

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 kuche 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

LA CUCINA FATTA IN CASA

Hausgemachte italienische Spezialitäten

ZUPPE / SUPPEN

ZUPPA DI PESCE B,D,I,8

Fischsuppe

12,20

BRUSCHETA

10,50

Das ursprüngliche „Arme-Leute-Essen“ stammt aus Mittel- und Südalien. 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.

20,50

ANTIPASTI / VORSPEISEN

L'ANTIPASTO ITALIANO G,1,2,4. „FÜR 2 PERSONEN“

Verschiedene italienische Salami und Schinken, mit Käsesorten und Oliven

17,60

CARPACCIO DI POLPO

Oktopus-Carpaccio

17,60

ANTIPASTI DI VERDURA „FÜR 2 PERSONEN“

Gemüse Vorspeisenteller

9,20

VARIATIONI 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 Cocktailltomaten

19,50

BUFALA E POMODORINI BASILICO G,K

Büffelmozzarellawürfel auf Cocktailltomaten, Basilikum und grünem Pesto

13,50

INSALATA DI POLLO A,G,K

Salatplatte mit gegrillter Hähnchenbrust, Cocktailltomaten und Croutons

13,70

INSALATA CON AVOCADO E CIPOLLE ROSSE K

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

13,50

INSALATA DI TONNO E CIOPPOLA

Salatplatte mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Cocktailltomaten

12,50

INSALATA CAPRESE CLASSICO G,K

Bio Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und grünem Pesto

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

Bandnudeln mit Meeresfrüchten

16,50

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

Kartoffelknochen 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

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

SCALOPPINE CON GORGONZOLA E NOCI A,G,K

25,50

Kalbsscheiben in Gorgonzola-Walnuss Sauce

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

SALSICCIA ALLA GRIGLIA 2,4

18,50

Italienische Wurst aus dem Lavasteingrill, mit Kartoffeln

INVOLTINI DI SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 1,8

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.



PESCE / FISCHGERICHTE

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

**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} 	11,50
Kleines Kalbschnitzel	
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} 	6,00
3 Pizzaröllchen gefüllt mit Salami und Schinken ^{1,2,4}	
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

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

Alkoholische Getränke

Apfelwein Kern aus Nordenstadt pur/süß/sauer	0,25 l	2,20
	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 Sapra Barrique di Poli	2 cl	4,70
Grappa Marzadro	2 cl.	6,70





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

0,25 l - 5,90

0,50 l - 10,80

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

Casale Lago - "Lugana" DOC Italien - Veneto

0,25 l - 7,40

0,50 l - 14,60

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

ROSÉWEIN⁸

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

0,25 l - 5,60

0,50 l - 11,00

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

Sehr angenehm weich und frisch.

Rebsorten: 100% Primitivo Alkohol: 12 Vol %



ROTWEIN⁸

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

0,25 l - 6,10

0,50 l - 12,00

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 %

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

0,25 l - 5,90

0,50 l - 11,60

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 %

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

0,25 l - 6,10

0,50 l - 12,00

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 %

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.



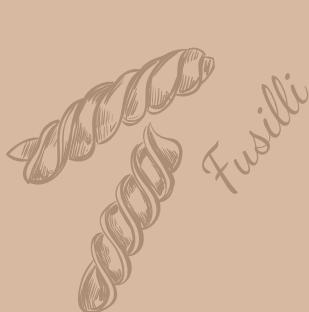
Die wichtigste Zutat von Pizza?

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.

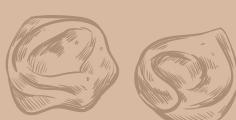
PASTA



Fusilli



Cavatappi



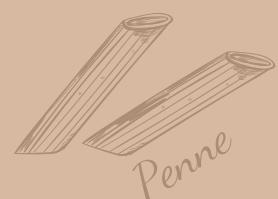
Tortellini



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 Gebit, 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 vertrauenvoll an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe

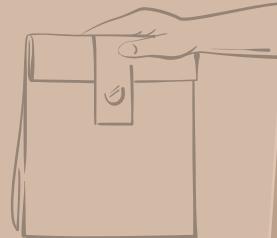
1 Farbstoff, 2 konserviert, 3 koffeinhaltig,
4 Antioxydationsmittel, 5 Süßmittel, 6 Phosphat, 7 Chinin, 8 Sulfite

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