

Ristorante *Da Mimmo*



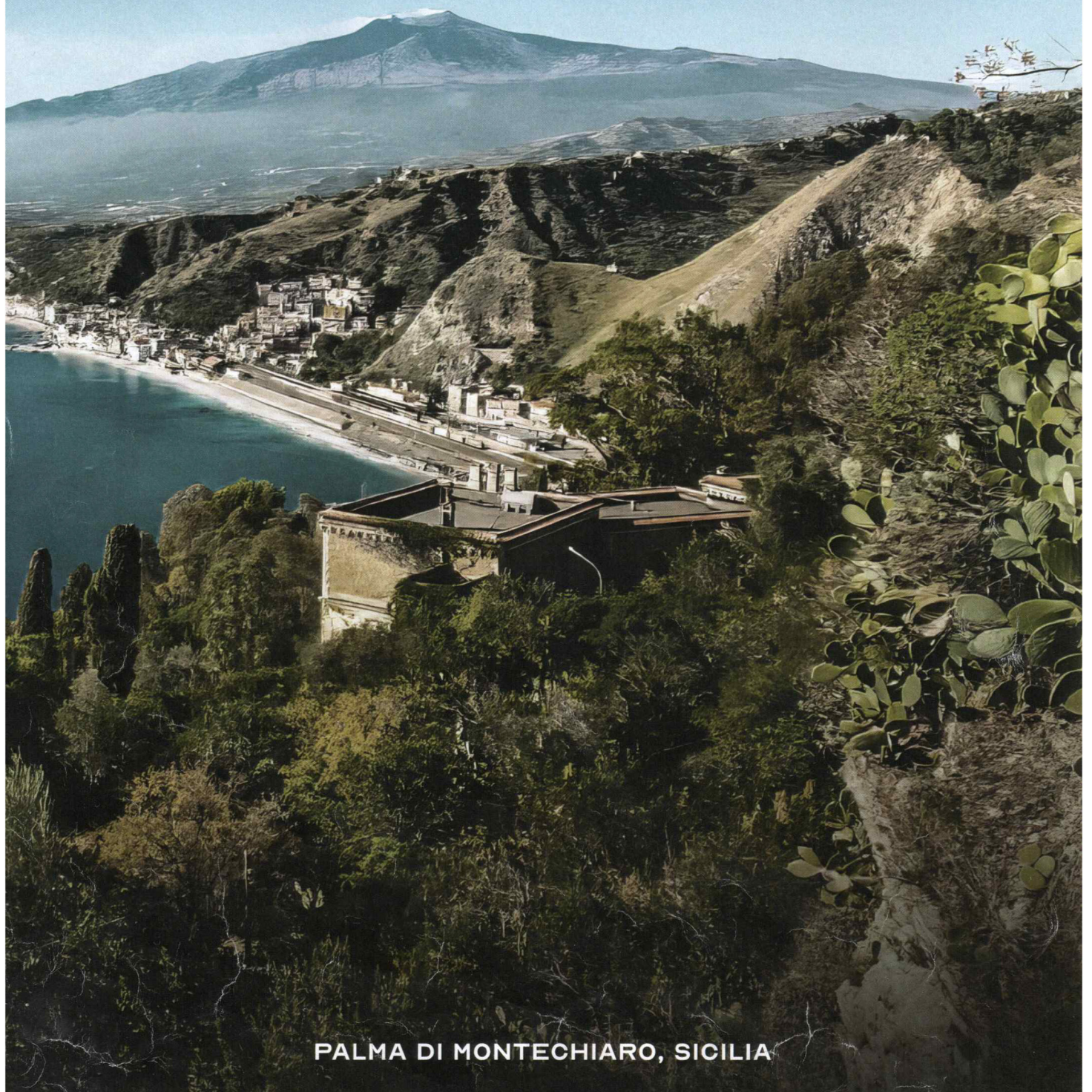
Brauneckstrasse 1 (Karwendelplatz) · 85598 Baldham · Tel.: +49 8106 86 57
www.restaurant-damimmo.de

**„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 BRACHTE 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 ^G <i>Mozzarella, Tomate und Basilikum</i>	15,00 €
Carpaccio di Filetto di Manzo ^{G,H} <i>Rindercarpaccio aus Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	19,50 €
Mozzarella alla Griglia e Rucola ^G <i>Mozzarella vom Grill auf Rucolasalat</i>	18,50 €
Carpaccio di Salmone con Gamberetti e Pepe Rosa ^{B,D,G} <i>Lachscarpaccio mit Shrimps¹ und rosa Pfeffer</i>	19,50 €
Insalata Mare ^{B,L,R} <i>Meeresfrüchtesalat ¹</i>	20,00 €
Antipasto dalla Vetrina <i>Vorspeise aus der Vitrine – "Kann Allergene enthalten"</i>	18,50 €

Zuppe – Suppen

Minestrone di Verdure ^L <i>Gemüsesuppe</i>	8,50 €
Crema di Pomodoro ^{G,L} <i>Tomatencremesuppe</i>	8,50 €

Insalate – Salate

Pomodori e Cipolla <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	7,50 €
Verde <i>Grüner Salat</i>	6,00 €
Mista <i>Gemischter Salat</i>	7,50 €
Rucola, Pomodorini e Parmigiano ^G <i>Rucolasalat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan</i>	10,50 €
Insalata della Casa ^{A,C,D,G} <i>mit Thunfisch, Oliven ⁴, Ei, Mozzarella und Vorderschinken ^{1,2,3}</i>	14,50 €

Pizza

Pizza Pane ^A	7,00 €
<i>Pizzabrot mit Tomaten, Oregano und Knoblauch</i>	
Pizza Margherita ^{A,G}	12,00 €
<i>mit Mozzarella und Tomaten</i>	
Pizza Prosciutto ^{A,G}	15,50 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken</i> ^{2,3,4}	
Pizza Salame ^{A,G}	15,50 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten und Salami</i> ^{2,3,4,14}	
Pizza Hawaii ^{A,G}	15,50 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken</i> ^{1,2,3} und Ananas	
Pizza Carciofi ^{A,G}	15,50 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten, Artischocken und Knoblauch</i>	
Pizza Tonno & Cipolla ^{A,D}	16,00 €
<i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	
Pizza Frutti di Mare ^{A,B,D,L,R}	17,50 €
<i>mit frischen Meeresfrüchten</i>	
Pizza Parma ^{A,G}	17,50 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesanraspeln</i>	
Pizza Da Mimmo ^{A,G}	18,00 €
<i>mit Mozzarella, Tomaten, Rinder-Carpaccio, Rucola und Parmesanraspeln</i>	

Pasta – Nudelgerichte

Spaghetti alla Carbonara ^{A,C,G}	15,50 €
<i>mit Ei, Speck und Sahne</i>	
Spaghetti con Pomodoro e Basilico ^{A,L}	13,50 €
<i>mit Tomaten und Basilikum</i>	
Spaghetti mit Edelfischen ^{A,B,D,L,O,R}	21,00 €
<i>mit Meeresvariationen</i>	
Spaghetti al Pesto ^{A,H}	16,50 €
<i>mit frischem hausgemachtem Basilikumpesto</i>	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^A	12,50 €
<i>mit Olivenöl und Knoblauch-Scharf</i>	
Spaghetti all'Amatriciana ^{A,L}	16,50 €
<i>mit Zwiebeln, Speck und Tomatensauce</i>	
Penne all'Arrabbiata ^{A,L}	15,50 €
<i>mit Tomatensauce und Petersilien-Scharf</i>	
Penne alla Bolognese ^{A,L,O}	16,00 €
<i>mit Hackfleischsauce</i>	
Fettuccine Emiliana ^{A,C,G}	15,50 €
<i>mit Erbsen, Vorderschinken</i> ^{2,3,4} und Champignons in Sahnesauce	
Lasagna ^{A,C,G,L,O}	16,50 €
<i>mit Hackfleischsauce und Käse überbacken</i>	

Pesce alla Griglia *Fisch vom Grill*

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert

Salmone alla Griglia ^D <i>Lachs vom Grill</i>	31,00 €
Sogliola alla Griglia ^D <i>Seezunge vom Grill</i>	38,50 €
Scampi alla Griglia ^B <i>Riesengarnelen vom Grill</i>	35,00 €
Grigliata mista di Pesce ^{B,D,R} <i>Gemischter Fischteller</i>	34,50 €

Carne – Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen des Tages serviert

Paillard alla Griglia con Burro Aromatico ^G <i>Kalbsschnitzel natur vom Grill mit Kräuterbutter</i>	29,50 €
Scaloppina ai Funghi ^G <i>Kalbmedaillons aus Kalbsslende mit Champignons in Sahnesauce</i>	29,50 €
Scaloppina al Limone <i>Kalbmedaillons aus Kalbsslende in Zitronensauce</i>	29,50 €
Saltimbocca alla Romana ^{A,G,O} <i>Kalbmedaillons aus Kalbsslende mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	29,50 €
Cotoletta alla Milanese ^{A,C,G} <i>Paniertes Kalbsschnitzel – Wiener Schnitzel</i>	29,00 €
Straccetti di Manzo su Rucola ^G <i>Rinderfilet-Medaillons auf Rucola mit Parmesan – leicht scharf</i>	36,00 €
Filetto alla Griglia ^G <i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	38,50 €
Filetto al Pepe Verde ^{A,G,M} <i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce</i>	39,00 €

Formaggi – Käse

Gorgonzola e Pere ^G	9,50 €
<i>Gorgonzola und Birnen</i>	
Parmigiano e Uva ^G	9,50 €
<i>Parmesan und Weintrauben</i>	
Pecorino e Uva ^G	9,50 €
<i>Schafskäse nach italienischer Art und Weintrauben</i>	
Formaggio Misto con Uva e Pere ^G	11,50 €
<i>gemischter Käseteller mit Weintrauben und Birnen</i>	

Dolci – Nachspeisen

Tartufo al Cioccolato ^{C,E,G,H}	9,00 €
<i>Eistrüffel</i>	
Tortino al Cioccolato ^{C,E,G,H}	10,50 €
<i>Schokotörtchen – Hausgemacht 15 Min. Servierzeit</i>	
Pannacotta ai Frutti di Bosco ^{G,D}	9,00 €
<i>Pannacotta mit Waldbeeren – Hausgemacht</i>	
Mousse al Cioccolato ^{C,E,G,H}	9,50 €
<i>Mousse au chocolat – Hausgemacht</i>	
Zuppa Romana ^{A,C}	9,50 €
<i>Variation der italienischen Zuppa Inglese – Hausgemacht</i>	
Crema Catalana ^{C,E,G,H}	9,50 €
<i>Katalanische Creme</i>	
Dessert Misto ^{A,C,E,G,H}	11,50 €
<i>Gemischte Nachspeise – Hausgemacht</i>	
Semifreddo al Torroncino ^{C,E,G,H}	9,50 €
<i>Krokant-Parfait</i>	
Tiramisù ^{C,E,G,H}	8,50 €
<i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	

Bevande Calde – Heißgetränke

Espresso ⁹	2,80 €
Espresso Corretto ⁹	4,50 €
Espresso Macchiato ^{9,G}	3,10 €
Affogato – Caffè mit Vanilleeis ^{9,C,G}	5,50 €
Doppelter Espresso ⁹	4,50 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{9,G}	4,90 €
Tasse Kaffee ⁹	3,90 €
Cappuccino ^{9,G}	4,50 €
Latte Macchiato ^{9,G}	4,90 €
Glas Tee	3,90 €

Aperitifs

Prosecco ⁰	0,10l	7,50 €
Hugo ⁰	0,25l	8,50 €
Aperol Spritz ^{1,0}	0,25l	8,50 €
Gin Tonic ¹⁰	5 cl	9,50 €
Campari Orange ¹	4 cl	8,50 €
Campari Soda ¹	5 cl	6,50 €
Martini Bianco ⁰	5 cl	6,50 €
Martini Rosso ⁰	5 cl	5,50 €
Crodino ¹ (Alkoholfrei)	0,10l	5,50 €
Sanbitter ¹ (Alkoholfrei)	0,10l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Fiordilino Frizzante	0,50l	6,50 €	0,70l	8,00 €
Mineralwasser Fiordilino Naturale	0,50l	6,50 €	0,75l	8,00 €
Coca Cola ⁹	0,20l	2,50 €	0,40l	5,50 €
Coca Cola Zero ^{9,11,12}	0,33l	5,50 €		
Fanta ¹	0,20l	2,50 €	0,40l	5,50 €
Spezi ^{4,9,10,11,12}	0,20l	2,50 €	0,40l	5,50 €
Orangensaft	0,20l	2,50 €	0,40l	5,50 €
Rhabarberschorle	0,20l	2,50 €	0,40l	5,50 €
Maracujaschorle	0,20l	2,50 €	0,40l	5,50 €
Johannisberschorle	0,20l	2,50 €	0,40l	5,50 €

Bier

Helles ^A	0,50l	5,50 €
Weissbier ^A	0,50l	5,50 €
Dunkles Weissbier ^A	0,50l	5,50 €
Pils ^A	0,33l	5,00 €
Alkoholfreies Bier ^A	0,50l	5,50 €
Leichtes Weissbier ^A	0,50l	5,50 €
Alkoholfreies Weissbier ^A	0,50l	5,50 €

Spirituosen

Vecchia Romagna	2 cl	7,00 €
Sambuca	2 cl	7,00 €
Amaretto	2 cl	7,00 €
Ramazotti	2 cl	7,00 €
Amaro Averna	2 cl	7,00 €
Fernet Branca	2 cl	7,00 €
Amaro Montenegro	2 cl	7,00 €
Grappa della Casa	2 cl	7,50 €

Offene Weine

Bianco delle Venezie IGT ⁰ <i>Altùris – Friuli</i>	0,25 l	7,50 €
Lugana ⁰ <i>Zenato – Veneto</i>	0,25 l	11,50 €
Montepulciano DOC ⁰ <i>Abruzzo</i>	0,25 l	7,50 €
Lambrusco DOC ⁰ <i>Riunite – Emilia Romagna</i>	0,25 l	7,50 €
Bardolino Chiaretto Rosé DOC ⁰ <i>Domini Veneti – Veneto</i>	0,25 l	7,50 €
Weinschorle ⁰	0,25 l	6,00 €

Dessertweine

Recioto della Valpolicella ⁰ <i>Domini Veneti – Veneto</i>	0,10 l	9,50 €
Togo Grillo Vendemmia Tardiva ⁰ <i>Caruso & Minini – Sicilia</i>	0,10 l	10,50 €

Grappe

Po di Poli Grappa di Moscato <i>Poli – Veneto</i>	2 cl	8,50 €
Grappa Sarpa <i>Poli – Veneto</i>	2 cl	8,50 €
Grappa Cleopatra (Moscato) <i>Poli – Veneto</i>	2 cl	9,50 €
Grappa di Prosecco <i>Domini Veneti – Veneto</i>	2 cl	7,50 €
Grappa Le 18 Lune <i>Marzadro - Trentino</i>	2 cl	8,50 €
Grappa Trentina morbida <i>Marzadro – Trentino</i>	2 cl	7,50 €
Grappa di Amarone Le Giare <i>Marzadro – Trentino</i>	2 cl	9,50 €
Grappa di Tignanello <i>Marchesi Antinori – Toscana</i>	2 cl	10,50 €
Grappa Barili di Sassicaia <i>Poli – Veneto</i>	2 cl	10,50 €

Schaumweine

Marca Oro Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG ⁰	0,75l	35,00 €
<i>Valdo – Veneto</i>		
Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC ⁰	0,75l	59,00 €
<i>Ferrari – Trentino</i>		
Ferrari Maximum Rosé NV Trento DOC ⁰	0,75l	65,00 €
<i>Ferrari – Trentino</i>		
Veuve Clicquot Brut Yellow Label ⁰	0,75l	120,00 €
<i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin – Champagne – Reims – Frankreich</i>		
Moët & Chandon Brut Impérial ⁰	0,75l	105,00 €
<i>Moët & Chandon – Champagne – Épernay – Frankreich</i>		
Dom Pérignon ⁰	0,75l	380,00 €
<i>Moët & Chandon – Champagne – Épernay – Frankreich</i>		

Weissweine

Sauvignon Fallwind DOC ⁰	0,75l	43,00 €
<i>St. Michael Eppan – Südtirol</i>		
Sauvignon Sanct Valentin DOC ⁰	0,75l	62,00 €
<i>St. Michael Eppan – Südtirol</i>		
Pinot Grigio Sanct Valentin DOC ⁰	0,75l	62,00 €
<i>St. Michael Eppan – Südtirol</i>		
Chardonnay Sanct Valentin DOC ⁰	0,75l	62,00 €
<i>St. Michael Eppan – Südtirol</i>		
Weissburgunder DOC ⁰	0,75l	46,00 €
<i>Terlan – Südtirol</i>		
Terlaner Cuvée DOC ⁰	0,75l	53,00 €
<i>Terlan – Südtirol</i>		
Sauvignon Winkl DOC ⁰	0,75l	58,00 €
<i>Terlan – Südtirol</i>		
Gewürztraminer DOC ⁰	0,75l	49,00 €
<i>Terlan – Südtirol</i>		

Weissweine

Ribolla Gialla IGP ⁰ <i>Altùris – Friuli</i>	0,75 l	32,00 €
Friulano DOC ⁰ <i>Altùris – Friuli</i>	0,75 l	32,00 €
Sauvignon DOC ⁰ <i>Altùris – Friuli</i>	0,75 l	32,00 €
Sauvignon DOP ⁰ <i>Tunella – Friuli</i>	0,75 l	39,00 €
Chardonnay DOP ⁰ <i>Tunella – Friuli</i>	0,75 l	39,00 €
Rjgialla DOP ⁰ <i>Tunella – Friuli</i>	0,75 l	39,00 €
Pinot Grigio DOP ⁰ <i>Tunella – Friuli</i>	0,75 l	39,00 €
Chardonnay IGT ⁰ <i>Jermann – Friuli</i>	0,75 l	59,00 €
Gavi di Gavi I Ronchetti DOCG ⁰ <i>Marco Bonfante – Piemonte</i>	0,75 l	35,00 €
Roero Arneis Cayega DOCG ⁰ <i>Tenuta Carretta – Piemonte</i>	0,75 l	38,00 €
Lugana DOC ⁰ <i>Bulgarini – Lombardia</i>	0,75 l	35,00 €
Lugana Santa Cristina DOC ⁰ <i>Zenato – Veneto</i>	0,75 l	36,00 €
Custoza DOC ⁰ <i>Domini Veneti – Veneto</i>	0,75 l	30,00 €
Pecorino Terre di Chieti IGP ⁰ <i>Tenute Ulisse – Abruzzo</i>	0,75 l	35,00 €
Procanico Valloresia BIO IGP ⁰ <i>Villa Caviciana – Lazio</i>	0,75 l	32,00 €
Roschetto Rasena BIO IGP ⁰ <i>Villa Caviciana – Lazio</i>	0,75 l	35,00 €

Weissweine

Greco di Tufo Gutizzi DOCG ⁰ <i>Feudi di San Gregorio – Campania</i>	0,75 l	39,00 €
Falanghina DOC ⁰ <i>Mezzanotte – Campania</i>	0,75 l	33,00 €
Chardonnay Teresa Manara Salento IGT (VT) ⁰ <i>Cantele – Puglia</i>	0,75 l	49,00 €
Cirò Bianco DOC ⁰ <i>Tenuta Iuzzolini – Calabria</i>	0,75 l	31,00 €
Grillo DOC ⁰ <i>Don Tomasi – Sicilia</i>	0,75 l	31,00 €
La Segreta Bianco Sicilia DOC ⁰ <i>Planeta – Sicilia</i>	0,75 l	33,00 €
Chardonnay Menfi BIO DOC ⁰ <i>Planeta – Sicilia</i>	0,75 l	59,00 €
Vermentino di Sardegna Costamolino DOC ⁰ <i>Argiolas – Sardegna</i>	0,75 l	34,00 €
Vermentino di Sardegna Tyrros DOC ⁰ <i>Contini – Sardegna</i>	0,75 l	31,00 €
Karmis Bianco Isola dei Nuraghi IGT ⁰ <i>Contini – Sardegna</i>	0,75 l	38,00 €

Roséweine

Chiaretto Valtènesi Roseri DOP ⁰ <i>Cà Maiol – Lombardia</i>	0,75 l	33,00 €
---	--------	---------

Rotweine

Merlot IGP ⁰ <i>Altùris – Friuli</i>	0,75 l	32,00 €
Cabernet Sauvignon IGP ⁰ <i>Altùris – Friuli</i>	0,75 l	34,00 €
Refosco dal Peduncolo Rosso DOC ⁰ <i>Tunella – Friuli</i>	0,75 l	39,00 €
Barbera D’Asti Montebuna DOCG ⁰ <i>Braida /Giacomo Bologna – Piemonte</i>	0,75 l	45,00 €
Ripassa della Valpolicella DOC ⁰ <i>Zenato – Veneto</i>	0,75 l	45,00 €
Chianti Classico Peppoli DOCG ⁰ <i>Marchesi Antinori – Toscana</i>	0,75 l	48,00 €
Chianti Rufina Castello di Nipozzano Riserva DOCG ⁰ <i>Frescobaldi – Toscana</i>	0,75 l	48,00 €
Le Volte Rosso Toscano IGT ⁰ <i>Ornellaia – Toscana</i>	0,75 l	59,00 €
Montepulciano Terre di Chieti IGT ⁰ <i>Tenuta Ulisse – Abruzzo</i>	0,75 l	34,00 €
Aglianico del Sannio DOC ⁰ <i>Mezanotte – Campania</i>	0,75 l	35,00 €
Gelsi Rosso IGT ⁰ <i>Statti – Calabria</i>	0,75 l	31,00 €
Primitivo di Manduria Lirica DOC ⁰ <i>Produttori di Manduria – Puglia</i>	0,75 l	36,00 €
Salice Salentino Riserva DOC ⁰ <i>Cantele – Puglia</i>	0,75 l	34,00 €
Primitivo 60 Anni Feudi DOC ⁰ <i>San Marzano – Puglia</i>	0,75 l	58,00 €
Nero D’Avola DOC ⁰ <i>Don Tomasi – Sicilia</i>	0,75 l	31,00 €
Syrah Delia Nivolelli Riserva DOC ⁰ <i>Caruso & Minini – Sicilia</i>	0,75 l	49,00 €
Cannonau di Sardegna Tonaghe DOC ⁰ <i>Contini – Sardegna</i>	0,75 l	36,00 €
Monica Perdera DOC ⁰ <i>Argiolas – Sardegna</i>	0,75 l	34,00 €

Erlasene Weissweine

Sauvignon Quarz DOC⁰ <i>Terlan – Südtirol</i>	0,75l	119,00 €
Vorberg Weissburgunder Riserva DOC⁰ <i>Terlan – Südtirol</i>	0,75l	79,00 €
Rossj Bass Langhe DOC⁰ <i>Gaja – Piemonte</i>	0,75l	150,00 €
Ca' Marcanda Vistamare IGP⁰ <i>Gaja – Toscana</i>	0,75l	90,00 €

Erlasene Rotweine

Barolo Monvigliero DOCG⁰ <i>Cadia – Piemonte</i>	0,75l	95,00 €
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG⁰ <i>Braida /Giacomo Bologna – Piemonte</i>	0,75l	120,00 €
Amarone Classico della Valpolicella DOCG⁰ <i>Zenato – Veneto</i>	0,75l	75,00 €
Tignanello Toscana IGT⁰ <i>Antinori – Toscana</i>	0,75l	220,00 €
Le Serre Nuove Bolgheri Rosso DOC⁰ <i>Ornellaia – Toscana</i>	0,75l	120,00 €
Brunello Castelgiocondo DOCG⁰ <i>Frescobaldi – Toscana</i>	0,75l	85,00 €
Guidalberto Toscana IGT⁰ <i>Tenuta San Guido – Toscana</i>	0,75l	95,00 €
Mille e una Notte DOC⁰ <i>Donnafugata – Sicilia</i>	0,75l	120,00 €
Nino Gran Cru Terre Siciliane IGP⁰ <i>Caruso & Minini – Sicilia</i>	0,75l	92,00 €
Turriga Isola dei Nuraghi IGT⁰ <i>Argiolas – Sardegna</i>	0,75l	140,00 €



ALLE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE IN DER LISTE UNTEN.

1.) 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

2.) ALLERGENE:

- A** = glutenhaltiges Getreide
- B** = Krebstiere
- C** = Eier und Eierzeugnisse
- D** = Fisch und Fischerzeugnisse
- E** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,
- G** = Milch und Milcherzeugnisse
- H** = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- L** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M** = Senf und Senferzeugnisse
- N** = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- O** = Schwefeldioxid und Sulphite
- P** = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- R** = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

TROTZ SORGFÄLTIGER ZUBEREITUNG KÖNNEN ALLE SPEISEN SPUREN ALLER ALLERGENE ENTHALTEN. BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIEREN SIE SICH BITTE BEI UNSEREM TEAM.