

# *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!**

*scarafila*

Familie Scarafila und Team Da Gino



CARPE DIEM





# *Vorspeisen*



# Da Gino

## Zuppe / Suppen

---

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

## Antipasti / Vorspeisen


---

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



# Da Gino

## Insalate / Salate

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

Mit hausgemachtem Dressing <sup>!</sup> nach Familienrezept oder auf Wunsch auch mit Essig und Öl!

## Mit Meeresfrüchten

27.	<b>Insalata di Polpo</b> Frischer Oktopus vorgegart und mediterran mariniert in Essig und Öl gebettet auf bunten Salatblättern	15,40
28.	<b>Meeresfrüchtesalat</b> Oktopus, Sepien, Calamari und Shrimps vorgegart und mediterran mariniert auf bunten Salatblättern	14,40



# *Pasta*



Rigatoni



Spaghetti



Penne



Tagliatelle



Tortellini



Gnocchi


## Pasta – Spaghetti

- |     |                                                                                                                  |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 35. | <b>Spaghetti alla Napoletana</b><br>Mit w rziger Tomatensauce                                                    | 8,00  |
| 36. | <b>Spaghetti alla Pugliese</b> 🌶️ 🌶️<br>Mit Knoblauch, Sardellen und scharfen Peperoncini                        | 9,50  |
| 37. | <b>Spaghetti alla Bolognese</b><br>Mit klassischer Hackfleischsauce                                              | 9,00  |
| 38. | <b>Spaghetti alla Matriciana</b> 🍷 Tipp der K che<br>Mit Speck <sup>d</sup> , Zwiebeln und w rziger Tomatensauce | 9,00  |
| 39. | <b>Spaghetti alla „Gino“</b> 🍷 Tipp der K che<br>Mit frischen Champignons und Schinken <sup>b</sup>              | 9,60  |
| 40. | <b>Spaghetti all' Arrabbiata</b> 🌶️ 🌶️<br>Mit w rziger Tomatensauce und scharfen Peperoncini                     | 9,50  |
| 41. | <b>Spaghetti alla Carbonara</b><br>Mit Speck <sup>d</sup> , Eigelb und cremiger Sahnesauce                       | 9,50  |
| 42. | <b>Spaghetti al Pesto</b><br>Mit gr nen Bohnen in einer Basilikum-Sahne-Sauce                                    | 10,00 |
| 43. | <b>Spaghetti alla Marinara</b><br>Mit Meeresfr chten in einer fein aromatischen Tomatensauce                     | 11,20 |
| 44. | <b>Spaghetti Aglio e Olio</b> 🌶️ 🌶️<br>Mit Knoblauch, Oliven l und scharfen Peperoncini                          | 9,50  |
| 45. | <b>Spaghetti Mare e Monti</b><br>Mit Pfifferlingen und Meeresfr chten in einer w rzigen Tomatensauce             | 12,20 |
| 46. | <b>Spaghetti Michelangelo</b><br>Mit Shrimps und einer Riesengarnele in einer herzhaften Tomaten-Sahne-Sauce     | 13,00 |




# Da Gino

## Pasta – Penne

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


## Pasta – Rigatoni

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




# Da Gino

## Pasta – Tortellini mit Fleischfüllung

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

## Pasta – Tagliatelle


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



## Da Gino

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

### Pasta – Gnocchi

- |      |                                                                                                                                                                                                           |       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 96.  | <b>Gnocchi Napoletana</b><br>Mit w rziger Tomatensauce                                                                                                                                                    | 9,00  |
| 97.  | <b>Gnocchi alla Bolognese</b><br>Mit klassischer Hackfleischsauce                                                                                                                                         | 10,00 |
| 98.  | <b>Gnocchi Salsiccia</b> 🌶️  Tipp der Küche<br>Mit scharfer Salami <sup>a</sup> , Mozzarella und pikanter Tomatensauce | 10,50 |
| 99.  | <b>Gnocchi alla Panna</b><br>Mit Schinken <sup>b</sup> in einer feinen Sahnesauce                                                                                                                         | 10,00 |
| 100. | <b>Gnocchi al Pesto</b><br>Mit gr nen Bohnen in einer Basilikum-Sahne-Sauce                                                                                                                               | 10,00 |
| 101. | <b>Gnocchi Gorgonzola</b><br>Mit cremiger Gorgonzola-Sahne-Sauce                                                                                                                                          | 10,50 |

### Mit Füllung

- |      |                                                                                                                    |       |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 102. | <b>Gnocchi ai Formaggi</b><br>Gnocchi gef llt mit Käse in einer feinen Käse-Sahne-Sauce                            | 10,00 |
| 103. | <b>Gnocchi di Ricotta e Spinaci</b><br>Gnocchi gef llt mit Ricotta und Spinat in einer feinen Spinat-Tomaten-Sauce | 11,00 |
| 104. | <b>Gnocchi ai Funghi Porcini</b><br>Gnocchi gef llt mit Steinpilzen in einer feinen Steinpilz-Sahne-Sauce          | 13,00 |



# Da Gino

## Pasta – Überbacken

---

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



A photograph of a dining room with two tables covered in red tablecloths. The tables are set with white napkins, glassware, and cutlery. A large window on the left side of the room provides a view of the outdoors. A decorative wooden wheel is mounted on the wall above a radiator. The word "Pizza" is written in a white, cursive font across the center of the image.

*Pizza*




# Da Gino

## Pizza – die Klassiker

		28cm klein	32cm groß
120.	<b>Margherita</b> Tomatensauce • Käse	7,50	8,50
121.	<b>Funghi</b> Tomatensauce • Käse • frische Champignons	8,50	9,50
122.	<b>Salami</b>  Tipp der Küche Tomatensauce • Käse • Salami <sup>a</sup>	8,50	9,50
123.	<b>Prosciutto (Schinken)</b> Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup>	8,50	9,50
124.	<b>Tonno</b> Tomatensauce • Käse • Thunfisch • Zwiebeln	10,50	11,50
125.	<b>Hawaii</b> Tomatensauce • Käse • Ananas • Schinken <sup>b</sup>	9,50	10,50
126.	<b>Il Ponte (Mista)</b> Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup> • Salami <sup>a</sup> • frische Champignons	9,50	10,50
127.	<b>Vegetale</b> Tomatensauce • Käse • frisches Gemüse	10,00	11,00
128.	<b>Piccante</b>    Tipp der Küche Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup> • Salami <sup>a</sup> • Paprika • scharfe Peperoncini	9,50	10,50

## Pizza Bolognese

129.	<b>Bolognese</b> Tomaten-Hackfleisch-Sauce • Käse	8,50	9,50
130.	<b>Salsiccia</b>  Tomaten-Hackfleisch-Sauce • Käse • scharfe Salami <sup>a</sup> • Zwiebeln	10,50	11,50

## Calzone

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




## Pizza Flammkuchen

132.	<b>Flammkuchen „Klassisch“</b> Crème fraîche • Speck <sup>d</sup> • Zwiebeln	9,00	10,00
133.	<b>Flammkuchen „Speciale“</b> Crème fraîche • Speck <sup>d</sup> • Zwiebeln • Käse • frische Champignons • Knoblauch	10,00	11,00



# Da Gino

## Pizza – die Besonderen

		28cm klein	32cm groß
134.	<b>Sardellen</b> Tomatensauce • Käse • Sardellen	8,50	9,50
135.	<b>Beppo</b> Tomatensauce • Käse • Knoblauch • Zwiebeln	8,50	9,50
136.	<b>Maison</b>  Tipp der Küche Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup> • Champignons	8,50	9,50
137.	<b>Sonia</b> Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup> • gekochtes Ei	8,50	9,50
138.	<b>Capricciosa</b> Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup> • Kapern • Zwiebeln	8,50	9,50
139.	<b>Montanara</b> Tomatensauce • Käse • Champignons • Schinken <sup>b</sup> • Zwiebeln	8,50	9,50
140.	<b>Alla Gino</b> Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup> • Salami <sup>a</sup> • Knoblauch	8,50	9,50
141.	<b>Gorgonzola</b> Tomatensauce • Käse • Gorgonzolakäse	9,50	10,50
142.	<b>Mamma Mia</b> Tomatensauce • Käse • Salami <sup>a</sup> • Champignons • Sardellen	8,50	9,50
143.	<b>Rivoluzione</b> Tomatensauce • Käse • Salami <sup>a</sup> • Paprika • Sardellen • Champignons	10,50	11,50
144.	<b>Marinara</b> Tomatensauce • Käse • Meeresfrüchte	12,00	13,00
145.	<b>Alla Chef</b> Tomatensauce • Käse • Thunfisch • Oliven <sup>c</sup> • Sardellen	11,50	13,50
146.	<b>Battista</b>   Tomatensauce • Käse • Knoblauch • scharfe Salami <sup>a</sup> • scharfe Peperoncini • Sardellen	10,50	11,50
147.	<b>Brigitte Bardot</b> Tomatensauce • Käse • Parmaschinken • zwei Spiegeleier	10,50	11,50
148.	<b>Gamberetti</b> Tomatensauce • Käse • Shrimps	12,50	13,50
149.	<b>Carpaccio</b> 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.	<b>Parma e Rucola</b> Tomatensauce • Käse • Parmesan • Rucola	11,00	12,00
151.	<b>Quattro Stagioni</b> Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup> • Paprika • Artischocken • Champignons	10,50	11,50
152.	<b>Massimo</b> 🌶️🌶️ Tomatensauce • Käse • Schinken <sup>b</sup> • Paprika • Champignons • scharfe Peperoncini	10,00	11,00
153.	<b>Vaida</b> 🌶️ Tomatensauce • Käse • scharfe Salami <sup>a</sup> • Sardellen • Knoblauch	9,50	10,50
154.	<b>Pizzabrot „Pomodoro“</b> Tomatensauce • Knoblauch		5,50
155.	<b>Pizzabrot „Traditionale“</b> Oliven <sup>c</sup> • mediterrane Kräuter		5,00

## Extrazutaten auf der Pizza

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









# *Fleischgerichte*

# Da Gino

## *Fleisch vom Schwein* jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

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

## *Fleisch vom Rind* jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

- |      |                                                                                                                                  |       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 170. | <b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b>                                                                                               | 21,50 |
|      | Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter                                                                            |       |
| 171. | <b>Rumpsteak ai Finferli</b>                                                                                                     | 23,90 |
|      | Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlingen in einer feinen Sahnesauce                                                            |       |
| 172. | <b>Rumpsteak alla Pizzaiola</b>                                                                                                  | 22,60 |
|      | Argentinisches Rumpsteak mit Oliven <sup>c</sup> , Sardellen und Kapern in einer w rzigen Tomatensauce                           |       |
| 173. | <b>Rumpsteak „Café de Paris“</b>                                                                                                 | 23,50 |
|      | Argentinisches Rumpsteak mit feiner Sahne-Kräuter-Sauce                                                                          |       |
| 174. | <b>Rumpsteak mit Zwiebeln</b>  Tipp der K che | 22,50 |
|      | Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln                                                                                            |       |
| 175. | <b>Rumpsteak Madagaskar</b>                                                                                                      | 23,50 |
|      | Argentinisches Rumpsteak mit gr ner Madagaskar-Pfeffer-Sauce                                                                     |       |
| 176. | <b>Rumpsteak Gorgonzola</b>                                                                                                      | 23,50 |
|      | Argentinisches Rumpsteak mit einer feinen Gorgonzola-Sahne-Sauce                                                                 |       |



# Da Gino

## **Fleisch vom Kalb** jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

---

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

## **Fischgerichte** jeweils mit einem Beilagensalat und Nudeln oder Pommes

---




- |      |                                                                                                           |       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 190. | <b>Gamberoni alla Griglia</b><br>Gegrillte Riesengarnelen                                                 | 26,50 |
| 191. | <b>Gamberoni alla Chef</b><br>Riesengarnelen in einer feinen Knoblauchsauce                               | 28,50 |
| 192. | <b>Gamberoni all Arrabbiata</b><br>Riesengarnelen mit scharfen Peperoncini in einer würzigen Tomatensauce | 28,50 |
| 193. | <b>Zanderfilet ai Finferli</b><br>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, Säuerungsmittel, enthält Phenylalaninquelle  
h : Chininhaltig  
i : Farbstoffe  
j : Geschmacksverstärker, Farbstoffe  
Kaffeegetränke enthalten Koffein

 : leicht scharf  
 : scharf  
 : sehr scharf

## 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 wohlfühlen haben, werden wir uns über eine positive Bewertung sehr freuen!

**Google:** [www.dagino.de/google](http://www.dagino.de/google)  
**Facebook:** [www.dagino.de/facebook](http://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](http://www.dagino.de)  
[kontakt@dagino.de](mailto: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