

Herzlich Willkommen

Im Ristorante da Ninos

Liebe Gäste

willkommen im Ristorante „da Ninos“! Genießen Sie die Sonne des Südens, wir bringen sie Ihnen gerne auf Ihren Teller. Mein Ristorante steht für die hochwertige, traditionelle italienische Küche.

Seit 2007 koche ich in Wiesbaden Gerichte der traditionellen italienischen Küche, wofür mir bereits mehrfache Auszeichnungen zuteil wurden. Täglich kaufe ich frische Produkte aus der Region. Meine Gäste bestätigen mir, dass man den Unterschied schmecken kann. Je nach Jahreszeit setze ich besondere Speisen der Saison auf die wöchentlich wechselnde Wochenkarte.

Öffnungszeiten

Restaurant Küche bis 22:00 Uhr geöffnet

Montag – Freitag:

11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 22:30 Uhr

Samstage & Feiertage 17:00 – 22:30 Uhr

Eiscafé (von März bis September)

Montag – Freitag:

ab 11:30 Uhr durchgehend geöffnet

Samstag ab 15:00 Uhr

Sonntage & Feiertage 13:00 – 19:00 Uhr

Borsigstraße 32, 65205 Wiesbaden, Tel: 06122/5340370 Fax: 06122/5340372

<https://www.facebook.com/ristorante.daninos.Wiesbaden/>E-Mail: info@ristorante-daninos.de, www.ristorante-daninos.de

LA CUCINA FATTA IN CASA

Hausgemachte italienische Spezialitäten

ZUPPE / SUPPEN

ZUPPA DI PESCE ^{B,D,I,8} 

Fischsuppe

ZUPPE CREMA DI PARMIGIANO E RADICCHIO ^{A,G} 

Parmesan-Cremesuppe mit getrocknetem Radicchio

ANTIPASTI / VORSPEISEN

L'ANTIPASTO ITALIANO ^{G,1,2,4} „FÜR 2 PERSONEN“ 

Verschiedene italienische Salami und Schinken, mit Käsesorten und Oliven

CARPACCIO DI POLPO 

Oktopus-Carpaccio

ANTIPASTI DI VERDURA „FÜR 2 PERSONEN“ 

Gemüse Vorspeisenteller

VRIATIONI DI BRUSCHETTA (4Stück) ^{A,G}

Bruschetta Variation (Caprese, Grana Padano, Fleisch und Fisch)

INSALATA / SALATE

INSALATA CON SALMONE E SCAMPI ^K 

Gemischter Salat mit Lachs, Garnelen und Cocktailtomaten

BUFALA E POMODORINI BASILICO ^{G,K} 

Büffelmozzarellawürfel auf Cocktailtomaten, Basilikum und grünem Pesto

INSALATA DI POLLO ^{A,G,K} 

Salatplatte mit gegrillter Hähnchenbrust, Cocktailtomaten und Croutons

INSALATA CON AVOCADO E CIPOLLE ROSSE ^K 

Bunter gemischter Salat mit Avocado, roten Zwiebeln, Cocktailtomaten und Cerealien

INSALATA DI TONNO E CIPOLLA 

Salatplatte mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Cocktailtomaten

INSALATA CAPRESE CLASSICO ^{G,K} 

Bio Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und grünem Pesto

12,20 **BRUSCHETTA**

Das ursprüngliche „Arme-Leute-Essen“ stammt aus Mittel- und Süditalien. Frisch geröstetes Brot, mit harter Kruste, wird noch warm mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben und anschließend mit Olivenöl beträufelt, nach Belieben gepfeffert und gesalzen und sofort verzehrt.

17,60

17,60

9,20

19,50

13,50

13,70

13,50

12,50

12,50

**Hausgemachte
Saucen**

Himbeerdressing
Kräuterdressing
Öl und Balsamico Essig

STEINOFENPIZZA ^{A,G} (Neapolitanische Art)

Alle Pizzen mit fruchtiger italienischer Tomatensoße und Mozzarella Fior di latte

PIZZA MARINARA (ohne Mozzarella) 	8,00
Fruchtige Tomatensoße, Knoblauch, Olivenöl und Oregano	
PIZZA MARGHERITA 	10,00
PIZZA CON VERDURE FRESCHE 	11,00
mit frischem gegrilltem Gemüse	
PIZZA CON TONNO E CIPOLLE 	12,00
mit Thunfisch und Zwiebeln	
CALZONE ^{1,2,4} 	11,70
Pizzatasche, gefüllt mit gekochtem Schinken und frischen Champignons	
PIZZA CON SPINACI E GORGONZOLA 	12,00
mit Spinat und Gorgonzola	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI 	12,00
Mozzarella, frischer Ricotta, Gorgonzola und Grana Padano	
PIZZA SPECIALE (PICCANTE) ^{1,2,4} 	12,00
mit Salami Napoli, Salami Piccante, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Peperoncino	
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1,2,4} 	12,00
mit Salami Napoli, gekochtem Schinken, Artischocken und frischen Champignons	
PIZZA AI FRUTTI DI MARE ^{D,B} 	13,00
mit Meeresfrüchten	
PIZZA PARMA 	13,00
mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	
PIZZA BUFALINA 	13,00
mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Parmesan, Basilikum und Olivenöl	
PIZZA DA NINOS ^{2,4} 	13,00
mit Salsiccia, frischen Champignons und Zwiebeln	

Verraten Sie uns Ihre Lieblingspizza?

Sollten Sie Ihre Lieblingspizza nicht in unserer Speisekarte finden, sprechen Sie uns gerne an.

PIZZA VEGAN

Alle Pizzen können Sie auch vegan bestellen. Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

Die Geschichte der Steinofenpizza: „Schwarz wie Kohle“

Zur perfekten Pizza gehört das Backen im Steinofen. Für viele Italiener sind die schwarzen Brandblasen sogar ein Qualitätsmerkmal.

Die Hitze im Steinofen ist nicht gleichmäßig. Das führt dazu, dass der Teig schnell Blasen wirft, einige Stellen auch verkohlen. Die große Hitze und die kurze Backzeit führen auch dazu, dass Gemüse und andere Zutaten auf der neapolitanischen Pizza nur erhitzt werden und teils noch roh sind.



PASTA FRESCA / HAUSGEMACHTE NUDELN ^{A,C}

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE ^{D,B} 	16,50
Bandnudeln mit Meeresfrüchten	
SPAGHETTI MIT PISTAZIEN-PESTO ^K 	16,50
TAGLIATELLE MELANZANE E MOZZARELLA ^G 	14,50
Bandnudeln mit Auberginen und Bio Mozzarella	
TAGLIATELLE AL RAGU NAPOLITANO ^I 	14,50
Bandnudeln mit Fleischsoße (Neapolitanische Art)	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON BUFALA ^{C,G,I} 	13,50
Kartoffelnocken in Tomatensoße, mit Büffelmozzarella überbacken	
SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE 	13,50
Spaghetti mit italienischem Speck (Guanciale), Ei und Parmesan	
RAVIOLI GEFÜLLT MIT ROTE BEETE 	13,50
RAVIOLONI GEFÜLLT MIT GRILLGEMÜSE 	13,50

„Gute Pasta herzustellen, ist überliefertes Handwerk. Deshalb stellen wir unsere Pasta nur aus hochwertigem Hart- und Weichweizen, Eiern und einer Prise Salz her.“

CARNE / FLEISCHGERICHTE

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA	29,50
Gegrilltes Rumpsteak (Angus Beef)	
PAILLARD DI MANZO	26,50
Geklopftes dünnes Rumpsteak (Angus Beef) an Rucola-Cocktailtomaten und Grana Padano	
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE ^{A,C,G}	26,50
Panierte Kalbsscheiben mit Parmaschinken und Parmesan	
SCALOPPINE CON GORGONZOLA E NOCI ^{A,G,K}	25,50
Kalbsscheiben in Gorgonzola-Walnuss Sauce	
SALSICCIA ALLA GRIGLIA ^{2,4}	18,50
Italienische Wurst aus dem Lavasteingrill, mit Kartoffeln	
INVOLTINI DI SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{I, 8}	25,50
Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsoße	
PETTI DI POLLO ALLA NAPOLITANA ⁸	13,50
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Weißwein-Kräutersoße	

Alle unsere Fleischgerichte servieren wir mit einem Beilagen Salat. Wählen Sie gerne zusätzlich aus drei weiteren Beilagen.

 Fleisch  Fisch & Krebstiere  Vegetarisch  Vegan

NUDELN

GLUTENFREI ?

„Sprechen Sie uns an.“

**Wählen Sie gerne
weitere Beilagen.
Je 3,50**

- Mediterrane Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Pasta aglio, olio e peperoncino ^{A,C}



PESCE / FISCHGERICHTE

MISTO DI PESCE ^{D,8} Gemischte Fischplatte von unseren Fischgerichten	32,50
MEDAGLIONI DI SALMONE E GAMBERI ^{D,B} Lachs- und Garnelenmedaillons in Zitronensauce	24,50
GAMBERI AL VINO BIANCO E ERBE AROMATICHE ^{B,8} Große Garnelen in Weißwein-Kräutersoße	24,50
FILETTI DI ORATA CON POMODORINI ^{A,C} Dorado Filet im Kartoffelmantel mit Cocktailtomaten	22,50
PESCE SPADA CON POMODORI PACHINO Schwertfisch mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven	21,50
FILETTO DI MERLUZZO IN PADELLA ^{A,K} Kabeljaufilet mit verschiedenen Kernen und Petersiliensoße	20,50

**Wählen Sie dazu
weitere Beilagen
aus. Je 3,50**

- Mediterrane Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Pasta aglio, olio e peperoncino ^{A,C}

Alle unsere Fischgerichte servieren wir mit einem Beilagen Salat.
Wählen Sie gerne zusätzlich aus drei weiteren Beilagen.

Per i bambini (FÜR DIE KLEINEN GÄSTE BIS 10 JAHRE ALT)

COTOLETTA ALLA MILANESE ^{A,C,G}  Kleines Kalbschnitzel	11,50
GNOCCHI IN SCHINKEN-SAHNESOSSE ^{A,C,G,1,2,4} 	8,00
KLEINE PIZZA MARGHERITA ^{A,G} 	7,20
KLEINE PIZZA mit Salami oder Schinken ^{1,2,4} 	7,50
ROTOLO DI PIZZA ^{A,G}  3 Pizzaröllchen gefüllt mit Salami und Schinken ^{1,2,4}	6,00
RIGATONI MIT BUTTER ODER TOMATENSOSSE ^{I,A,G} 	7,20



Heiße Getränke

Espresso	2,50
Espresso corretto	3,40
Espresso doppio	4,90
Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino	3,50
Latte macchiato	3,90
Kännchen Tee	3,80



Aperitif

Spritz ^{1,8}	0,25 l	6,80
Hugo ⁸	0,25 l	6,80
Sanbitter ¹	0,25 l	3,90
Campari Soda ¹	5 cl	5,80
Campari Orange ¹	5 cl	5,80
Martini	5 cl	5,80

Alkoholische Getränke

Apfelwein Kern aus Nordenstadt	0,25 l	2,20
pur/süß/sauer	0,50 l	3,70
Weinschorle ⁸	0,20 l	4,20
	0,40 l	7,90



Bier vom Fass

Krombacher, Radler	0,30 l	3,10
	0,50 l	4,80

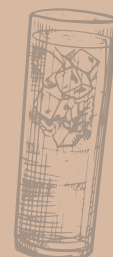


Flaschen-Bier

Weizenbier (Weihenstephan)	0,50l	5,10
Hefe Hell, Hefe Dunkel, Kristall, Alkoholfrei		
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	3,10

Digestiv

Averna	2 cl	3,70
Ramazzotti	2 cl	3,70
Sambuca	2 cl	3,70
Limoncello	2 cl	3,70
Grappa Stravecchia	2 cl	3,70
Vecchia Romagna	2 cl	4,20
Grappa Sagra Barrique di Poli	2 cl	4,70
Grappa Marzadro	2 cl.	6,70



Alkoholfreie Getränke

Bio Elisabethen-Quelle Pur oder medium	0,25 l	2,70
	0,75 l	7,20
Sinalco Cola, Cola Zero, Zitrone, Orange ^{1,3,5}	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,90
Bitter Lemon, Ginger Ale ^{1,8}	0,25 l	2,90
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20 l	2,90
Saftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	3,70
	0,40 l	6,70

Säfte vom Hof Erbenheim

„Wir beziehen vom Hof Erbenheim zu 100% regionale und von Hand hergestellte Erzeugnisse. Natur pur.“



Apfel naturtrüb, Apfel-Ingwer, Apfel-Rote Beete	0,20 l	3,80
	0,40 l	7,30

Saftschorle

	0,20 l	3,40
	0,40 l	6,50



Fleisch



Fisch & Krebstiere



Vegetarisch



Vegan

WEISSWEIN⁸



Casale Lago - "Soave" D.O.C. Italien - Veneto

Helle strohgelbe Farbe mit Anklängen von zartem Grün. Weiniges Bukett, mit frischem, delikatem Duft. Im Geschmack trocken, leicht und harmonisch, wobei der Wein (typisch Soave!) nur wenig Säure hat.

Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave

Trockener Wein. Alkohol: 11,5 Vol %. Restzucker: 4 g/l. Gesamtsäure: 5,2 g/l

0,25 l - 5,50
0,50 l - 10,80

Casale Lago - "Pinot Grigio" Delle Venezie DOC Italien - Veneto

Strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist typisch, fein und harmonisch. Im Geschmack ist dieser Wein trocken, harmonisch und lang anhaltend.

Rebsorte: 100 % Pinot Grigio. Alkohol: 12,0 Vol % Gesamtsäure: 5,4 g/l Restzucker: 4,5 g/l

0,25 l - 5,90
0,50 l - 10,80

Casale Lago - "Lugana" DOC Italien - Veneto

Ein Weißwein von strohgelber Farbe. In der Nase präsentiert er sich elegant, floral, fruchtig und nach frischem Heu duftend. Am Gaumen würzig und frisch, mit mineralischen Noten im Nachklang.

Rebsorten: Trebbiano di Lugana, lokale Varianten Trockener Wein. Alkohol: 12,5 % Vol

0,25 l - 7,40
0,50 l - 14,60

ROSÉWEIN⁸

Monte Martino - "Primitivo Rosato" Salento I.G.P. Italien - Apulien

Appetitliches, leuchtendes Rosé. In der Nase und am Gaumen deutliche Erbeer- und Himbeeraromen.

Sehr angenehm weich und frisch.

Rebsorten: 100% Primitivo Alkohol: 12 Vol %

0,25 l - 5,60
0,50 l - 11,00

ROTWEIN⁸

Monte Martino - "Appassimento" Puglia Rosso I.G.P. Italien - Apulien

Tiefes Dunkelrot im Glas. In der Nase ein Cocktail dunkler Beeren- und Kirscharomen.

Am Gaumen beeindruckt er durch Kraft und Fülle mit appetitanregenden, sanften Tanninen.

Vollmundig und opulent.

Rebsorten: Autochthone apulische Rebsorten. Alkohol: 14 Vol %

0,25 l - 6,10
0,50 l - 12,00

Monte Martino - "Montepulciano" d'Abruzzo D.O.P. Italien - Abruzzen

Rubinrot, in der Nase fruchtbetont, mit Anklängen von Kirschen und Trockenpflaumen.

Weicher Geschmack, gut ausbalanciert, mit Aromen von dunklen Beeren und Waldfrüchten.

Säurearm und sehr zugänglich!

Rebsorten: 100% Montepulciano d'Abruzzo, Alkohol: 13 Vol %

0,25 l - 5,90
0,50 l - 11,60

Monte Martino - "Primitivo" Salento I.G.P. Italien - Apulien

Tiefes Rubinrot, in der Nase fruchtbetont. Am Gaumen erkennt man Waldbeeren, Pflaumen und dunkle Früchte.

Sehr weich und rund, fruchtig und trocken.

Rebsorten: 100% Primitivo Alkohol: 13 Vol %

0,25 l - 6,10
0,50 l - 12,00

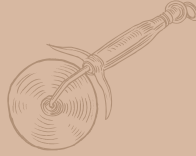


PIZZA

Was macht eine neapolitanische Pizza aus? **Der Käse auf italienischer Pizza**

Das Geheimnis der echten neapolitanischen Pizza steckt im superdünnen Teig. Der Teig sollte elastisch, innen weich und leicht zu falten sein.

In Italien wird vorzugsweise Mozzarella (Fior di latte) verwendet. Mozzarella hat den Vorteil, dass er einen milderen Geschmack hat und wenig Salz enthält. So passt er besser zu den vielseitigen Belägen.



Die wichtigste Zutat von Pizza?

Das Pizzamehl ist ein bestimmtes Mehl, das sich aufgrund seiner Eigenschaften besonders gut für die Herstellung von Pizzateig eignet. Dieser soll dehnbar und reißfest sein, um eine echte italienische Pizza backen zu können. ... Besonders das Weizenmehl Typ 00 ist eine gute Wahl für den Pizzateig..

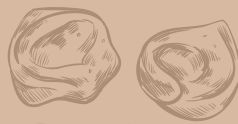
Wie belegen Italiener ihre Pizza?

Vor allem auf die Reihenfolge kommt es an. Der Italiener beginnt mit der Tomatensoße auf dem Teig. Dann folgt der Mozzarella. Und erst dann folgen weitere Beläge.

PASTA



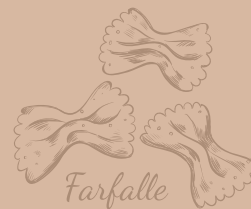
Cavatappi



Tortellini



Spaghetti



Farfalle



Penne

CARBONARA ORIGINALE

ist ein Nudelgericht aus Pasta mit Guanciale, Ei, Pfeffer und Parmesan aus der italienischen Region Latium. Es gehört zu den Klassikern der italienischen Küche.

CARBONARA ORIGINALE

Vor allem außerhalb von Italien wird „Spaghetti alla Carbonara“ oft mit Kochschinken und Sahne serviert. Diese Variante kennt der Italiener nicht.

Besuchen Sie uns auf unseren Socialmedia Kanälen

Folgen Sie uns auf unseren Socialmedia Kanälen und erfahren Sie mehr über unsere Aktivitäten im Rhein Main Gebiet, so wie aktuelle Speisen und Aktionen.



Follow
Us!



Feste Feiern?

Gerne unterstützen wir Ihre Jubiläen oder Firmenfeiern mit einer eigens für Sie gestalteten Menüfolge oder individuellem Buffet. Wir würden uns freuen, Sie hierbei beraten zu dürfen. Für die Gestaltung Ihrer Festlichkeiten stehen wir mit Rat und Tat zur Seite.

Freuen Sie sich auf die Gastfreundschaft und beehren Sie uns recht bald mit Ihrem Besuch. Wir freuen uns ...

Hinweis

Wir haben nach bestem Wissen und Gewissen hinsichtlich der Allergene und Zusatzstoffe ausgezeichnet. Sollten Sie dennoch unsicher sein, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 konserviert, 3 koffeinhaltig,
4 Antioxydationsmittel, 5 Süßmittel, 6 Phosphat, 7 Chinin, 8 Sulfite

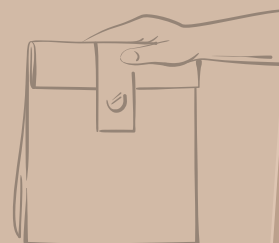
Allergene

A. Weizen, B. Krustentiere, C. Eier, D. Fische, G. Milch,
I. Sellerie, K. Schalenfrüchte und Sesamsamen

ZUM

MITNEHMEN

Alle Gerichte bieten wir Ihnen auch zum Mitnehmen an. Einfach telefonisch vorbestellen:
06122 / 5 340 370



Wir freuen uns Sie
in Zukunft wieder als
Gast begrüßen zu dürfen!

Ihr Team Da NINOS