

Mitnahme-Speisekarte

© 07242 / 953 8400

www.dagino.de kontakt@dagino.de Fax: 07242 / 953 8401

Öffnungszeiten

Di - Sa: 11:30 - 14:30 und 17:00 - 23:30 Uhr So: 11:30 - 14:30 und 17:00 - 22:00 Uhr

Warme Küche

Di - Sa: bis 22:30 Uhr So: bis 21:30 Uhr

Zusatzstoffe befinden sich auf der vorletzten Seite. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Speisekarte Nr. 1



Da	Lino
	June
(

–

1.	Tortellini in Brodo Fleischbrühe mit Tortellini	4,00
2.	Tagliatelle in Brodo Fleischbrühe mit Tagliatelle	4,00
3.	Stracciatella alla Romana Fleischbrühe mit geschlagenem Ei	4,00
4.	Crema di Pomodoro Cremige Tomatensuppe	4,00
5.	Crema di Pomodoro Speciale Cremige Tomatensuppe mit Sahne, verfeinert mit frischem Basilikum	4,50

Antipasti / Vorspeisen

	10.	Mozzarella e Pomodoro Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum gebettet auf bunten Salatblättern	7,00
1	11.	Rucola e Parmigiano Mit Rucolasalat, Tomaten und würzigen Parmesanflocken	7,50
1	12.	Verschiedene Italienische Salami Eine erlesene Auswahl an verschiedenen italienischen Salami ^a	10,00
1	13.	Prosciutto di Parma Originaler italienischer Parmaschinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna	11,00
1	14.	Carpaccio di Filetto alla Piemontese Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesankäse	11,50
	15.	Carpaccio di Salmone Herzhaft mariniertes Lachsfilet Carpaccio mit echtem roten Pfeffer	11,50

Da Gino

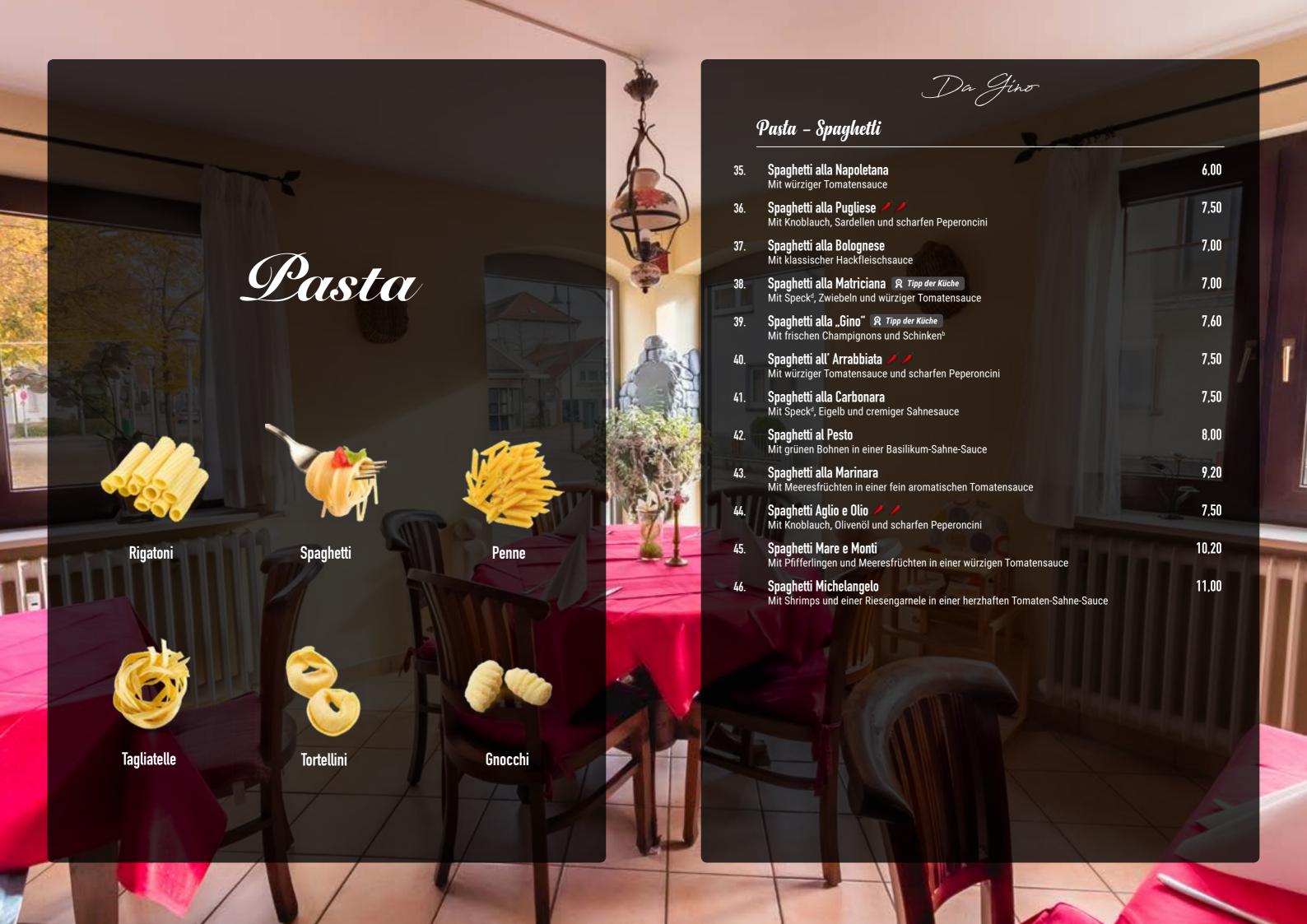
	Insalate / Salate	klein	groß
20.	Tomatensalat		5,50
21.	Grüner Salat	3,00	3,50
22.	Gemischter Salat Grüner Salat • Kraut • Karotten • Tomaten • Gurken	4,00	5,50
23.	Italienischer Salat ♀ Tipp der Küche Gemischter Salat • Schinken⁵ • Käse • Ei • Zwiebeln	5,00	7,50
24.	Nizza Salat Gemischter Salat • Thunfisch • Zwiebeln	6,00	8,00
25.	Insalata Montanara Gemischter Salat • Schafskäse • grüne Bohnen • Oliven° • Paprika • Ei	6,00	8,00
26.	Hawaii Salat Gemischter Salat • Käse • Schinken • Ananas • Ei	6,00	8,00

Mit hausgemachtem Dressing nach Familienrezept oder auf Wunsch auch mit Essig und Öl!

Mit Meeresfrüchten

27.	Insalata di Polpo Frischer Oktopus vorgegart und mediterran mariniert in Essig und Öl gebettet auf bunten Salatblättern.	13,90
28.	Meeresfrüchtesalat Oktopus, Sepien, Calamari und Shrimps vorgegart und	12,90

mediterran mariniert auf bunten Salatblättern



Da Gino

Pasta – Penne

50.	Penne Pomodoro Mit würziger Tomatensauce	6,20
51.	Penne Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	7,50
52.	Penne Matriciana Mit Speck ^d , Zwiebeln und Tomatensauce	7,50
53.	Penne all' Arrabbiata Mit scharfen Peperoncini und Tomatensauce	7,20
54.	Penne Lino Banfi Mit Pfifferlingen, frischen Champignons und Mozzarella in einer feinen Cognac-Sahne-Sauce	8,50
55.	Penne Locarno Mit frischen Champignons, Spinat, Pesto und würziger Tomatensauce	9,00
56.	Penne della Casa / R Tipp der Küche Mit Speckd und scharfen Peperoncini in einer herzhaften Tomaten-Sahne-Sauce	7,50
57.	Penne Ciccio Mit Shrimps und Pfifferlingen in einer herzhaften Tomaten-Sahne-Sauce	10,00

	Pasta – Rigatoni	
60.	Rigatoni alla Napoletana Mit würziger Tomatensauce	6,20
61.	Rigatoni alla Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	8,00
62.	Rigatoni Specchiolla Mit frischen Champignons in Cognac-Sahne-Sauce verfeinert mit Mozzarella	8,50
63.	Rigatoni Saltati Mit frischen Champignons, Schinken ^b und Knoblauch in würziger Tomatensauce	8,50
64.	Rigatoni ai Funghi Mit frischen Champignons und cremiger Sahnesauce	7,90
65.	Rigatoni Gorgonzola Mit cremiger Gorgonzola-Sahne-Sauce	9,00
66.	Rigatoni Salentino 🙎 Tipp der Küche Mit Lachs, Shrimps und Rucula in cremiger Sahnesauce	12,00



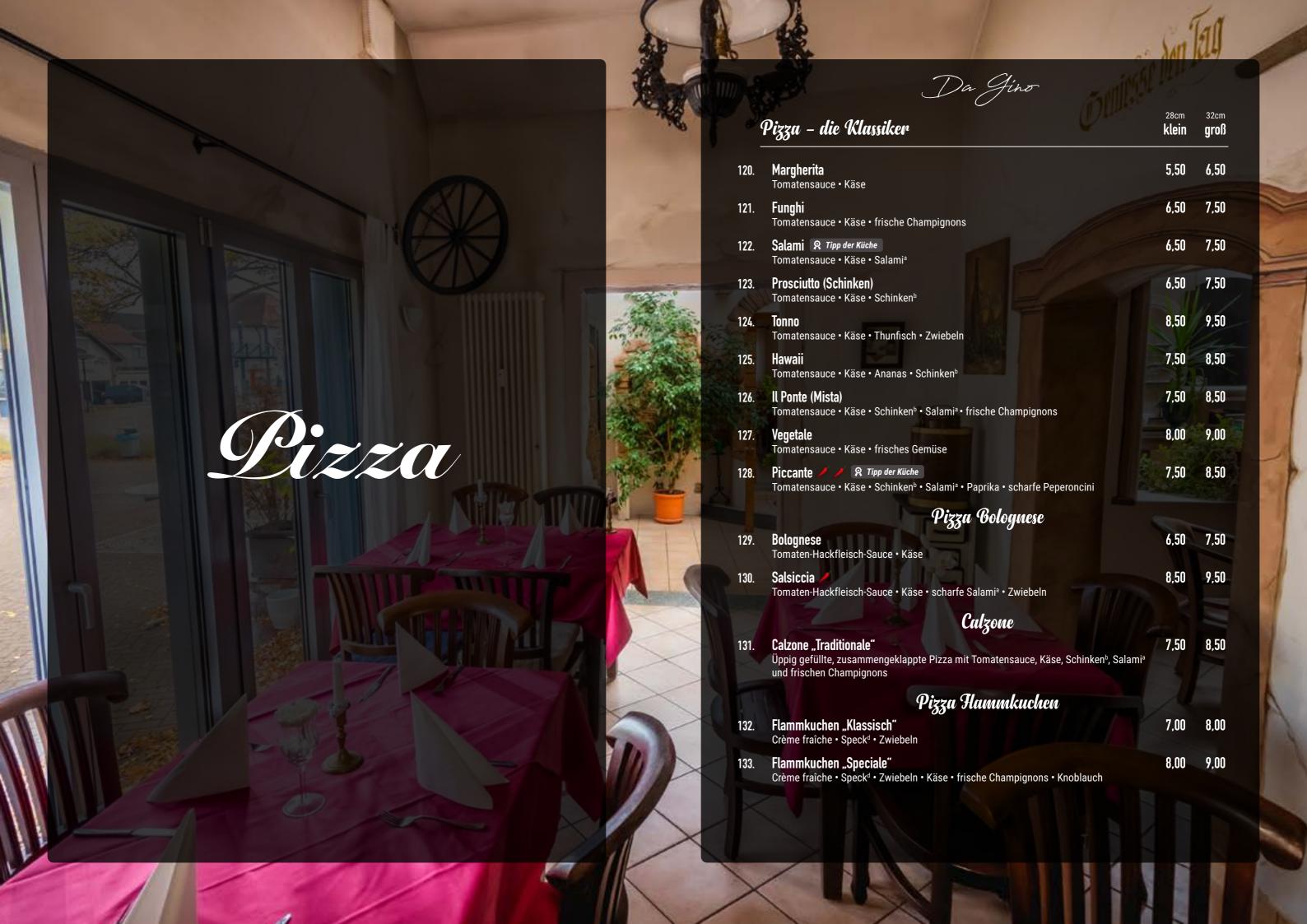
Pasta – Tortellini mit Fleischfüllung

70.	Tortellini alla Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	8,00
71.	Tortellini alla Panna 🤉 Tipp der Küche Mit Schinken ^b und Sahnesauce	8,00
72.	Tortellini alla "Gino" Mit frischen Champignons, Schinken ^b und Tomaten-Sahne-Sauce	8,50
73.	Tortellini al Pesto Mit grünen Bohnen in einer Basilikum-Sahne-Sauce	8,00
74.	Tortellini alla Milva Mit Sahne-Bolognese-Sauce	7,80
75.	Tortellini Cardinale Mit Erbsen in einer Sahne-Bolognese-Sauce	8,20
76.	Tortellini Mia // Mit frischen Champignons, Tomaten, scharfer Salami ^a und Schafskäse	9,20
77.	Tortellini Cicio Mit Erbsen, Schinken ^b und frischen Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce	8,50

Pasta – Tagliatelle

80.	Tagliatelle Napoletana Mit würziger Tomatensauce	7,30
81.	Tagliatelle Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	8,00
82.	Tagliatelle Carbonara Mit Speck ^d und Ei in einer cremigen Sahnesauce	8,00
83.	Tagliatelle Gorgonzola In einer feinen Gorgonzola-Sahne-Sauce	9,00
84.	Tagliatelle Boscaiola 👂 Tipp der Küche Mit Pfifferlingen und Schinken ^b in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	9,20
85.	Tagliatelle Marco Mit Shrimps, Artischocken und Knoblauch in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	9,80
86.	Tagliatelle ai Finferli	9,50

	Da Jino		Da Gino	
87.	Tagliatelle "Roma" Mit Steinpilzen und Riesengarnelen in einer fein würzigen Sahne-Tomaten-Sauce	13,00	Pasta – Überbacken	
88.	Tagliatelle "Stroganoff" Mit frischen Champignons, Paprika, Gurken und argentinischen Rinderfiletstreifen in einer fein würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	12,00	110. Lasagne "Traditionale" Mit Schinken ^b und Käse in einer hausgemachten Bolognese-Bechamel-Sauce	
89.	Tagliatelle al Salmone Mit Lachs und Knoblauch in einer feinen Tomaten-Sahnesauce	9,50	111. Tortellini "Madia" Überbacken mit Käse in einer Hackfleisch-Sahnesauce	
90.	Tagliatelle Gamberetti Mit Shrimps in einer feinen Tomaten-Sahne-Sauce	10,00	112. Rigatoni "Madia" 9,00 Mit Schinken ^b und Champignons, überbacken mit Käse in einer hausgemachten Bolognese-Bechamel-Sauce	
91.	Tagliatelle Andrea D'oria Mit frischen Champignons, Knoblauch, einer Riesengarnele und Shrimps in einer Tomaten-Sahne-Sauce	11,00	113. Gnocchi "Madia" 9,00 Mit Schinken ^b und Champignons, überbacken mit Käse in einer hausgemachten Bolognese-Bechamel-Sauce	
8	Pasta – Gnocchi	4		
96.	Gnocchi Napoletana Mit würziger Tomatensauce	7,00		
97.	Gnocchi alla Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	8,00		
98.	Gnocchi Salsiccia P R Tipp der Küche Mit scharfer Salamia, Mozzarella und pikanter Tomatensauce	8,50		
99.	Gnocchi alla Panna Mit Schinken ^b in einer feinen Sahnesauce	8,00		
100.	Gnocchi al Pesto Mit grünen Bohnen in einer Basilikum-Sahne-Sauce	8,00		
101.	Gnocchi Gorgonzola Mit cremiger Gorgonzola-Sahne-Sauce	8,50		
	Mit Füllung			
102.	Gnocchi ai Formaggi Gnocchi gefüllt mit Käse in einer feinen Käse-Sahne-Sauce	8,00		
103.	Gnocchi di Ricotta e Spinaci Gnocchi gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer feinen Spinat-Tomaten-Sauce	9,00		
104.	Gnocchi ai Funghi Porcini Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen in einer feinen Steinpilz-Sahne-Sauce	11,00		



I	da (9	Fina	9

(Pizza – die Besonderen	^{28cm} klein	groß
34.	Sardellen Tomatensauce • Käse • Sardellen	6,50	7,50
35.	Beppo Tomatensauce • Käse • Knoblauch • Zwiebeln	6,50	7,50
36.	Maison ♀ Tipp der Küche Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Champignons	6,50	7,50
37.	Sonia Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • gekochtes Ei	6,50	7,50
38.	Capricciosa Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Kapern • Zwiebeln	6,50	7,50
39.	Montanara Tomatensauce • Käse • Champignons • Schinken ^b • Zwiebeln	6,50	7,50
40.	Alla Gino Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Salami ^a • Knoblauch	6,50	7,50
41.	Gorgonzola Tomatensauce • Käse • Gorgonzolakäse	7,50	8,50
42.	Mamma Mia Tomatensauce • Käse • Salami ^a • Champignons • Sardellen	6,50	7,50
43.	Rivoluzione Tomatensauce • Käse • Salami ^a • Paprika • Sardellen • Champignons	8,50	9,50
44.	Marinara Tomatensauce • Käse • Meeresfrüchte	10,00	11,00
45.	Alla Chef Tomatensauce • Käse • Thunfisch • Oliven° • Sardellen	9,50	16,50
46.	Battista Tomatensauce • Käse • Knoblauch • scharfe Salami ^a • scharfe Peperoncini • Sardellen	8,50	9,50
47.	Brigitte Bardot Tomatensauce • Käse • Parmaschinken • zwei Spiegeleier	8,50	9,50
48.	Gamberetti Tomatensauce • Käse • Shrimps	10,50	11,50
49.	Carpaccio Tomatensauce • Käse • Carpaccio vom Rinderfilet • Parmesan	10,00	11,00

Sie können der Bedienung mitteilen, wenn Sie Ihre Pizza geschnitten haben möchten!

	Da Gino
Pizza – die Besondere	en 🔾

28cm 32cm klein groß

	- 00		
150.	Parma e Rucola Tomatensauce • Käse • Parmesan • Rucola	9,00	10,00
151.	Quattro Stagioni	8,50	9,50
	Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Paprika • Artischocken • Champignons		
152.	Massimo / / Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Paprika • Champignons • scharfe Peperoncini	8,00	9,00
153.	Vaida /	7,50	8,50
	Tomatensauce • Käse • scharfe Salami ^a • Sardellen • Knoblauch	1,00	ď
154.	Pizzabrot "Pomodoro"		4,50
	Tomatensauce • Knoblauch		
155.	Pizzabrot "Traditionale"		4,00
	Olivenöl • mediterrane Kräuter		
	Extrazutaten auf de <mark>r Pizza</mark>		
EOO			1,00
500. 501.	Champignons Salami:		1,00
501. 502.	Schinken ^b		1,00
502. 503.	Sardellen		1,30
504.	Artischocken		1,30
50 5 .	Gekochtes Ei		1,00
506.	Ein Spiegelei		1,00
507.	Paprika Paprika		1,00
508.	Zwiebeln		1,00
509.	Knoblauch		1,00
510.	Oliven		1,00
511.	Ananas		1,00
512.	Rucola		1,00
513.	Parmesankäse		1,00
514.	Gorgonzolakäse		2,00
515.	Käse		1,00
516.	Thunfisch		2,00
517.	Scharfe Salami ^a		1,50
518.	Scharfe Peperoncini		1,00
519.	Extra scharf / /		1,00

Heischgerichte



Heisch vom Schwein jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
160.	Schweinesteak alla Pizzaiola Mit Oliven ^c , Sardellen und Kapern in einer würzigen Tomatensauce	14,50
161.	Schweinesteak Parmigiana R Tipp der Küche Überbacken mit Käse, Schinken ^b und frischen Tomaten	14,50
162.	Gegrilltes Schweinesteak Gegrilltes Schweinesteak	11,00
163.	Schnitzel Klassisch Paniertes Schweinesteak	11,50
164.	Schweinesteak Jäger Mit frischen Champignons und Speck ^d in würziger brauner Sauce	14,00
165.	Schweinesteak "Café de Paris" Mit einer feinen Sahne-Kräuter-Sauce	15,00
166. J	Schweinesteak Mexiko Mit Oliven°, Paprika und scharfen Peperoncini in einer pikant würzigen Sahne-Tomaten-Sauce Heisch vom Rind jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes	15,00
- 170.	Rumpsteak mit Kräuterbutter Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter	17,00
171.	Rumpsteak ai Finferli Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlingen in einer feinen Sahnesauce	19,90
172.	Rumpsteak alla Pizzaiola Argentinisches Rumpsteak mit Oliven°, Sardellen und Kapern in einer würzigen Tomatensauce	18,30
173.	Rumpsteak "Café de Paris" Argentinisches Rumpsteak mit feiner Sahne-Kräuter-Sauce	19,00
174.	Rumpsteak mit Zwiebeln R Tipp der Küche Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln	18,00
175.	Rumpsteak Madagaskar Argentinisches Rumpsteak mit grüner Madagaskar-Pfeffer-Sauce	19,00
176.	Rumpsteak Gorgonzola Argentinisches Rumpsteak mit einer feinen Gorgonzola-Sahne-Sauce	19,00

Da Gino

Heisch vom Kulb jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

180.	Saltimbocca alla Romana Edle Kalbsmedaillons mit originalem Parmaschinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna in einer würzigen Salbeisauce	21,90
181.	Scaloppine al Vino Bianco Edle Kalbsmedaillons in einer feinen Weißweinsauce	18,50
182.	Scaloppine alle Erbe Edle Kalbsmedaillons in einer feinen Sahne-Kräuter-Sauce	18,90
-	Fischgerichte jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes	
190.	Cambayani alla Cuivlia	01.00
.,,	Gamberoni alla Griglia Gegrillte Riesengarnelen	24,00
191.		24,00
	Gegrillte Riesengarnelen Gamberoni alla Chef	
191.	Gegrillte Riesengarnelen Gamberoni alla Chef Riesengarnelen in einer feinen Knoblauchsauce Gamberoni all Arrabbiata	26,00



Da Gino

Tür den kleinen Hunger

200.	Pommes Frites	2,50
	Frittierte, längliche Kartoffelstäbchen	

Dolci / Desserts

_	Out / Oesseris	
210.	Panna Cotta Hausgemachtes italienisches Sahnedessert	5,20
211.	Tiramisu Klassisch italienisches hausgemachtes Dessert mit Biskuit, Kaffee, Likör und Mascarponecreme	5,20
212.	Italienisches "Tartufo Bianco" Eis Weißes Trüffeleis aus Kaffee- und Zabaionecreme	5,00
213.	Italienisches "Tartufo Classico" Eis Trüffeleis aus Zabaione- und Schokoladencreme umhüllt von Kakao und	5,00



Warme Getränke

220.	Tasse Kaffee Aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen	2,00
221.	Espresso Starker italienischer Kaffee	2,00
222.	Espresso Doppio Ein doppelter Espresso	3,00
223.	Espresso Macchiato Espresso mit Milchschaumhäubchen	2,20
224.	Cappuccino Ein Drittel Espresso, ein Drittel heiße Milch und ein Drittel Milchschaum.	2,90
225.	Latte Macchiato Ein Glas heißer, aufgeschäumter Milch mit einem italienischen Espresso	3,50
226.	Milchkaffee Kaffee mit gleichem Anteil Milch	3,50
227.	Tee Darjeeling • Earl Grey • Grüner Tee • Schwarzer Tee • Kamille • Pfefferminze • Früchtetee	1,90
228.	Heiße Schokolade Kakao mit heißer Milch	3,40

	Alkoholfreie Getrünke	0,301	0,50
240.	Coca-Cola _°	2,40	3,70
241.	Fantar	2,40	3,70
242.	Spezi ^{ef}	2,40	3,70
243.	Zitronensprudel	2,20	3,50
244.	Apfelsaft	3,00	4,20
245.	Apfelsaftschorle	2,40	3,70
246.	Orangensaft	3,00	4,20
247.	Orangensaftschorle	2,40	3,70
248.	Johannisbeersaft	3,00	4,20
249.	Johannisbeerschorle	2,40	3,70
250.	Tafelwasser	2,30	3,50
		In der Fl	asche
260.	Coca-Cola Light 0,331 • Zuckerfreies Erfrischungsgetränk	ALEX!	2,50
261.	Coca-Cola Zero 0,331 • Zuckerfreies Erfrischungsgetränk		2,50
262.	Bitter-Lemon 0,21 • Bitterlimonade		2,50
263.	Tonic Water ^h 0,21 • Bitterlimonade		2,50
264.	S.Pellegrino 0,25l • Mineralwasser mit Kohlensäure		2,00
265.	S.Pellegrino 0,71 • Mineralwasser mit Kohlensäure		4,00
266.	S.Pellegrino Acqua Panna 0,251 • Mineralwasser ohne Kohlensäure		2,00
267.	S.Pellegrino Acqua Panna		4,00

	Tassbier frisch gezapft	0,30l	0,501
80.	Hoepfner Pilsner Himmlisch herber Hochgenuss	2,40	3,60
81.	Goldköpfle (Export) Himmlisch mild	2,30	3,50
82.	Radler Goldköpfle, süß oder auf Wunsch auch sauer	2,30	3,50
(Haschenbier	1	
90.	Höpfner Hefe-Weißbier 0,5l • Sommerlust für den Gaumen	1	3,60
91.	Keller-Weizen 0,51 • Hefetrüb dunkel & kräftig, die Weißbier-Spezialität		3,60
92.	Edel-Weizen 0,5l • Spritzig, perlend & temperamentvoll		3,60
93.	Hefe-Weizen alkoholfrei 0,331 • Bewusster Biergenuss von Hoepfner		3,50
94.	Hoepfner alkoholfrei 0,331 • Feinherb, aber voll im Geschmack		2,70
	Apevilifs appetitanregende, alkoholische Getränke		
00.	Campari 5cl • 30 % vol.		4,00
01.	Cherry 5cl • 18 % vol.		3,20
02.	Martini Bianco 5cl • 18 % vol.		3,60
03.	Prosecco 0,21 • 12 % vol.		4,20

	Offene Rotweine · 0,251		
310.	Valpolicella Italienisch • halbtrocken • aromatisch • fruchtig		4,00
311.	Bardolino Italienisch • trocken • leicht • ausgewogen		4,00
312.	Chianti Italienisch • trocken • fruchtig • blumig		4,20
313.	Rosé Italienisch • trocken • frisch		4,00
314.	Lambrusco Italienisch • Perlwein • süß • weich		4,00
315.	Weingärtner Spätburgunder Deutsch • trocken • aromatisch • vollmundig • samtig		4,20
	Offene Weißweine · 0,251		
320.	Frascati Italienisch • trocken • frisch • lebendig	46	4,00
321.	Pinot Grigio Italienisch • trocken • kräftig • ansprechend		4,10
322.	Weingärtner Riesling Deutsch • spritzig • trocken • fruchtig		4,20
323.	Deutscher Weißherbst Deutsch • frisch • vollmundig		4,20
	Weinschorlen	0,25l	0,500
330.	Weißweinschorle Sauer oder auf Wunsch auch süß	2,90	4,00
331.	Rotweinschorle Sauer oder auf Wunsch auch süß	2,90	4,00

	Da Jino	
	Grappas · 201	
40.	Andrea Da Ponte 42 % vol.	4,00
41.	Stravecchia 38 % vol.	3,50
42.	Barolo 40 % vol.	4,00
43.	Nonino Riserva 40 % vol.	5,00
	Spirituosen · 2c1	
50.	Fernet 45 % vol.	3,50
51.	Ramazotti 32 % vol.	3,50
52.	Amaro Averna 34 % vol.	3,50
53.	Amaretto 30 % vol.	3,50
54.	Sambuca 40 % vol.	3,50
55.	Jägermeister 43 % vol.	2,90
56.	Kirschwasser 42 % vol.	3,00
57.	Williams Birne 42 % vol.	3,00
58.	Malteser 38 % vol.	3,20
59.	Vecchia Romagna 40 % vol.	4,00
60.	Jack Daniel's 40 % vol.	4,50

Buon appetito!

PS: Wir sind auch zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten, Geburtstagen, Kommunionen und anderen Festlichkeiten für Sie da!

Da Gino

www.dagino.de kontakt@dagino.de Tel: 07242 / 9538400 Fax: 07242 / 9538401 Rheinaustraße 53 76287 Rheinstetten-Mörsch

Öffnungszeiten

Dienstag: 11:30 - 14:30 & 17:00 - 23:30 Mittwoch: 11:30 - 14:30 & 17:00 - 23:30 Donnerstag: 11:30 - 14:30 & 17:00 - 23:30 Freitag: 11:30 - 14:30 & 17:00 - 23:30 Samstag: 11:30 - 14:30 & 17:00 - 23:30 Sonntag: 11:30 - 14:30 & 17:00 - 22:00

Warme Küche: Dienstag - Samstag bis 22:30 Uhr Sonntags bis 21:30 Uhr

Zusatzstoffe, Hinweise und Symbole

- a: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat
- b: Formfleisch-Hinterschinken, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat
- c: Geschwärzt
- d: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel
- e: Farbstoffe, Koffein, Säuerungsmittel
- f : Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel
- g: Farbstoffe, Koffein, Süßungsmittel, enthält Phenylalaninquelle
- h: Chininhaltiq
- i : Farbstoffe

Kaffeegetränke enthalten Koffein

: leicht scharf
: scharf
: sehr scharf

Zahlung

- Alle Preise sind in **Euro** (€) inklusive Mehrwertsteuer und Service.
- · Wir akzeptieren Bargeld, Visa, Maestro, MasterCard, Girocard und Kontaktloses Bezahlen
- Visa und MasterCard können wir aufgrund der Gebühren erst ab 15€ akzeptieren.











Weiteres

- Unsere Kunden haben kostenloses WLAN bei uns. Das Passwort erhalten Sie von der Bedienung.
- Sprechen Sie uns bitte an, wenn Ihnen etwas nicht gefallen hat. Wir haben ein offenes Ohr für konstruktive Kritik und Verbesserungsvorschläge.
- Wenn Ihnen das Essen geschmeckt hat und Sie sich wohlgefühlt haben, würden wir uns über eine positive Bewertung sehr freuen!

Google: www.dagino.de/google
Facebook: www.dagino.de/facebook
TripAdvisor: www.dagino.de/tripadvisor
Yelp: www.dagino.de/yelp