (J,O,P) mit Meeresfrüchten	17,00 €	56	GNOCCHI ALLA SORRENTINA (O) mit Tomaten und Mozzarella	12,00 €
43	TAGLIATELLE GAMBERONI (J,O) mit Scampi in Tomaten-Sahnesauce	17,50 €			
44	TAGLIATELLE BOSCAIOLA (D,O) mit Schinken, Erbsen, Sahne und Champignons	14,00 €			
45	TAGLIATELLE AI PORCINI (O) mit Steinpilzsauce	14,00 €			
48	TAGLIATELLE SALMONE (O,P) mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce	16,00 €			
49	PENNE ALL' ARRABIATA (O) mit Tomaten, Knoblauch, pikant	11,50 €			



GRATINATI - ÜBERBACKENE'

72	TORTELLINI AL FORNO (L,O)	mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	14,00 €
73	LASAGNE (L,O)	Nudeln mit Schinken, Hackfleischsauce und Käse überbacken	14,00 €
74	PENNE AL FORNO (O)	Schinken, Erbsen, Champignons, Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	14,00 €

LE PIZZE - PIZZA

80	PIZZABROT (O)	8,00 €	92	CAPRICCIOSA (L,O)	13,00 €
	mit Oliven, Öl und Kräutern			mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Artischocken	
81	MARGHERITA (L,O)	9,00 €	93	CAPRESE (L,O)	11,00 €
	mit Tomatensauce und Mozzarella			mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	
84	FUNGHI (L,O)	11,00 €	94	PARMA (L,O)	11,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons			mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken	
85	TONNO (L,O,P)	11,00 €	95	TOSCANA (L,O)	13,50 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella und Thunfisch			mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola	
86	TONNO E CIPOLLA (L,O,P)	12,00 €	96	QUATTRO STAGIONI (L,O)	12,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln			mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oliven, Champignons und Artischocken	
87	BRACCIO DI FERRO (L,O,P)	13,00 €	97	HAWAII (L,O)	12,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Spinat			mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	
88	SALAMI (L,O)	11,00 €	98	VEGETARIANA (L,O)	12,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami			mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse	
89	PROSCIUTO (L,O)	11,00 €	99	VULKANO (L,O)	12,00 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken			mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami	
90	PANTERA ROSA (L,O)	12,00 €	100	CALZONE (L,O)	13,50 €
	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Salami			Pizzatasche gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Salami	
91	QUATTRO FORMAGGI (L,O)	11,00 €	101	NORVEGESE (L,O,P)	13,50 €
	mit Tomatensauce und 4 Käsesorten			mit Tomatensauce, Mozzarella, geräuchertem Lachs und Rucola	



Pizza-Ergänzungen sind gegen Aufpreis möglich.

CARNE - FLEISCHGERICHTE

104	TAGLIATA TOSCANA (L)	Rindersteak in Scheiben auf Rucola mit Parmesan	25,50 €
105	BISTECCA ALLA GRIGLIA	Rumpsteak gegrillt	23,50 €
106	BISTECCA ALLA CIPOLLA	Rumpsteak mit Zwiebeln	23,00 €
107	BISTECCA AI FUNGHI	Rumpsteak mit Champignons	23,50 €
108	FILETTO ALLA GRIGLIA	Rinderfilet gegrillt	26,00 €
109	FILETTO AL PEPE VERDE	Rinderfilet mit grünem Pfeffer	27,00 €
110	FILETTO ALLA VINO ROSSO	Rinderfilet in Rotweinsauce	27,00 €
112	COSTOLETTE D'AGNELLO	Lammkoteletts gegrillt	24,50 €
114	PICCATA MILANESE (L,O)	Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art	16,00 €
115	SCALOPPINA ALLA CAPRESE (L)	Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella	22,00 €
116	SCALOPPINA AL FUNGHI	Schweinefilet mit Champignonsauce	2400 €
117	SCALOPPINA VALDOSTANA (L)	Schweinefilet mit Schinken, in Weißweinsauce	23,50 €
118	SCALOPPINA AL LEMONE	Schweinefilet in Zitronensauce	2100 €



Jede extra Beilage 2,00 €. Wahlweise gemischter Salat mit 4,50 € Aufpreis oder Spaghetti Aglio Eolio mit 4,50 Aufpreis.

BAMBINI - KINDER

120	ASTERIX (O)	Spaghetti mit Tomatensauce	8,00 €
121	OBELIX (L)	Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	8,00 €
122	DER KLEINE MUCK (L,O)	Kinderschnitzel mit Pommes	10,00 €
123	NEMO (L,O)	Fischstäbchen mit Pommes	10,00 €



PESCE - FISCHGERICHTE

124	SALMONE ALLA GRIGLIA (P)	gegrillter Lachs	22,00 €
125	SALMONE E GAMBERETTI (J,P)	Lachs mit Krabben in Sahnesauce	25,00 €
126	GAMBERONI ALLA GRIGLIA (J)	gegrillte Scampi	25,00 €
127	GAMBERONI AGLIO E OLIO (J)	Scampi mit Knoblauch und Öl	26,00 €
129	CALAMARI FRITI (L,O)	Tintenfischringe frittiert	23,00 €



Jede extra Beilage 2,00 €. Wahlweise gemischter Salat mit 4,50 € Aufpreis oder Spaghetti Aglio Eolio mit 4,50 Aufpreis.

I DOLCI - NACHSPEISEN

135 **TIRAMISU** (K,L)

10,00 €



BEVANDE CALDE - WARME GETRÄNKE

150 **ESPRESSO** (E)

3,00 €

151 **DOPPIO ESPRESSO** (E)

4,50 €

154 **TASSE KAFFEE** (E)

3,00 €

155 **CAPPUCCINO** (E,L)

4,00 €

156 **LATTE MACCHIATO** (E,L)

4,90 €

157 **HEISSE SCHOKOLADE** (L)

3,00 €

158 **TEE - verschiedene Sorten**

3,00 €

159 **HEISSE ZITRONE**

3,50 €

160 **GROG AL RUM**

3,00 €

161 **GLÜHWEIN** (H)

3,50 €



Ristorante da Nino N.R.A.

BEVANDEAN ALCOLICHE - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

162 / 163	S.PELLEGRINO	0,25 L	3,00 €	0,75 L	6,50 €
164 / 165	ACQUA PANNA	0,25 L	3,00 €	0,75 L	5,50 €
166 / 167	COCA COLA (A,B,E)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
168 / 169	COCA COLA LIGHT (A,B,E)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
170 / 171	FANTA (A,B,C)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
172 / 173	SPRITE (A,B,C)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
174 / 175	SPEZI (A,B,C)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
176 / 177	APFELSCHORLE	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
178 / 179	TONIC WATER	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
180 / 181	GINGER ALE (A)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
182 / 183	BITTER LEMON (F)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
184 / 185	ORANGENSAFT - FRISCH GEPRESST	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,00 €
227 / 228	EISTEE	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,00 €

SUCCHI E NETTARI - SÄFTE VON BAUER

186 / 187	APFELSAFT	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
188 / 189	ORANGENSAFT	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
190 / 191	ANANASSAFT	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
192 / 193	TOMATENSAFT	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
194 / 195	KIRSCHNEKTAR	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
196 / 197	BANANENNEKTAR	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
198 / 199	RHABARBERNEKTAR	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €
200 / 201	KIBA	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,00 €

LA NOSTRA BIRRERIA - BIER

202	HEFEWEIZEN HELL - FLASCHE	0,5 L	5,50 €
203	HEFEWEIZEN DUNKEL - FLASCHE	0,5 L	4,00 €
204	BIER VOM FASS	0,5 L	5,50 €
		0,3 L	4,00 €
205	SCHWARZBIER - KÖSTRITZER - FLASCHE	0,5 L	4,00 €
206	RADLER	0,5 L	5,00 €
207	COLA WEIZEN	0,5 L	5,50 €
208	BANANENWEIZEN	0,5 L	5,50 €
209	BIER ALKOHOLFREI - FLASCHE	0,5 L	5,00 €
210	HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI - FLASCHE	0,5 L	5,00 €



WINO DELLA CASA - OFFENE WEINE

220	BIANCO DELLA CASA (H)	TROCKENER WEISSWEIN	0,2 L	6,00 €
221	ROSSO DELLA CASA (H)	TROCKENER ROTWEIN	0,2 L	6,00 €
222	ROSE WEIN (H)	TROCKEN	0,2 L	6,00 €
223	LAMBRUSCO (H)	LIEBLICHER ROTWEIN	0,2 L	6,00 €
224	FRIZZANTINO (H)	LIEBLICHER WEISSWEIN	0,2 L	6,00 €
225	WEISSWEINSCHORLE (H)		0,2 L	6,00 €
226	ROTWEINSCHORLE (H)		0,2 L	6,00 €



ROTWEINE

230 / 231	„TRENTIN“ CABERNET SAUVIGNON (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Kirschrot präsentiert sich dieser Wein im Glas. Er lässt ein intensives Bouquet erkennen, das durch zarte Vanille- und Gewürznoten sowie einem Hauch von Lakritze ergänzt wird. 12 Monate im Barrique gereift, überzeugt er mit seinem kräftigen Geschmack.</p>			
232 / 233	„TOSKANA“ CHIANTI SUPERIORE (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Dieser Chianti verwöhnt mit fruchtigen Aromen aus Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren sowie schönen floralen Noten. Probieren Sie unbedingt diesen trockenen, ausgewogenen Wein. Trotz aller Jünglichkeit ist er ein kräftiger und schmackhafter Begleiter zu Pasta und dunklem Fleisch.</p>			
234 / 235	„MARKEN“ BRECCIAROLO DOC SUPERIORE (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Der Montepolciano und der Sangiovese spiegeln sich beim „Brecciarolo“ wunderschön im intensiven Bouquet wieder. Sein anhaltend weicher, voller und harmonischer Geschmack verwöhnt den Gaumen und verleiht ihm einen unwiderstehlichen Charakter.</p>			
236 / 237	„SIZILIEN“ CHIARAMONTE NERO D'AVOLA IGT (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Dieser Rosso gilt als der typischste Vertreter Siziliens wichtigster autochthener Rebsorte, des Nero d'Avola. Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. 6 Monate im Barrique gereift, findet er eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.</p>			
238 / 239	„BERSANO“ COSTALUNGA BARBERA D'ASTI DOC (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 22,50 €
<p>8-10 Monate reift der Costalunga in Fässern aus slawonischer Eiche ehe er sein herzhaftes und körperreiches Bouquet mit Noten von Gewürzen, Tabak, Eukalyptus und roten Früchten preisgibt. Ein vollmundiger Geschmack und ein langes Finish zeichnen diesen klassischen Barbera d' Asti aus.</p>			
240 / 241	„APULIEN“ PRIMITIVO DI MANDURIA COC (H)	0,2 L 7,00 €	0,75 L 26,00 €
<p>Am Gaumen die klaren Aromen von Kirschen, Erdbeeren und süßen Gewürzen. Im Geschmack ist er weich und mineralisch. Die Tannine sind elegant, im langem Abgang sind deutliche Aromen von Früchten und Zimt zu erkennen.</p>			

WEISSWEINE

- 245 / 246 **„VENTIEN“ PINOT GRIGIO SACCHETTO** (H) 0,2 L 7,00 € 0,75 L 24,00 €
 Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig, mit einer feinen ausgewogenen Frucht, einer ausbalancierten Säure und duftigen Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.
- 247 / 248 **PRELUDIO' CHARDONNAY SACCHETTO** (H) 0,2 L 7,00 € 0,75 L 22,00 €
 Der Chardonnay ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, eine angenehme Frische und einer ausgewogenen zarten Säure.
- 249 / 250 **„ABRUZZEN/BASILIKATA“ PIPOLI BIANCO BASILIKATA IGP** (H) 0,2 L 7,00 € 0,75 L 23,00 €
 Auf kalkhaltigen Böden wachsen die Greco- und Fianotrauben für den Pipoli Bianco. Brillant Gelb mit grünlichen Reflexen präsentiert er sich im Glas und verwöhnt mit einer fruchtigen Nase mit vegetabilen Düften, mit seinem frischen, ausgewogenen Geschmack und seinem schönen Säurespiel. Er ist ein herrlicher Aperitif.
- 251 **„PIEMONT,, GAVI DOCG LA SCOLCA** (H) 0,2 L 7,00 € 0,75 L 28,00 €
 Aus reifen Trauben gekeltert, bekommt dieser Gavi Docg eine konzentrierte Struktur und ein harmonisches Bouquet. Der trockene Geschmack wird durch seine angenehmen Fruchtaromen verstärkt.
- 252 / 253 **„TOSCANA“ VERNACCIA DI SAN GRIMIGNANO DOCG** (H) 0,75 L 26,00 €
 Schlank präsentiert sich der Vernacchia di San Grimignano 'Titolato-Strozzi'. Er ist zart, leicht und sehr trocken im Geschmack, dabei klar und rein. Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit.



ROSEWEIN

- 255 **„SIZILIEN“ BRANCIFORTI DEI BORDONARO** (H) 0,75 L 23,00 €
 Der Rosato der Linie Banciforti die Bordonaro präsentiert sich mit einem überzeugenden Bouquet und einem sanft-verführerischen Gaumen. Er ist zart und weich im Geschmack, abgerundet durch ein angenehm, delikates Säurespiel.

SPIRITUOSEN

402 / 403	SAMBUCA	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
410 / 411	AMARO AVERNA	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
412 / 413	RAMAZZOTTI	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
414 / 415	LIMONCELLO	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
418 / 419	GRAPPA NORMALE	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €
420 / 421	GRAPPA SPECIALE	2 CL	4,00 €	4 CL	7,50 €
434 / 435	BAILEYS	2 CL	3,00 €	4 CL	4,50 €



KENNZEICHNUNG DER INHALTSSTOFFE

- (A) Farbstoffe
- (B) Konservierungsstoffe
- (C) Antioxidationsmittel
- (D) Geschmackverstärker
- (E) koffeinhaltig
- (F) chininhaltig
- (G) Süßungsmittel
- (H) Sulfite
- (I) Getreide
- (J) Krebstiere
- (K) Eier
- (L) Laktose
- (M) Nüsse
- (N) Sellerie
- (O) Gluten
- (P) Fisch





Unser da Nino-Team wünscht Ihnen
einen guten Appetit.

Bitte nutzen Sie auch unseren
Lieferservice.
Außerhalb von Zwönitz
mit Aufpreis.
Bestellungen unter:

www.ristorante-danino-zwoenitz.de

oder telefonisch unter:
037754 - 14 53 73
0152 - 22 32 44 38



