

MAMMA MIA

**NATÜRLICH
LECKER
UND
FRISCH**

Restaurant

*

Sommerterrasse

*

Buffets

*

Catering

**BUON
APPETITO!**



Den besonderen Geschmack
erhalten unsere Gerichte
durch die Verwendung
frischer Zutaten und Kräuter.
Unsere Soßen sind alle
aus eigener Herstellung
frisch für Sie zubereitet.

Wir verwenden keine Fertigsoßen.
Unsere Produkte enthalten
keine Geschmacksverstärker.

Bitte beachten Sie auch
unsere besonderen Angebote
auf den Tafeln im Restaurant
und unsere wöchentlich
wechselnde Mittagskarte.

ZUPPE

- 1 ZUPPA DI POMODORO**
Tomatencremesuppe  € 5,00
- 2 ZUPPA DI PESCE**
Fischsuppe € 7,50



ANTIPASTI

**Leckere Vorspeisen -
auch gerne
in die Mitte des Tisches
zum Teilen.**

4 BRUSCHETTA

Geröstetes Brot mit Tomaten
oder zum Teilen pro Person



€ 7,00

€ 3,50

5 ANTIPASTO DEL PAESE

Gemischte Vorspeise
mit Parmaschinken, Peperoni-Salami,
Oliven, halbtrockneten Tomaten,
Mozzarella, Schafskäse
und anderen ländlichen Leckereien

€ 12,00

6 ANTIPASTO ALLA CONTADINA

Gemischte Vorspeise
mit gegrilltem und mariniertem
mediterranem Gemüse



€ 11,00

7 ANTIPASTO DI MARE

Gemischte Vorspeise
mit Garnelen, Muscheln
und anderen Köstlichkeiten
aus dem Meer

€ 14,50

8 SALUMI

Gemischte Vorspeise
mit Parmaschinken, Bresaola,
Spianata piccante, Vitello tonnato
und anderen tierischen Leckereien

€ 14,50

9 FORMAGGI

Gemischte Vorspeise oder
zum Abrunden eines schönen Abends
mit Pecorino, Provolone, Parmesan
und anderen Käsespezialitäten



€ 12,50

Bei
ALLERGIEN
geben wir Ihnen gerne
eine **SPEISEKARTE** mit
ausgewiesenen
ALLERGENEN.



ANTIPASTI

- 10 **INVOLTINI DI MOZZARELLA**
Mozzarella-Röllchen gefüllt
mit Rucola und Tomaten-Bruschetta  € 8,00
- 11 **MOZZARELLA CAPRESE**
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  € 8,00
- 12 **PROSCIUTTO E MELONE**
Parmaschinken mit Melone € 8,50
- 13 **CARPACCIO**
Hauchdünnes mariniertes Rinderfilet € 10,50
- 14 **VITELLO TONNATO**
Kalbsfleisch mit Thunfischcreme € 9,50
- 15 **GAMBAS ALLA GRIGLIA**
Gegrillte Garnelen mit verschiedenen Dips € 10,50
- 16 **PEPERONI SPAGNIOLO**
Gebratene Paprikaschoten mit Olivenöl,
grobem Meersalz und Aioli  € 8,50
- 17 **MELANZANE ALLA PARMIGIANA**
Auberginen-Röllchen mit Mozzarella,
Tomatensoße, Parmesan und Basilikum  € 8,50

EINE UNSERER SPEZIALITÄTEN IST
DIE ZUBEREITUNG VON
GEMISCHTEN VORSPEISEN
FÜR UNSERE GÄSTE.

WIR BERATEN
SIE GERNE.

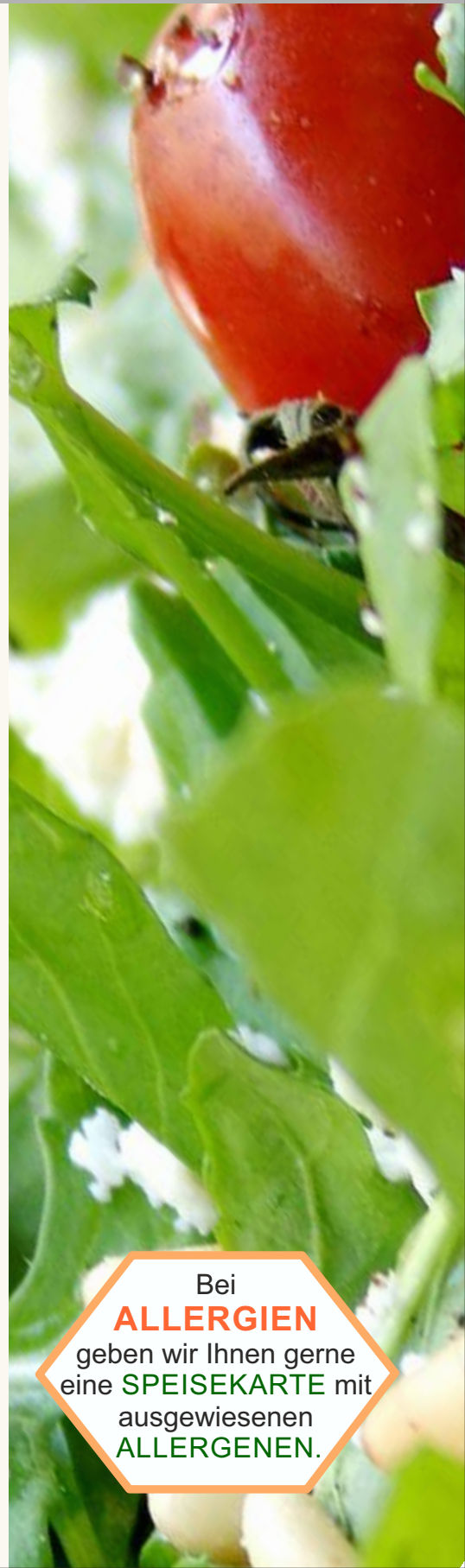


INSALATE

- 20 **INSALATA MISTA**
Kleiner gemischter Salat der Saison  € 4,00
- 21 **INSALATA DI POMODORO**
Tomatensalat mit Zwiebeln und Ziegenkäse  € 5,50
- 22 **INSALATA DEI GAMBERETTI**
Gemischter und Rucola-Salat mit
gebratenen Garnelen und Croutons € 11,50
- 23 **INSALATA AL TONNO**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven,
roten Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei € 8,50
- 24 **INSALATA SICILIA**
Gemischter und Rucola-Salat mit
Schafskäse, Zwiebeln und Oliven  € 8,00
- 25 **INSALATA MAMMA MIA**
Gemischter Salat mit Schinken, Käse
Tomaten, Gurken, Mais und Ei € 8,00
- 26 **INSALATA DI RUCOLA**
Rucola-Salat mit Tomaten, Mozzarella,
Pinienkernen und Parmesan  € 9,00
- 27 **INSALATA DI MANZO**
Gemischter und Rucola-Salat mit
Rindfleisch, Pinienkernen und Croutons € 11,50

UNSERE SALATE WERDEN MIT
OLIVENÖL UND BALSAMICO-ESSIG
ZUBEREITET.
KLASSISCH ITALIENISCH.
AUF WUNSCH BIETEN WIR
AUCH EIN JOGHURTDRESSING AN.

Bei
ALLERGIEN
geben wir Ihnen gerne
eine **SPEISEKARTE** mit
ausgewiesenen
ALLERGENEN.



PIZZA

PIZZA AL SALMONE

mit Räucherlachs & Mascarpone,
Mozzarella & frischem Baby-Spinat € 9,50

PIZZA SCAMPI

mit Garnelen & Rucola,
Kirschtomaten & Mozzarella € 10,50

PIZZA ROMANA

mit Baby-Spinat & Schafskäse,
roten Zwiebeln & Oliven  € 7,50

PIZZA PICCANTE

mit scharfer Salami & Mozzarella,
Rucola & Parmesan € 8,50

PIZZA CREMOSA

mit Hähnchenbruststreifen,
Broccoli, Tomaten & Mascarpone € 8,50



PIZZA

- | | | | |
|----|---|---|--------|
| 30 | PIZZA MOZZARELLA mit Basilikum und Tomatenscheiben |  | € 7,00 |
| 31 | PIZZA ANTIPASTI mit Grillgemüse, Rucola und Pinienkernen |  | € 8,50 |
| 32 | PIZZA TRIO mit Schinken, Champignons und Salami | | € 7,50 |
| 33 | PIZZA RUCOLA mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan | | € 9,50 |
| 34 | PIZZA TONNO E CIPOLLA mit Thunfisch und Zwiebeln | | € 7,50 |
| 35 | PIZZA MAMMA MIA mit Schinken, Champignons, Salami, Paprika und Ei | | € 7,50 |
| 36 | PIZZA 4 FORMAGGI mit vier verschiedenen Käsesorten |  | € 7,50 |
| 37 | PIZZA POLLO mit Hähnchenbruststreifen, Rucola und Kirschtomaten | | € 9,50 |
| 38 | PIZZA 4 STAGIONI mit Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven | | € 7,50 |
| 39 | PIZZA VEGETARIA mit Broccoli, Champignons, Paprika und Zwiebeln |  | € 7,00 |
| 40 | PIZZA PAESANA mit Salami, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Schafskäse | | € 8,00 |
| 41 | PIZZA SPINACI mit Spinat, Mozzarella und Gorgonzola |  | € 7,50 |
| 42 | CALZONE mit Schinken, Thunfisch und Zwiebeln | | € 8,50 |
| 43 | CALZONE CLASSICO mit Salami, Schinken und Mozzarella | | € 8,50 |

JETZT AUCH
VEGAN ODER LACTOSEFREI
MIT WILMERSBURGER
AUS DEM

GERNE ÄNDERN WIR
DIE ZUTATEN FÜR SIE
ODER BEREITEN
IHRE WUNSCH-PIZZA ZU.

Bei
ALLERGIEN
geben wir Ihnen gerne
eine **SPEISEKARTE** mit
ausgewiesenen
ALLERGENEN.



PASTA

SPAGHETTATA

€ 13,50

mit Venusmuscheln, Garnelen,
Knoblauch, Kirschtomaten und Pinienkernen

SPAGHETTI ATLANTICO

€ 14,50

mit Jakobsmuscheln und Lachsfiletstreifen,
Knoblauch und Kirschtomaten

TAGLIATELLE AI SPINACI



€ 8,50

mit Spinat, getrockneten Tomaten
und Knoblauch in Pesto-Sahnesoße

TAGLIATELLE MONTEBELLO



€ 9,50

mit Austernpilzen, Rucola, Knoblauch
und Pinienkernen in Olivenöl

PENNE AI FUNGHI MISTI



€ 8,50

mit Champignons & Kräuterseitlingen,
Knoblauch & Frühlingszwiebeln



PASTA

- | | | | |
|----|--|---|--------|
| 50 | SPAGHETTI AL PESTO
mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen |  | € 7,00 |
| 51 | SPAGHETTI AGLIO E OLIO
mit Knoblauch und Olivenöl |  | € 6,50 |
| 52 | SPAGHETTI CARBONARA
mit Speck und Ei | | € 6,50 |
| 53 | PENNE DELLA CASA
mit Schinken, Champignons und
Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne | | € 7,50 |
| 54 | PENNE AI GAMBERETTI
mit Räucherlachs und Krabben
in Tomaten-Sahnesoße | | € 9,50 |
| 55 | TAGLIATELLE AL SALMONE
mit frischem Lachs und Spinat
in Sahnesoße | | € 9,50 |
| 56 | TAGLIATELLE CON VERDURE
mit gemischtem Gemüse, Garnelen,
Knoblauch und Pinienkernen | | € 9,50 |
| 57 | TORTELLINI ALLA PANNA
mit Schinken in Sahnesoße | | € 7,00 |
| 58 | GNOCCHI AL GORGONZOLA
mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesoße |  | € 8,50 |

JETZT AUCH
VEGAN ODER LACTOSEFREI
MIT SOJA CUISINE
AUS DEM

bioladen  **UELZEN**

GERNE ÄNDERN WIR
DIE ZUTATEN FÜR SIE
ODER BEREITEN
IHRE **WUNSCH-PASTA** ZU.



Bei
ALLERGIEN
geben wir Ihnen gerne
eine **SPEISEKARTE** mit
ausgewiesenen
ALLERGENEN.

AL FORNO

**HEISS UND LECKER
AUS DEM
BACKOFEN!**

70 SPAGHETTI CREOLA

mit Krabben und Knoblauch
in Tomaten-Sahnesoße

€ 9,00

71 PENNE AL FORNO

mit Schinken und Champignons
in Bolognese-Sahnesoße

€ 7,50

72 GNOCCHI AL FORNO

mit Broccoli und Champignons
in Pesto-Sahnesoße

 € 7,50

73 DUETTO

Grüne und gelbe Bandnudeln
mit Schweinefilet in Sahnesoße

€ 9,00

74 COMBINAZIONE

Verschiedene Nudeln mit Schinken
in Bolognese-Sahnesoße

€ 7,50

75 LASAGNE

Klassisch zubereitet!

€ 8,00



PESCE

- 80 ORATA (DORADE)**
Goldbrassenfilet mit Salsa Verde € 16,50
- 81 LUCIOPERCA**
Zanderfilet in Pesto-Sahnesoße € 17,50
- 82 SALMONE ALL' ARANCIA**
Lachsfilet in Orangensoße € 18,50
- 83 CALAMARI ALLA GRIGLIA**
Gegrillte Tintenfischtuben € 16,50
- 84 SCAMPI DELLA CASA**
Riesengarnelen mit Kirschtomaten,
Knoblauch und Olivenöl € 19,50
- 85 GRIGLIATA DI PESCE**
Grillteller mit Lachs-,
Zander- und Doradenfilet € 20,50

Als **Beilage** reichen wir **Reis** und einen kleinen **Salat**.

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE
FISCH-SPEZIALITÄTEN
AUF DEN
ANGEBOTSTAFELN
IM RESTAURANT.

Bei
ALLERGIEN
geben wir Ihnen gerne
eine **SPEISEKARTE** mit
ausgewiesenen
ALLERGENEN.



CARNE

INVOLTINI DELLA CASA

Schweinefiletröllchen mit
Schinken und Käse gefüllt
in Salbei-Sahnesoße

€ 16,50

POLLO CAPRESE

Hähnchenbrustfilet
mit Mozzarella überbacken
in Pesto-Tomatensoße

€ 15,50

FILETTO AL BALSAMICO

Rinderfilet
mit Kirsch-Balsamico-Creme
und Mandelblättchen

€ 20,50

FILETTINI ALL' AGLIO

Rinderfiletspitzen mit Knoblauch,
Kirschtomaten und Weißwein
im Ofen gegart

€ 19,50

GRIGLIATA DI CARNE

Grillteller mit Entrecote,
Lammfilet und Salsicchia

€ 20,50

Als **Beilage** reichen wir
Rosmarinkartoffeln und einen **Salat**.
Bitte äußern Sie andere **Wünsche**.



CARNE

- | | | |
|----|-------------------------|---------|
| 90 | SCHWEINEFILET | € 14,50 |
| 91 | HÄHNCHEN-
BRUSTFILET | € 14,50 |
| 92 | ENTRECOTE | € 18,50 |
| 93 | RINDERFILET | € 19,50 |
| 94 | LAMMFILET | € 19,50 |

Als **Beilage** reichen wir
Rosmarinkartoffeln und einen **Salat**.
Bitte äußern Sie andere **Wünsche**.

Soßen zu unseren Fleischgerichten:

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| FUNGI PORCINI - Steinpilz-Sahnesoße | € 4,00 |
| AL PEPE - Pfeffersoße | € 3,50 |
| GORGONZOLA - milde Käse-Sahnesoße | € 3,50 |



Bei
ALLERGIEN
geben wir Ihnen gerne
eine **SPEISEKARTE** mit
ausgewiesenen
ALLERGENEN.

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO

Klassisch	€ 2,00
Doppio	€ 2,50
Macchiato	€ 2,25
Corretto	€ 2,50

CAPPUCCINO

mit feinem Milchschaum	€ 2,50
------------------------	--------

LATTE MACCHIATO

Klassisch	€ 3,00
mit Aroma	€ 3,50

CAFE LATTE

Milchkaffee	€ 3,50
-------------	--------



KAFFEE

€ 2,00

TEE

€ 2,00

HEISSE SCHOKOLADE

€ 2,50

HEISSER AMARETTO

mit Sahne
€ 4,50

DESSERT

TIRAMISU

mit Löffelbiscuit
und Mascarponecreme
€ 5,50

PANNA COTTA

mit Karamell-, Schoko-, Erdbeer-,
Pfirsichsoße oder Honig
€ 5,50

PROFITEROLES

gefüllte Windbeutel
mit Schokoladencreme
€ 5,50

ERDBEERTRAUM

Erdbeerpüree, Vanilleeis
und Mascarponecreme
€ 5,50

TARTUFO

Bianco oder Nero
€ 5,50



CIOCCO LALA

Mascarponecreme,
Schokoladeneis
und Schokoladensoße
€ 5,00

TRIS DI DESSERT

mit Tiramisu, Panna Cotta,
Mascarponecreme und Eis
€ 7,00

EIS-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Joghurt, Zitrone, Stracciatella
€ 1,00 je Kugel

Sahne

€ 0,50 je Portion

EIS-SOSSEN:

Karamell, Schoko, Erdbeere,
Himbeere, Kirsche, Pfirsich
€ 0,75 je Portion

APERITIF

MARTINI

Bianco, rosso, secco oder oro
5 cl € 3,00

CAMPARI

Campari Orange
oder Soda
10 cl € 3,00

APEROL SPRIZZ

Spritzig mit Prosecco
20 cl € 5,50



SAN BITTER

Bitter-Aperitif ohne Alkohol
10 cl € 2,00

PROSECCO

Fruchtig und spritzig
10 cl € 2,50

ERDBEER- PROSECCO

mit Erdbeerpüree
10 cl € 3,50

DIGESTIF

Grappa
Sambuca
Amaretto
Frangelico
Vecchia Romagna
Ramazzotti
Averna
Fernet Branca
Branca Menta
Vodca Melone
Limoncello

Baileys Irish Cream
Bacardi
Havana Club
Captain Morgan
Ballantines Scotch Whisky
Smirnoff Vodca
Gordons Dry Gin
Jubiläums Aquavit
Williams Birne
Pernod

2 cl € 2,00



VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

- Andrea da Ponte -
Prosecco
8 Jahre

2 cl € 4,50

GRAPPA DI MOSCATO

- Sibona -
Moscatto
10 Jahre

2 cl € 7,00

**OFFENE
WEISSWEINE**

WEIN

**OFFENE
ROTWEINE**

FRASCATI

Trocken und leicht

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

PINOT GRIGIO

Trocken und fruchtig

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

CHARDONNAY

Trocken und vollmundig

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

FRIZZANTINO

Lieblich und spritzig frisch

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

ROSÉWEIN

ROSATELLO

Trocken und mild

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

WEINMIX

MAMMA MIA

Erfrischend und fruchtig
mit Limonade und Rotwein

0,40 l € 4,50

CHIANTI

Trocken und aromatisch

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

BARDOLINO

Trocken und leicht

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

MERLOT

Trocken und vollmundig

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

BARBERA

Trocken und kräftig

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

VALPOLICELLA

Trocken und mild

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50

LAMBRUSCO

Lieblich und spritzig fruchtig

0,25 l € 4,50
0,50 l € 8,50



PINOT GRIGIO

Ca di Alte, Venetien

Farbe: strohgelb

Duft: weit und zart mit fruchtigen
und blumigen Noten

Geschmack: frisch und sehr angenehm

0,75 l € 20,50

**Aquila
CATARRATTO**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: intensiv und elegant

Geschmack: spritzig und schmackhaft

0,75 l € 20,50

**Aquila
GRILLO**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: harmonisch nach Kräutern

Geschmack: ehrlich und von starker
Persönlichkeit

0,75 l € 21,50

**Aquila
CHARDONNAY**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: intensives strohgelb

Duft: vielfältig und sortentypisch

Geschmack: reich und fast üppig,
der Nektar Siziliens

0,75 l € 21,50

**Regaleali
II BIANCO**

- Tasca d'Almerita, Sizilien -

Farbe: sonnengelb

Duft: elegant und rund

Geschmack: samtig und reichhaltig

0,75 l € 22,50

**Aquila
SYRAH**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: intensives Rubinrot

Duft: delikate und intensive Noten

Geschmack: frisch, dynamisch, raffiniert,
sehr angenehm zu trinken

0,75 l € 21,50

**Aquila
MERLOT**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: hell leuchtendes Rubinrot

Duft: Noten von roten Früchten

Geschmack: bedeutungsvoll und komplex

0,75 l € 20,50

**Aquila
NERO D'AVOLA**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: intensives Rubinrot

Duft: reich und scharf

Geschmack: üppig und ausgewogen,
lebhaft mit sanften Tanninen

0,75 l € 21,50

**Borghi d'Elsa
CHIANTI**

Melini, Toskana

Farbe: klares Rubinrot

Duft: direkt und überzeugend

Geschmack: stark und typisch Toskana

„Der einzige Rotwein, von dem Nils
keine Kopfschmerzen bekommt.“

0,75 l € 20,50

**Regaleali
II ROSSO**

- Tasca d'Almerita, Sizilien -

Farbe: Rubinrot bis Violett

Duft: Noten von reifen Beeren

Geschmack: samtweich und kräftig

0,75 l € 22,50



BIER

 **Krombacher**

Hell oder Dunkel

0,3 l € 3,00

0,4 l € 3,50

ALSTERWASSER

0,3 l € 3,00

0,4 l € 3,50

ALKOHOLFREI

0,33 l € 3,00



ERDINGER

Hefeweizen hell

Hefeweizen alkoholfrei

Hefeweizen Dunkel

Weizen Kristall

0,5 l € 3,50

SCHÖFFERHOFER

Grapefruit

0,33 l € 3,00

ERFRISCHUNGEN

VIVA CON AGUA

SANKT PAULI

Wasser für Alle - Alle für Wasser

- laut und leise -

mit oder ohne Kohlensäure

0,33 l € 2,50

0,75 l € 5,50

VOELKEL BIOZISCH

Himbeer-Cassis, Rhabarber, Zitrone,

Blutorange oder Ginger Life

0,33 l € 3,00



COCA COLA

Cola, Cola light, Fanta,

Sprite oder Spezi

0,2 l € 2,00

0,4 l € 3,00

SCHWEPPE

Bitter Lemon, Ginger Ale

und Tonic Water

0,2 l € 2,50

VITAMALZ

0,33 l € 3,00

SÄFTE UND SCHORLEN

APFEL, ORANGE,
KIRSCH, BANANE,
TRAUBE, TOMATE,
MARACUJA, MANGO,
CRANBERRY,
ERDBEERE,
KIRSCH-BANANE,
ORANGE-MARACUJA



SÄFTE

0,2 l € 2,50

0,4 l € 4,50

**FRUCHT-
SCHORLEN**

mit allen Säften möglich

0,25 l € 2,50

0,5 l € 4,50