

Antipasti

- Antipasto Misto** (a,h,i,g,8) **10,70 €**
Gemischte Vorspeisen (Parmaschinken, Käse, Mozzarella und Gemüse)
- Scamorza alla Siciliana** (g,f,8) **12,50 €**
Gegrillter Scamorzakäse auf lauwarmen Augerginen – Caponata
- Carpaccio** (8) **10,70 €**
Hauchdünnes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, Rucola und gebratenen Steinpilzen
- TriTico di Bruschetta** (a,c) **8,90 €**
Klassiker, Parmaschinken mit lauwarmem, getrüffeltem Tomaten-Ragout, Burrata mit Sardellen
- Vitello Tonnato** (c,d,3) **9,80 €**
Zartrosane Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-creme und Kapern
- Burrata e Gambero** (g,b,h) **12,50 €**
Cremiger Burrata auf Rucola, Tempura Garnelen und Pesto

Zuppe

- Gazpacho** (h) **6,20 €**
kalte Gemüsesuppe

Insalate

- Promodoro-Pane-Insalata** (h) **9,80 €**
geröstete Zwiebeln und Avocado
- Cesar Salat** (n,b) **12,50 €**
mit Huhn
- 13,40 €**
mit Garnele
- Insalata della Casa** (j,8,h) **13,40 €**
Frischer gemischter Salat mit flambiertem Ziegenkäse, Garnelen, Walnüssen und Granatapfeldressing

Non vediamo l'ora di rivedervi.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

M. Cecchini



Da Mimmo
RISTORANTE ITALIANO

Außer-Haus-Karte



Mit der Außer-Haus-Karte können Sie unsere leckeren Gerichte auch bei sich zu Hause genießen.
Buon Appetito!

Da Mimmo
RISTORANTE ITALIANO

Da Mimmo – Ristorante Italiano

Mittelweg 17
22941 Bargteheide
Telefon: 04532 / 223 26
E-Mail: info@ristorante-damimmo.de
www.ristorante-damimmo.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag:
12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag
Sonn- und Feiertags durchgehend geöffnet



Vegetariano

Ravioli alla Toscana (a/c/2/4/8) **11,60 €**
Nudeltaschen mit einer Pecorinokäse-Feigenfüllung, in Parmesan-Salbeisauce

Pizza Bianca (a/8) **11,60 €**
Senza Pomodoro, Birne, Wallnuss und Gorgonzola

Pizze

Pizza Burrata (a,d,g,8) **13,40 €**
Cremiger Burrata, Basilikumpesto, Pinienkerne und Rucula

Pizza alla Finocchiona (a,g,1,2,4,8) **12,50 €**
Mozzarella, Fenchel-Salami, Trüffelöl und gehobeltem Parmesan

Pizza Don Michele (a,g,8) **12,50 €**
Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

Pizza Salsiccia e Carciofi (a,c,d,g,8) **14,30 €**
Mozzarella, pikante Salsiccia und Artischocken

Pizza Gamberoni e Porcini (a/b/g/8) **12,50 €**
Mozzarella, marinierte Garnelen und saftige Steinpilzscheiben

Sonderwünsche

Natürlich haben wir auch die Klassiker wie Pizza-Margerita, -Salami, -Schinken usw. in unserem Angebot. Wir backen Ihnen aber auch gerne eine Pizza ganz nach Ihrem Geschmack.

Für Kinder bieten wir auch kleine Pizzen und Pastagerichte an.

Alle Pizzen und Pastagerichte bereiten wir auf Wunsch auch gern Glutenfrei zu. Aufpreis für Pizza 5,00 € und Pasta 2,00 €.

Pasta

Spaghetti alla Cozze (a,c,d,g,8) **11,60 €**
Spaghetti mit Miesmuscheln in Weißweinsud

Lasagna al Forno (a,c,g,i,2,4,8) **9,80 €**
Überbackene Nudeln mit Käse, Vorderschinken und Hackfleischsauce

Trofie Carciofi e Salsiccia (a,c,d,8) **13,40 €**
Gedrehte Nudeln mit pikanter Salsiccia und Artischocken

Tortellini Prosciutto e Funghi (a,c,g,2,4,8) **9,80 €**
Gefüllte Nudeln mit Vorderschinken, frischen Champignons in Sahnesauce

Gnocchetti Sardi (a,c,b,8) **13,40 €**
Nudeln aus Sardinien mit Pancetta, Canellini und Garnelen

Pesce

Salmone Primavera (d,5) **17,90 €**
Rosa gebratenes Lachsfilet mit gebackener Polenta, gebratener Fenchel und Holundersauce

Tonno in Crosta (d,2) **21,50 €**
Rosa gebratenes Thunfischfilet in Sesamkruste mit Kartoffel-Wasabipüree und Teriakysauce

Calamaretti Fritti (b,d,h) **17,00 €**
Frittierte Calamaretti auf Mix-Salat mit Tomatenpesto und Oliven Tapinate.

Carne

Saltinbocca alla Romana (d,g) **14,30 €**
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln

Fegato Burro e Salvia (a) **13,40 €**
Kalbsleber in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln

Cotoletta di Vitello (8) **17,90 €**
Kalbsschnitzel mit saisonaler Beilage, Salat

*La' Vita é Troppo breve,
per mangiare male.*

*Das Leben ist zu kurz,
um schlecht zu essen.*

Dolci

Trittico di Dolci (a,c,g,8,9) **je 3,20 €**
Dreierlei Süßspeisen in kleinen Dessert-Glässchen:
Tiramisu, Mascarpone mit Früchten der Saison und Panna Cotta mit Caramelsauce

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7)
mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig
11) gewachst 12) mit Taurin 13) enthält eine Phenylalaninquelle

a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere (Garnelen, Krabben) c) Eier
d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte (Mandeln,
Haselnüsse) i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Schwefeldioxid
m) Lupinen n) Weichtiere (Muscheln, Schnecken)