

Da Gino

Mitnahme-Speisekarte

07242 / 953 8400

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

Öffnungszeiten

Di - Fr: 11:30 - 14:30 und 17:00 - 23:30 Uhr

Sa: 17:00 - 23:30 Uhr

So: 11:30 - 14:30 und 17:00 - 22:00 Uhr

Warme Küche

Di - Fr: 11:30 - 14:00 und 17:00 - 22:00 Uhr

Sa: 17:00 - 22:00 Uhr

So: 11:30 - 14:00 und 17:00 - 21:00 Uhr

Liebe Gäste

Das Ristorante Da Gino wurde von Madia & Luigi Scarafile am 14. Februar 2013 eröffnet. Mit über 60 Jahren Erfahrung in der Gastronomie konnten sie endlich gemeinsam unzähligen Leuten eine Freude bereiten.

2018 übergab Luigi das Ristorante Da Gino an seinen Neffen Giovanni der gemeinsam mit seiner Ehefrau Vaida Scarafile fortan die Leitung übernimmt.

„Gemeinsam werden wir uns ebenso bemühen unsere Gäste glücklich zu machen und ihnen das beste Essen vorzubereiten.“

Buon appetito!

Scarafili

Familie Scarafili und Team Da Gino



CARPE DIEM

Vorspeisen

Da Gino

Zuppe / Suppen

1.	Tortellini in Brodo Fleischbrühe mit Tortellini	5,50
3.	Stracciatella alla Romana Fleischbrühe mit geschlagenem Ei	5,50
4.	Crema di Pomodoro Cremige Tomatensuppe	5,50
5.	Crema di Pomodoro Speciale Cremige Tomatensuppe mit Sahne, verfeinert mit frischem Basilikum	6,00

Antipasti / Vorspeisen

10.	Mozzarella e Pomodoro Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum gebettet auf bunten Salatblättern	8,50
11.	Rucola e Parmigiano Mit Rucolasalat, Tomaten und würzigen Parmesanflocken	9,00
12.	Verschiedene Italienische Salami Eine erlesene Auswahl an verschiedenen italienischen Salami ^a	11,50
13.	Prosciutto di Parma Originaler italienischer Parmaschinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna	12,50
14.	Carpaccio di Filetto alla Piemontese Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesankäse	13,00

Da Gino

Insalate / Salate

		klein	groß
20.	Tomatensalat		7,00
21.	Grüner Salat	5,00	5,50
22.	Gemischter Salat Grüner Salat • Kraut • Karotten • Tomaten • Gurken	5,50	7,00
23.	Italienischer Salat  Tipp der Küche Gemischter Salat • Schinken ^b • Käse • Ei • Zwiebeln	6,50	9,00
24.	Nizza Salat Gemischter Salat • Thunfisch • Zwiebeln	7,50	9,50
25.	Insalata Montanara Gemischter Salat • Schafskäse • grüne Bohnen • Oliven ^c • Paprika • Ei	7,50	9,50
26.	Hawaii Salat Gemischter Salat • Käse • Schinken ^b • Ananas • Ei	7,50	9,50

Mit hausgemachtem Dressing i 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	15,40
28.	Meeresfrütesalat Oktopus, Sepien, Calamari und Shrimps vorgegart und mediterran mariniert auf bunten Salatblättern	14,40

Pasta



Rigatoni



Spaghetti



Penne



Tagliatelle



Tortellini



Gnocchi

Da Gino

Pasta - Spaghetti

35.	Spaghetti alla Napoletana Mit würziger Tomatensauce	8,00
36.	Spaghetti alla Pugliese Mit Knoblauch, Sardellen und scharfen Peperoncini	9,50
37.	Spaghetti alla Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	9,00
38.	Spaghetti alla Matriciana Tipp der Küche Mit Speck ^d , Zwiebeln und würziger Tomatensauce	9,00
39.	Spaghetti alla „Gino“ Tipp der Küche Mit frischen Champignons und Schinken ^b	9,60
40.	Spaghetti all' Arrabbiata Mit würziger Tomatensauce und scharfen Peperoncini	9,50
41.	Spaghetti alla Carbonara Mit Speck ^d , Eigelb und cremiger Sahnesauce	9,50
42.	Spaghetti al Pesto Mit grünen Bohnen in einer Basilikum-Sahne-Sauce	10,00
43.	Spaghetti alla Marinara Mit Meeresfrüchten in einer fein aromatischen Tomatensauce	11,20
44.	Spaghetti Aglio e Olio Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini	9,50
45.	Spaghetti Mare e Monti Mit Pfifferlingen und Meeresfrüchten in einer würzigen Tomatensauce	12,20
46.	Spaghetti Michelangelo Mit Shrimps und einer Riesengarnele in einer herzhaften Tomaten-Sahne-Sauce	13,00

Da Gino

Pasta - Penne

50.	Penne Pomodoro Mit würziger Tomatensauce	8,20
51.	Penne Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	9,50
52.	Penne Matriciana Mit Speck ^d , Zwiebeln und Tomatensauce	9,50
53.	Penne all' Arrabbiata 🔥🔥 Mit scharfen Peperoncini und Tomatensauce	9,20
54.	Penne Lino Banfi Mit Pfifferlingen, frischen Champignons und Mozzarella in einer feinen Cognac-Sahne-Sauce	10,50
55.	Penne Locarno Mit frischen Champignons, Spinat, Pesto und würziger Tomatensauce	11,00
56.	Penne della Casa 🔥🔥 Tipp der Küche Mit Speck ^d und scharfen Peperoncini in einer herzhaften Tomaten-Sahne-Sauce	9,50
57.	Penne Ciccio Mit Shrimps und Pfifferlingen in einer herzhaften Tomaten-Sahne-Sauce	12,00

Pasta - Rigatoni

60.	Rigatoni alla Napoletana Mit würziger Tomatensauce	8,20
61.	Rigatoni alla Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	10,00
62.	Rigatoni Specchiolla Mit frischen Champignons in Cognac-Sahne-Sauce verfeinert mit Mozzarella	10,50
63.	Rigatoni Saltati Mit frischen Champignons, Schinken ^b und Knoblauch in würziger Tomatensauce	10,50
64.	Rigatoni ai Funghi Mit frischen Champignons und cremiger Sahnesauce	9,90
65.	Rigatoni Gorgonzola Mit cremiger Gorgonzola-Sahne-Sauce	11,00
66.	Rigatoni Salentino Tipp der Küche Mit Lachs, Shrimps und Rucula in cremiger Sahnesauce	14,00

Da Gino

Pasta - Tortellini mit Fleischfüllung

70.	Tortellini alla Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	10,00
71.	Tortellini alla Panna  Tipp der Küche Mit Schinken ^b und Sahnesauce	10,00
72.	Tortellini alla „Gino“ Mit frischen Champignons, Schinken ^b und Tomaten-Sahne-Sauce	10,50
73.	Tortellini al Pesto Mit grünen Bohnen in einer Basilikum-Sahne-Sauce	10,00
74.	Tortellini alla Milva Mit Sahne-Bolognese-Sauce	9,80
75.	Tortellini Cardinale Mit Erbsen in einer Sahne-Bolognese-Sauce	10,20
77.	Tortellini Cicio Mit Erbsen, Schinken ^b und frischen Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce	10,50

Pasta - Tagliatelle

80.	Tagliatelle Napoletana Mit würziger Tomatensauce	9,30
81.	Tagliatelle Bolognese Mit klassischer Hackfleischsauce	10,00
82.	Tagliatelle Carbonara Mit Speck ^d und Ei in einer cremigen Sahnesauce	10,00
83.	Tagliatelle Gorgonzola In einer feinen Gorgonzola-Sahne-Sauce	11,00
84.	Tagliatelle Boscaiola Mit Pfifferlingen und Schinken ^b in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	11,20
85.	Tagliatelle Marco  Tipp der Küche Mit Shrimps, Artischocken und Knoblauch in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	11,80
86.	Tagliatelle ai Finferli Mit Pfifferlingen in einer feinen Tomaten-Sahne-Sauce	11,50

Da Gino

87.	Tagliatelle „Roma“	15,00
	Mit Steinpilzen und Riesengarnelen in einer fein würzigen Sahne-Tomaten-Sauce	
88.	Tagliatelle „Stroganoff“	14,00
	Mit frischen Champignons, Paprika, Gurken und argentinischen Rinderfiletstreifen in einer fein würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	
89.	Tagliatelle al Salmone	11,50
	Mit Lachs und Knoblauch in einer feinen Tomaten-Sahnesauce	
90.	Tagliatelle Gamberetti	12,00
	Mit Shrimps in einer feinen Tomaten-Sahne-Sauce	
91.	Tagliatelle Andrea D'oria	13,00
	Mit frischen Champignons, Knoblauch, einer Riesengarnele und Shrimps in einer Tomaten-Sahne-Sauce	

Pasta - Gnocchi

96.	Gnocchi Napoletana	9,00
	Mit würziger Tomatensauce	
97.	Gnocchi alla Bolognese	10,00
	Mit klassischer Hackfleischsauce	
98.	Gnocchi Salsiccia   Tipp der Küche	10,50
	Mit scharfer Salami ^a , Mozzarella und pikanter Tomatensauce	
99.	Gnocchi alla Panna	10,00
	Mit Schinken ^b in einer feinen Sahnesauce	
100.	Gnocchi al Pesto	10,00
	Mit grünen Bohnen in einer Basilikum-Sahne-Sauce	
101.	Gnocchi Gorgonzola	10,50
	Mit cremiger Gorgonzola-Sahne-Sauce	

Mit Füllung

102.	Gnocchi ai Formaggi	10,00
	Gnocchi gefüllt mit Käse in einer feinen Käse-Sahne-Sauce	
103.	Gnocchi di Ricotta e Spinaci	11,00
	Gnocchi gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer feinen Spinat-Tomaten-Sauce	
104.	Gnocchi ai Funghi Porcini	13,00
	Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen in einer feinen Steinpilz-Sahne-Sauce	

Da Gino

Pasta - Überbacken

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 110. | Lasagne „Tradionale“
Mit Schinken ^b und Käse in einer hausgemachten Bolognese-Bechamel-Sauce | 10,50 |
| 111. | Tortellini „Madia“
Überbacken mit Käse in einer Hackfleisch-Sahnesauce | 10,00 |
| 112. | Rigatoni „Madia“
Mit Schinken ^b und Champignons, überbacken mit Käse in einer hausgemachten Bolognese-Bechamel-Sauce | 11,00 |
| 113. | Gnocchi „Madia“
Mit Schinken ^b und Champignons, überbacken mit Käse in einer hausgemachten Bolognese-Bechamel-Sauce | 11,00 |

Pizza



Da Gino

Pizza - die Klassiker

	28cm klein	32cm groß
--	---------------	--------------

120. Margherita Tomatensauce • Käse	7,50	8,50
121. Funghi Tomatensauce • Käse • frische Champignons	8,50	9,50
122. Salami  Tipp der Küche Tomatensauce • Käse • Salami ^a	8,50	9,50
123. Prosciutto (Schinken) Tomatensauce • Käse • Schinken ^b	8,50	9,50
124. Tonno Tomatensauce • Käse • Thunfisch • Zwiebeln	10,50	11,50
125. Hawaii Tomatensauce • Käse • Ananas • Schinken ^b	9,50	10,50
126. Il Ponte (Mista) Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Salami ^a • frische Champignons	9,50	10,50
127. Vegetale Tomatensauce • Käse • frisches Gemüse	10,00	11,00
128. Piccante    Tipp der Küche Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Salami ^a • Paprika • scharfe Peperoncini	9,50	10,50

Pizza Bolognese

129. Bolognese Tomaten-Hackfleisch-Sauce • Käse	8,50	9,50
130. Salsiccia  Tomaten-Hackfleisch-Sauce • Käse • scharfe Salami ^a • Zwiebeln	10,50	11,50

Calzone

131. Calzone „Traditionale“ Üppig gefüllte, zusammengeklappte Pizza mit Tomatensauce, Käse, Schinken ^b , Salami ^a und frischen Champignons	9,50	10,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------

Pizza Flammkuchen

132. Flammkuchen „Klassisch“ Crème fraîche • Speck ^d • Zwiebeln	9,00	10,00
133. Flammkuchen „Speciale“ Crème fraîche • Speck ^d • Zwiebeln • Käse • frische Champignons • Knoblauch	10,00	11,00

Da Gino

Pizza - die Besonderen

		28cm klein	32cm groß
134.	Sardellen Tomatensauce • Käse • Sardellen	8,50	9,50
135.	Beppo Tomatensauce • Käse • Knoblauch • Zwiebeln	8,50	9,50
136.	Maison <small>¶ Tipp der Küche</small> Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Champignons	8,50	9,50
137.	Sonia Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • gekochtes Ei	8,50	9,50
138.	Capricciosa Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Kapern • Zwiebeln	8,50	9,50
139.	Montanara Tomatensauce • Käse • Champignons • Schinken ^b • Zwiebeln	8,50	9,50
140.	Alla Gino Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Salami ^a • Knoblauch	8,50	9,50
141.	Gorgonzola Tomatensauce • Käse • Gorgonzolakäse	9,50	10,50
142.	Mamma Mia Tomatensauce • Käse • Salami ^a • Champignons • Sardellen	8,50	9,50
143.	Rivoluzione Tomatensauce • Käse • Salami ^a • Paprika • Sardellen • Champignons	10,50	11,50
144.	Marinara Tomatensauce • Käse • Meeresfrüchte	12,00	13,00
145.	Alla Chef Tomatensauce • Käse • Thunfisch • Oliven ^c • Sardellen	11,50	13,50
146.	Battista  Tomatensauce • Käse • Knoblauch • scharfe Salami ^a • scharfe Peperoncini • Sardellen	10,50	11,50
147.	Brigitte Bardot Tomatensauce • Käse • Parmaschinken • zwei Spiegeleier	10,50	11,50
148.	Gamberetti Tomatensauce • Käse • Shrimps	12,50	13,50
149.	Carpaccio Tomatensauce • Käse • Carpaccio vom Rinderfilet • Parmesan	12,00	13,00

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

Da Gino

Pizza - die Besonderen

		28cm klein	32cm groß
150.	Parma e Rucola Tomatensauce • Käse • Parmesan • Rucola	11,00	12,00
151.	Quattro Stagioni Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Paprika • Artischocken • Champignons	10,50	11,50
152.	Massimo Tomatensauce • Käse • Schinken ^b • Paprika • Champignons • scharfe Peperoncini	10,00	11,00
153.	Vaida Tomatensauce • Käse • scharfe Salami ^a • Sardellen • Knoblauch	9,50	10,50
154.	Pizzabrot „Pomodoro“ Tomatensauce • Knoblauch		5,50
155.	Pizzabrot „Traditionale“ Olivenöl • mediterrane Kräuter		5,00

Extrazutaten auf der Pizza

500.	Champignons	1,20
501.	Salami^a	1,20
502.	Schinken^b	1,20
503.	Sardellen	1,50
504.	Artischocken	1,50
505.	Gekochtes Ei	1,20
506.	Ein Spiegelei	1,20
507.	Paprika	1,20
508.	Zwiebeln	1,20
509.	Knoblauch	1,20
510.	Oliven^c	1,20
511.	Ananas	1,20
512.	Rucola	1,20
513.	Parmesankäse	1,20
514.	Gorgonzolakäse	2,20
515.	Käse	1,70
516.	Thunfisch	2,70
517.	Scharfe Salami^a	1,70
518.	Scharfe Peperoncini	1,20
519.	Extra scharf	1,20

Fleischgerichte

Da Gino

Fleisch vom Schwein jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

160.	Schweinesteak alla Pizzaiola	17,50
	Mit Oliven ^c , Sardellen und Kapern in einer würzigen Tomatensauce	
161.	Schweinesteak Parmigiana  Tipp der Küche	17,50
	Überbacken mit Käse, Schinken ^b und frischen Tomaten	
162.	Gegrilltes Schweinesteak	14,00
	Gegrilltes Schweinesteak	
163.	Schnitzel Klassisch	14,50
	Paniertes Schweinesteak	
164.	Schweinesteak Jäger	17,00
	Mit frischen Champignons und Speck ^d in würziger brauner Sauce	
165.	Schweinesteak „Café de Paris“	18,00
	Mit einer feinen Sahne-Kräuter-Sauce	
166.	Schweinesteak Mexiko 	18,00
	Mit Oliven ^c , Paprika und scharfen Peperoncini in einer pikant würzigen Sahne-Tomaten-Sauce	

Fleisch vom Rind jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

170.	Rumpsteak mit Kräuterbutter	21,50
	Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter	
171.	Rumpsteak ai Finferli	23,90
	Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlingen in einer feinen Sahnesauce	
172.	Rumpsteak alla Pizzaiola	22,60
	Argentinisches Rumpsteak mit Oliven ^c , Sardellen und Kapern in einer würzigen Tomatensauce	
173.	Rumpsteak „Café de Paris“	23,50
	Argentinisches Rumpsteak mit feiner Sahne-Kräuter-Sauce	
174.	Rumpsteak mit Zwiebeln  Tipp der Küche	22,50
	Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln	
175.	Rumpsteak Madagaskar	23,50
	Argentinisches Rumpsteak mit grüner Madagaskar-Pfeffer-Sauce	
176.	Rumpsteak Gorgonzola	23,50
	Argentinisches Rumpsteak mit einer feinen Gorgonzola-Sahne-Sauce	

Da Gino

Heisch vom Kalb jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

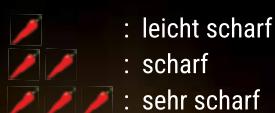
180.	Saltimbocca alla Romana Edle Kalbsmedaillons mit originalem Parmaschinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna in einer würzigen Salbeisauce	26,90
181.	Scaloppine al Vino Bianco Edle Kalbsmedaillons in einer feinen Weißweinsauce	24,00
182.	Scaloppine alle Erbe Edle Kalbsmedaillons in einer feinen Sahne-Kräuter-Sauce	24,90

Fischgerichte jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

190.	Gamberoni alla Griglia Gegrillte Riesengarnelen	26,50
191.	Gamberoni alla Chef Riesengarnelen in einer feinen Knoblauchsauce	28,50
192.	Gamberoni all Arrabbiata Riesengarnelen mit scharfen Peperoncini in einer würzigen Tomatensauce	28,50
193.	Zanderfilet ai Finferli Zanderfilet mit Pfifferlingen in einer feinen Sahnesauce	19,00

Zusatzstoffe, Hinweise und Symbole

- a : Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat
 - b : Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel
 - c : Geschwärzt
 - d : Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel
 - e : Farbstoffe, Koffein, Säuerungsmittel
 - f : Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel
 - g : Farbstoffe, Koffein, Süßungsmittel, enthält Phenylalaninquelle
 - h : Chininhaltig
 - i : Farbstoffe
 - j : Geschmacksverstärker, Farbstoffe
- Kaffeetränke enthalten Koffein



Allergiker Information

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

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 wohlgeföhlt haben, würden wir uns über eine positive Bewertung sehr freuen!

Google: www.dagino.de/google
Facebook: www.dagino.de/facebook

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

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

Warme Küche

Di - Fr: 11:30 - 14:00 und 17:00 - 22:00 Uhr
Sa: 17:00 - 22:00 Uhr
So: 11:30 - 14:00 und 17:00 - 21:00 Uhr