

Ristorante *Da Mimmo*

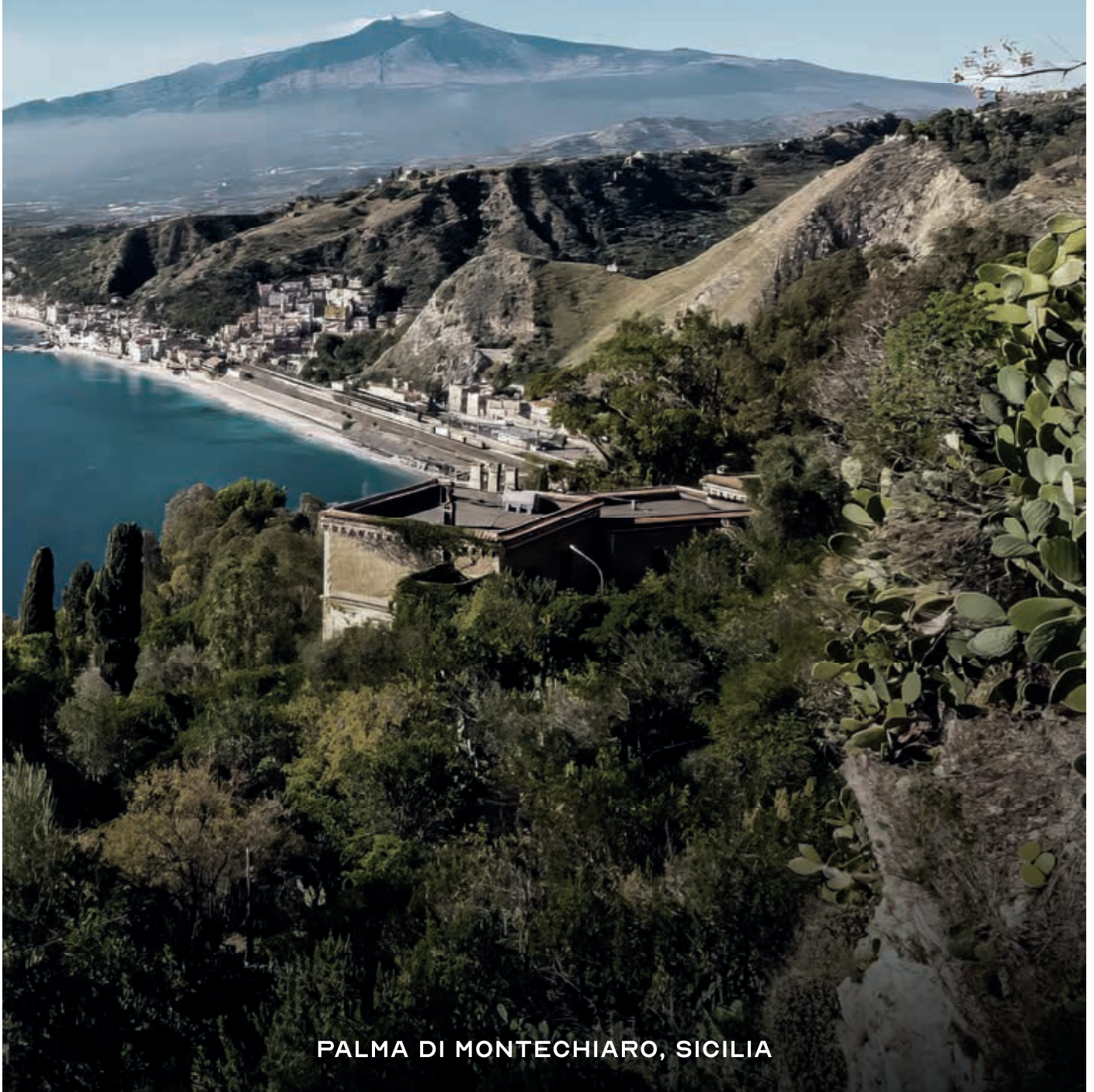


**„IL BUON CIBO È UN VIAGGIO PER I SENSI.
IL MIO VIAGGIO MI HA PORTATO QUI A BALDHAM.“**

**„GUTES ESSEN IST EINE REISE FÜR DIE SINNE.
MEINE REISE BRACHTÉ MICH HIERHER NACH BALDHAM.“**

*WILLKOMMEN ZU EINER KULINARISCHEN REISE, DIE SIE DIREKT
INS HERZ SIZILIENS FÜHRT! ERLEBEN SIE ITALIENISCHEN GENUSS
UND LEBENSFREUDE. IN UNSEREN REZEPTEN SPIEGELT SICH DIE
GANZE VIELFALT SIZILIENS WIDER: DIE FRISCHE DES MEERES, DIE
FÜLLE DER OBSTGÄRTEN UND DIE AROMEN DER MEDITERRANEN
KRÄUTER. BUON APPETITO UND VIEL SPASS WÜNSCHT IHNEN*

MIMMO UND DAS GESAMTE TEAM.



PALMA DI MONTECHIARO, SICILIA

ANTIPASTI | VORSPEISEN

MOZZARELLA E POMODORO <i>Mozzarella, Tomate und Basilikum</i>	12
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO <i>Rindercarpaccio aus Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	17.9
MOZZARELLA ALLA GRIGLIA E RUCOLA <i>Mozzarella vom Grill auf Rucolasalat</i>	16.5
CARPACCIO DI SALMONE CON GAMBERINI E PEPE ROSA <i>Lachscarpaccio mit Shrimps und rosa Pfeffer</i>	17.9
 INSALATA MARE <i>Meeresfrüchtesalat</i>	18.5
ANTIPASTO DALLA VETRINA <i>Vorspeise aus der Vitrine</i>	16.5

ZUPPE | SUPPEN

MINISTRONE DI VERDURE <i>Gemüsesuppe</i>	7.5
CREMA DI POMODORO <i>Tomatencremesuppe</i>	7.5


INSALATE | SALATE

POMODORI E CIPOLLA <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	6.9
VERDE <i>Grüner Salat</i>	5.9
MISTA <i>Gemischter Salat</i>	6.8
RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO <i>Rucolasalat, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan</i>	9.5
INSALATA DELLA CASA <i>Thunfisch, Oliven, Ei, Mozzarella und Vorderschinken</i>	12.5

PIZZA

PIZZA PANE ^A <i>Pizzabrot, Tomaten, Oregano und Knoblauch</i>	4.9
PIZZA MARGHERITA ^{A,G} <i>Mozzarella und Tomaten</i>	10
PIZZA PROSCIUTTO ^{A,G} <i>Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken</i> ^{2,3,4}	13.5
PIZZA SALAME ^{A,C} <i>Mozzarella, Tomaten und Salami</i>	13.5
PIZZA HAWAII ^{A,G} <i>Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken</i> ^{1,2,3} und Ananas	13.5
PIZZA CARCIOFI ^{A,G} <i>Mozzarella, Tomaten, Artischocken und Knoblauch</i>	13.5
PIZZA TONNO & CIPOLLA ^{A,D} <i>Thunfisch und Zwiebeln</i>	13.9
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{A,B,D,L,R} <i>Frische Meeresfrüchte</i>	15.9
PIZZA PARMA ^{A,G} <i>Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Rucola & Parmesanraspeln</i>	15.9
 PIZZA DA MIMMO ^{A,G} <i>Mozzarella, Tomaten, Rinder-Carpaccio, Rucola & Parmesanraspeln</i>	16.9

PASTA | NUDELGERICHTE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{A,C,G} <i>Mit Ei, Speck und Sahne</i>	13.5
SPAGHETTI CON POMODORO E BASILICO ^{A,L} <i>Tomaten und Basilikum</i>	11.5
SPAGHETTI MIT EDELFISCHEN ^{A,B,D,L,O,R} <i>Mit Meeresvariationen</i>	18.9
SPAGHETTI AL PESTO ^{A,H} <i>Mit hausgemachtem Basilikumpesto</i>	14.9
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^A <i>Olivenöl und Knoblauch (scharf)</i>	10.5
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA ^{A,L} <i>Zwiebeln, Speck und Tomatensauce</i>	14.9
 PENNE ALL'ARRABBIATA ^A <i>Tomatensauce und Petersilie (scharf)</i>	14.5
PENNE ALLA BOLOGNESE ^{A,L,O} <i>Hackfleischsauce</i>	14.5
FETTUCINE EMILIANA ^{A,C,G} <i>Tomaten und Basilikum</i>	14.5
LASAGNA ^{A,C,G,I,O} <i>Hackfleischsauce mit Käse überbacken</i>	15.5

PESCE ALLA GRIGLIA — FISCH

SALMONE ALLA GRIGLIA ^D **27.5**
Lachs vom Grill

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA ^D **31**
Seezunge vom Grill

SCAMPI ALLA GRIGLIA ^B **31**
Riesengarnelen vom Grill



GRIGLIATA MISTA DI PESCE ^{B,D,R} **30**
Gemischter Fischteller

CARNE — FLEISCH

PAILLARD ALLA GRIGLIA CON BURRO AROMATICO ^G **26.5**
Kalbsschnitzel Natur vom Grill mit Kräuterbutter

SCALOPPINA AI FUNGHI ^G **26.5**
Kalbsmedaillons aus Kalbslende mit Champignons in Sahnesauce

SCALOPPINA AL LIMONE **26.5**
Kalbsmedaillons aus Kalbslende mit Zitronensauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{A,G,O} **26.5**
Kalbsmedaillons aus Kalbslende mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce

COTOLETTA ALLA MILANESE ^{A,C,G} **27**
Paniertes Kalbsschnitzel - Wiener Art



STRACCETTI DI MANZO SU RUCOLA ^G **31**
Rinderfilet-Medaillons auf Rucola mit Parmesan - leicht scharf


FILETTO ALLA GRIGLIA ^D **35**
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

FILETTO AL PEPE VERDE ^{A,G,M} **36**
Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersauce

FORMAGGI | KÄSE

GORGONZOLA E PERE ^G <i>Gorgonzola und Birnen</i>	8.5
PARMIGIANO E UVA ^G <i>Parmesan und Weintrauben</i>	8.5
PECORINO E UVA <i>Schafskäse italienischer Art und Weintrauben</i>	8.5
FORMAGGIO MISTO CON UVA E PERE ^G <i>Gemischter Käseteller mit Weintrauben und Birnen</i>	10.5

DOLCI | NACHSPEISEN

TARTUFO AL CIOCCOLATO ^{C,E,G,H} <i>Eistrüffel</i>	8
TORTINO AL CIOCCOLATO ^{C,E,G,H} <i>Schokotörtchen - hausgemacht 15 Min. Servierzeit</i>	9.5
PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO ^{G,D} <i>Pannacotta mit Waldbeeren - hausgemacht</i>	8.5
MOUSSE AL CIOCCOLATO ^{C,E,G,H} <i>Mousse au chocolat - hausgemacht</i>	8.5
 ZUPPA ROMANA ^{A,C} <i>Variation der italienischen Zuppa Inglese</i>	8.5
CREMA CATALANA ^{C,E,G,H} <i>Katalanische Creme</i>	8.5
DESSERT MISTO ^{A,C,E,G,H} <i>Gemischte Nachspeise - hausgemacht</i>	10.5
SEMIFREDDO AL TORROCINO ^{C,E,G,H} <i>Krokant-Parfait</i>	9.0
TIRAMISU ^{C,G} <i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	7.5

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2.8
ESPRESSO CORRETTO	5.2
DOPPELTER ESPRESSO	4.9
TASSE KAFFEE	3.9
CAPPUCCINO	4.2
LATTE MACCHIATO ^G	4.2
GLAS TEE	3.9

APERITIF

PROSECCO °	0.10L	6.9
HUGO	0.25L	7.9
APEROL SPRITZ	0.25L	7.8
GIN TONIC	5CL	9.5
CAMPARI ORANGE †	5CL	7.5
CAMPARI SODA †	5CL	5.9
MARTINI BIANCO °	5CL	5.9
MARTINI ROSSO °	5CL	5.9
CRODINO † (ALKOHOLFREI)	0.10L	5.9
SANBITTER † (ALKOHOLFREI)	0.10L	5.9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER FIORDILINO FRIZZANTE	0.50L	5.9	0.70L	7.5
MINERALWASSER FIORDILINO NATURALE	0.50L	5.9	0.75L	7.5
COCA COLA ⁹	0.20L	3.4	0.40L	4.9
COCA COLA ZERO	0.33L	4.9		
FANTA	0.20L	3.4	0.40L	4.9
SPEZI ^{4,10,12}	0.20L	3.4	0.40L	4.9
ORANGENSAFT	0.20L	2.2	0.40L	3.9
TRAUBENSAFT	0.20L	2.2	0.40L	3.9
APFELSCHORLE	0.20L	2.2	0.40L	4.9
RHABARBERSCHORLE	0.20L	2.2	0.40L	4.9
MARACUJASCHORLE	0.20L	2.2	0.40L	4.9
JOHANNISBEERSCHORLE	0.20L	2.2	0.40L	4.9

BIER

HELLES ^A	0.50L	5.2
WEISSBIER ^A	0.50L	5.5
DUNKLES WEISSBIER ^A	0.50L	5.5
PILS ^A	0.33L	4.9
ALKOHOLFREIES BIER ^A	0.50L	5.5
LEICHTES WEISSBIER ^A	0.50L	5.5
ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^A	0.50L	5.5

SPIRITUOSEN

VECCHIA ROMAGNA	2CL	6.5
SAMBUCA	2CL	6.5
AMARETTO	2CL	6.5
RAMAZZOTTI	2CL	6.5
AMARO AVERNA	2CL	6.5
FERNET BRANCA	2CL	6.5
AMARO MONTENEGRO	2CL	6.5
GRAPPA DELLA CASA	2CL	7.0



**SIE PLANEN EINE
PRIVATE FEIER?**

**SPRECHEN SIE
UNS GERNE AN.**

Zusatzstoffe:

- 1= Mit Farbstoffen
- 2= Mit Konservierungsstoffen
- 3= Mit Antioxidationsmittel
- 4= Mit Geschmacksverstärkern
- 5= Geschwefelt
- 6= Geschwärzt
- 7= Mit Phosphat
- 8= Mit Milcheiweiss
- 9= Koffeinhaltig
- 10= Chininhaltig
- 11= Mit Süssungsmitteln
- 12= Enthält eine Phenylalaninquelle
- 13= Gewachst
- 14= Mit Nitritpökelsalz
- 15= Tartrazin

Allergene:

- A= Glutenhaltiges Getreide
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Sojabohnen
- G= Milch
- H= Schalenfrüchte
- L= Sellerie
- M= Senf
- N= Sesam
- O= Schwefeldioxid
- P= Lupinen
- R= Weichtiere

**ALLE PREISANGABEN IN EURO. ALLES KANN ALLES ENTHALTEN.
BEI ALLERGENEN UND/ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIEREN SIE
SICH BITTE BEI EINEM MITARBEITER.**