Antipasti

601.	**Zuppa di pesce siciliana** A1,H,D,I,M sizilianische Fischsuppe	14,90
602.	**Crema di pomodoro** I,G Tomatencremesuppe	7,90
603.	**Bruschette** A1,G,1,2,6 Tomatenbrot mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan	8,90
607.	**Vitello tonnato** C,D,2 gedämpfter Kalbsrücken mit Thunfischsauce	14,90
608.	**Antipasto** D,H,B,G,I,M,2,3,4,6 italienische Vorspeisenvariation	15,90
609.	**La salumeria** H7,2,3,4,7,G Italienische Aufschnitt und Käseplatte	15,90
107.	**Carpaccio vom Angusrind** G,1,2 argentinisches Angus hauchdünn auf Rucola mit Parmesan	16,90

Aperitive

Aperol Spritz[5]	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Limoncello Spritz[5]	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Aperitivo Mama Mia[5]	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Lillet[5]	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Gin Tonic[5]	7,90	6,90 (alkoholfrei)

Bellamoure 8,90

Frischer Aperitif aus Bellamore Rosé, Cassis-Gin, Rosmarinund einem Hauch Mineralwasser

Insalate

38.	**Insalata mista** bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Artischocken	8,90
39.	**Insalata con salmone e asparagi** [D] bunter Salat mit Tomaten, Möhren, Rucola, gebratenem grünen Spargel und gegrilltem Lachs	17,90
102.	**Bufala e pomodoro** [G] Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	13,90
854.	**Insalata con tonno al sesamo** [D,K] bunter Salat mit Rucola, gegrillten Zucchini, Cherry-tomaten, Radicchio und in Sesam panierte Thunfischfilets	18,90
199.	**Tacchino allo chef** [G,1,2,3] bunter Salat mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Putenbrustfilet, Parmesan und Parmaschinken	16,90
817.	**Insalata con pesce** [D] großer gemischter Salat mit gebratenem Fisch	19,90
853.	**Tacchino e Pecorino** [B,H3,1,2] gemischter Salat, Möhren, Tomaten, Schaftskäse und frisch gegrillte Putenfiletstücke dazu Senfvinegrette	16,90

Dressing zum Salat

Olivenöl mit Balsamico,
Senfdressing oder Joghurt [3,4]

Hausgemachte Pasta

613. Tagliatelle al pesce misto A1,G,I,M,D — **19,50**
mit Lachs, Garnelen und frischem Fischfilet
in leichter Sahnesauce mit frischem Lauch

614. Spaghetti Tiziana A1,I — **16,90**
mit Steinpilzen, Knoblauch, Peperoni und Olivenöl

615. Penne con manzo A1,G,I,5 — **19,90**
mit Rinderfiletspitzen in Weißweinsahnesauce

616. Penne alla norma A1,G,I,1,2 — **15,90**
mit Auberginen, Basilikum in leichter Tomatensauce
und unterlaufener Mozzarella

617. Tagliatelle alla mama mia A1,G,I,1,2 — **18,90**
Bandnudeln mit scaloppine vom Schweinefilet und Käse überbacken

618. Lasagne originali A1,G,I — **15,90**

306. Ravioli di zucca alle erbe e porcini A1,G,I,1,2,5 — **16,90**
Ravioli gefüllt mit frischem Kürbis und Mascarponekäse,
in Weißweinsahnesauce mit Steinpilzen und Lauch

310. Ravioli alla livornese A1,G,I,D,5 — **16,90**
Ravioli gefüllt mit frischem Lachs in Portweinsauce
mit Lachs und Spinat

Glutenfrei

Glutenfrei genießen

Viele unserer Gerichte bereiten wir auf Wunsch glutenfrei zu. Alle Fleischgerichte sind selbstverständlich glutenfrei möglich.Unsere Pizza können Sie frei nach Wahl auch mit glutenfreiem Teig bestellen.Für glutenfreien Pizzateig berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €. Auch ausgewählte Nudelgerichte sind glutenfrei erhältlich.

740. Frische Brötchen mit Butter — 5,00
glutenfrei

604. Bruschette Glutenfrei G,1,2,6 — 10,70
Tomatenbrot mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan

713. Glutenfrei Tagliatelle al pesce misto G,I,M,D — 20,70
mit Lachs, Garnelen und frischem Fischfilet
in leichter Sahnesauce mit frischem Lauch

715. Glutenfrei Penne con manzo G,I,5 — 20,70
mit Rinderfiletspitzen in Weißweinsahnesauce

716. Glutenfrei Penne alla norma G,I,1,2 — 16,50
mit Auberginen, Basilikum in leichter Tomatensauce
und unterlaufener Mozzarella

717. Glutenfrei Medaglioni alla mama mia G,I,1,2 — 19,90
Bandnudeln mit Schweinefilet und Käse überbacken

718. Glutenfreie Lasagne originali G,I — 16,90

706. GF Ravioli ai porcini G,I,1,2 — 17,90
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat
in Weißweinsahnesauce mit Steinpilzen und Lauch

710 GF Ravioli al salmone G,I,1,2 — 17,90
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Portweinsauce
mit Lachs und Spinat

638. Glutenfreies Tiramisu 8,50

Menüs

861.	**Menu a tre portate** 3-Gang-Überraschungsmenü wahlweise auf Fisch- oder Fleisch-Basis oder vegetarisch	38,90
	Vegetarisch	34,90
	Weinbegleitung für 3-Gang-Menü	15,90
862.	**Menu a quattro portate** 4-Gang-Überraschungsmenü wahlweise auf Fisch- oder Fleisch-Basis oder vegetarisch	45,90
	Vegetarisch	41,90
	Weinbegleitung für 4-Gang-Menü	22,90

Fleischgerichte

64.	**Medaglioni con tagliatelle** [A1,G,I] Schweinemedaillons mit Steinpilzen und Bandnudelbeilage	24,90
121.	**Filetto di manzo alla griglia** Rinderfilet vom Grill ca. 180 g – ohne Beilage	29,90
122.	**Filetto al pepe verde** [A1,G,I,5] Rinderfilet mit Pernod-Pfeffersauce ca. 180g - ohne Beilage	32,90
125.	**Misto di carne** edler Fleischteller mit Rinderfilet, Schweinemedaillons und Lammkarree vom Grill – ohne Beilage	33,90
127.	**Costole d´agnello alla griglia** Lammkarree als Koteletts vom Grill – ohne Beilage	27,90
128.	**Agnello al Barolo** [5,I] Lammkarree mit kräftigem Rotwein und Kräutern geschmort – ohne Beilage	34,90
143.	**Saltimbocca alla romana** [I,3,5] Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce – ohne Beilage	23,90

Beilagen

Rosmarinkartoffeln	4,70
Gemüse gedämpft mit Rosmarinkartoffeln	4,70
Salatbeilage	4,70
Pommes Frites	4,70

Pizzaspezialitäten

Diese Pizzen sind nach original italienischer Art zubereitet: Sie sind etwas größer und haben einen dünneren Boden.

621. Pizza Liliana A1,G,1,2,3 — **14,70**
mit echter Mailänder Salami, Oregano,
frischer Paprika und Büffelmozzarella

623. Margherita originale A1,G,1,2 — **11,70**
mit frischen Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum
und einem Schuss Olivenöl

624. Piccante sicilia A1,G,1,2,3 — **14,90**
mit pikanter Salami, geschmorter Paprika,
Mozzarella und anschließend mit Parmesan bestreut

625. Pizza compari A1,G,1,2,3 — **15,70**
mit frischen Tomaten, Schafskäse, pikanter Salami,
Mozzarella und anschließend mit Rucola und Parmesan

626. Lucrezia Borgia A1,G,1,2 — **14,90**
mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Mozzarella gebacken,
anschließend mit Rucola und Parmesan bestreut

627. Salvatore Giuliano A1,G,D,1,2,6 — **13,90**
mit Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen & geschmorter Paprika

628. La Mattanza A1,G,D,1,2,6 — **15,90**
mit Büffelmozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano

803. Al Papa' A1,G,1,2 — **13,90**
mit geschmortem Gemüse und Gauda

875. Estiva A1,G,1,2,3 — **15,90**
mit Tomatensauce gebacken anschließend mit kaltem Rucola,
Parmaschinken, Bruschettetomaten und Parmesan belegt

883. Al tonno fresco A1,G,D,1,2,6 — **19,70**
mit frischem Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven und Mozzarella
überbacken, anschließend mit Rucola und Bruschettetomaten

Pizza

		normal	maxi
Salami A1,G,1,2,3		10,90	14,50
Diavolo A1,G,1,2,3	Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni	12,70	16,90
Prosciutto A1,G,1,2,3	Schinken	10,90	14,50
Taormina A1,G,D,1,2	Thunfisch, Zwiebeln	11,70	15,90
Margherita A1,G,1,2		9,50	13,90
Mista A1,G,1,2,3	Schinken, Salami, Champignons	11,70	15,90
Speciale A1,G,D,1,2,3	Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Thunfisch	13,90	17,90
Brindisi A1,G,1,2,3	Schinken, Champignons	11,30	15,50
Hawaii A1,G,1,2,3	Schinken, Ananas	11,30	15,50
Calzone A1,G,D,1,2,3	Schinken, Champignons, Salami, Thunfisch	12,90	16,50
Gamberi A1,G,B,1,2	Krabben und Knoblauch	12,70	16,90
Calzone vegetariano A1,G,1,2	vegetarische Calzone mit viel Gemüse, auch geschmortem Gemüse, Käse, Tomate	14,70	18,50

Extrabeilagen

Glutenfreier Pizzateig	+ 2,50	
Brokkoli, Salami, Peperoni, Schinken, Kapern, Zwiebeln, Käse, Oliven, Funghi, Mais, Artischocken, Paprika, Sardellen, Ananas, gekochtes Ei, Spiegelei	+ 1,50	+ 2,30
Thunfisch, geschmorte Paprika, Gorgonzola, Parmesan, Picante Salami, Mozzarella, Bolognese, frischer Spinat, frischer Spargel, Parmaschinken, Gamberetti, Rucola, Schafskäse, Büffelmozzarella	+ 2,50	+ 4,00
frischer Lachs, Garnelen	+ 6,50	+ 9,50
Steinpilze	+ 5,00	+ 7,00
frischer Thunfisch	+ 9,50	+ 14,50

Getränke

Softdrinks

Pepsi-Cola[1,9]	3,90	0,33 l
Pepsi-Cola Zero[1,9]	3,90	0,33 l
Merinda[1,2]	3,90	0,33 l
7-Up[2]	3,90	0,33 l
Schwip-Schwap[1,2,9]	3,90	0,33 l

Bitter Lemon[10]	3,90	0,3 l	5,90	0,5 l
Ginger Ale[1]	3,90	0,3 l	5,90	0,5 l

Wasser

S. Pellegrino	2,90	0,25 l	7,90	0,75 l
Acqua Panna	2,90	0,25 l	7,90	0,75 l

Säfte und Schorlen

Apfel, Johannisbeere, Maracuja

als Saft	3,90	0,3 l	5,90	0,5 l
als Schorle	3,70	0,3 l	5,50	0,5 l

Bier

Kronen Pils[A]	3,90	0,3 l	4,90	0,4 l	5,90	0,5 l
Alster/ Radler[A]	3,90	0,3 l	4,90	0,4 l	5,90	0,5 l
Krefelder[A]	3,90	0,3 l	4,90	0,4 l	5,90	0,5 l
Hövels[A]	3,90	0,3 l	4,90	0,4 l	5,90	0,5 l
Vitamalz[A] alkoholfrei	3,90	0,33 l				

Schöfferhofer Weizen hell[A]	5,90	0,5 l	
Jever[A] alkoholfrei	3,90	0,3 l	
Schöfferhofer Weizen[A] alkoholfrei	5,90	0,5 l	

Warme Getränke

Kaffee americano[9]	2,90	
Espresso[9]	2,90	
Espresso corretto[9]	4,20	
Espresso Macchiato[9,G]	3,30	
Doppio Espresso[9]	4,90	
Latte macchiato[9,G]	4,50	
Cappuccino[9,G]	3,90	
Tee diverse Sorten[9]	2,90	
Frischer Minztee[A,G]	4,30	0,3 l

Spumanti & Prosecco

- **Brut Metodo Classico – Santa Sofia** 6,90 34,90
  Traditionelle Flaschengärung · Veneto · feine Perlage, frisch und ausgewogen

- **Ferrari Blanc de Blancs** 55,90
  Trento DOC · 100 % Chardonnay · elegant, mineralisch, klassisch

- **Ferrari Rosé Perlé** 55,90
  Trento DOC · Pinot Nero & Chardonnay · komplex, fein strukturiert, elegant

- **Mille Bolle Rosé Brut** 29,90
  Italienischer Spumante · Pinot Nero & Chardonnay · fruchtig, feinherb

- **Blaudoré – Pravis** 57,90
  Trentino · Nosiola · aromatisch, weich, leicht floral

- **Ariàl – Pravis** [5] 53,70
  Trentino · autochthone Rebsorten · frisch, modern, harmonisch

- **Jeio Prosecco** 47,50
  Valdobbiadene · Glera · fruchtig, leicht, sehr zugänglich

- **Bisol 1542 Prosecco Superiore** 53,90
  Valdobbiadene DOCG · Glera · fein, elegant, traditionelle Winzerkunst

Rotweine offen

	Glas 0,15 l	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l	Flasche 0,75 l
Bardolino „Santa Sofia“ [5]	5,90	8,90	14,90	22,90
Nero D´Avola Cuvee „Di Giovanna“ [5]	7,90	10,90	18,90	27,90
Santa Cristina [5] Florenz Toskana	6,90	9,90	17,90	25,90
Lambrusco [5] lieblich	5,70	8,70	14,70	
Merlot Corvina „Santa Sofia“ [5]	7,90	10,90	18,90	27,90
Syrae Barrique „Pravis“ [5]	9,50	14,90	24,90	34,90

Weißwein offen

	Glas 0,15 l	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l	Flasche 0,75 l
Grillo [5]	5,90	8,90	14,90	22,90
Bianco di Custoza [5] „Santa Sofia“	6,90	9,90	17,90	25,90
Pinot Grigio [5] „Pravis“	5,90	8,90	14,90	27,90
Frizzantino lieblich	5,70	8,70	14,70	
Lugana Santa Sofia „Santa Sofia“	8,90	13,70	23,90	29,90
Teramara Sauvignon „Pravis“	9,50	14,90	24,90	34,90

Flaschen Weine

Sizilien

Camelot Rosso 57,90 €
kräftig · barrique · komplex

HELIOS Rosso 38,90 €
würzig · elegant · tief

HELIOS Bianco 37,50 €
frisch · floral · bio

Vurría Bianco 33,70 €
Grillo · mineralisch · bio

Vurría Rosso 36,90 €
intensiv · würzig · elegant

Cygnus Rosso 38,90 €
fruchtig · modern · weich

Santagostino 38,90 €
komplex · würzig · lang

Harmonium Rosso 48,90 €
mächtig · samtig · tief

Ribeca Rosso 50,70 €
Perricone · elegant · rar

Veneto

Ripasso di Valpolicella - Bolla 42,50 €
samtig · würzig

Amarone Santa Sofia 81,50 €
opulent · konzentriert

Santa Sofia Garda Bianco 27,90 €
frisch · harmonisch

Lugana Prestige – Cà Maiol 32,90 €
cremig · elegant

Lugana Santa Cristina 34,50 €
saftig · mineralisch

Ripasso di Valpolicella - 32,70 €
Santa Sofia - samtig · würzig · vollmundig

Piemonte

Prunotto Bansella Nizza 42,50 €
Barbera · kraftvoll

Toscana

Tignanello 175,90 €
ikonisch · komplex · elegant

Le Volte – Ornellaia 49,50 €
fruchtig · harmonisch

Le Serre Nuove – Ornellaia 98,50 €
Supertuscan · seidig

Ornellaia 289,00 €
groß · tief · monumental

Brunello di Montalcino 89,90 €
kräftig · strukturiert

Villa Antinori 36,90 €
rund · würzig · elegant

Trentino

Merlot – Pravis 28,90 €
weich · fruchtig · elegant

Stravino di Stravino – Pravis 39,70 €
opulent · komplex · ausgewogen

Fratagranda – Pravis 37,50 €
dicht · samtig · würzig-würzig

BelleAmour Rosé 26,70 €
trocken · fein · fruchtig

Lazio

Montiano – Famiglia CotarellaItalien 95,00 €
Merlot · trocken · vollmundig Preisgekröhnt

Südafrika

The Chocolate Block 47,90 €
kraftvoll · würzig · dunkle Beeren

Carlifonia

Robert Mondavi 33,90 €
cremig · Vanille · würzig · komplexrauchig-würzig · elegant · weich

Für unsere kleinen Gäste

507.	**Kinderpizza Margherita** [1,2,A1,G]	5,70
504.	**Kinderpizza mit einem Belag** [1,2,A1,G]	6,80
567.	**Paniertes Kinderschnitzel** [A1,C] vom Schweinefilet, mit frischem Gemüse	11,90
568.	**Paniertes Kinderschnitzel** [A1,C] vom Kalb, mit frischem Gemüse	14,90
542.	**Nudeln mit Tomatensauce ohne grün** [A1]	7,90
541.	**Nudeln mit Bolognese ohne grün** [A1]	8,90
544.	**Nudeln mit Butter** [A1,G]	7,50
545.	**Pommes**	4,70



Dessert

631.	**Panna Cotta** [G] italienisches Sahnedessert mit selbstgemachter Erdbeersauce	7,30
632.	**Tiramisu** [9,A1,G] klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone, Biskuits, Amaretto und Kaffee	7,90
634.	**Zabaione** Weißweinschaum mit Marsala	10,70
637.	**Semifreddo al torrone di noci** [C,G,H3,5] selbstgemachtes Parfait mit karamellisierten Walnüssen	8,90

Liebe Gäste,

als Team und Familie versuchen wir mithilfe jahrelanger Erfahrung möglichst viel selbst zu machen. Um Ihnen so einerseits qualitativ hochwertige Lebensmittel zu bieten und andererseits ganz individuell auf Allergene und Unverträglichkeiten eingehen zu können.

Wir legen großen Wert auf besondere Vorsicht bei der Zubereitung der Speisen. Bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichketen mit. Unser Servicepersonal wird ihr Anliegen sorgfältig der Küche mitteilen.

Zusatzstoffe und Allergene:

1	Farbstoff	6	Geschwärzt
2	Konserviert	7	Mit Süßungsmittel
3	Mit Antioxidantienmittel	8	Mit Phosphat
4	Mit Geschmacksverstärker	9	Coffeinhaltig
5	Geschwefelt	10	Chininhaltig

A	Glutenhaltige Getreide	H	Schalenfrüchte (=Nüsse)
A1	Weizen	H1	Mandeln
A2	Roggen	H2	Haselnüsse
A3	Gerste	H3	Walnüsse
A4	Hafer	H4	Kaschunüsse
A5	Dinkel	H5	Pekannüsse
A6	Kamut	H6	Paranüsse
B	Krebstiere	H7	Pistazien
C	Eier	H8	Macadamianuss
D	Fische	I	Sellerie
E	Erdnüsse	J	Senf
F	Soja	K	Sesam
G	Milch	L	Lupinen
		M	Weichtiere

Sprechen Sie uns gerne an.

Weitere Information über die Zusatzstoffe:

Zusatzstoff	Beispiele
Farbstoff	Getränke, Speiseeis, Desserts, Käse, Lachsersatz, Süßwaren
Chinolingelb	Speiseeis, Sirups (Flavour für Getränke), Lachsersatz, Süßwaren, Gewürze
Konservierungsstoff	Lachsersatz, Mayonnaise, Oliven, Kartoffelnockeln, Käse, Fleischerzeugnisse
Antioxidantionsmittel	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker	Gewürzmischungen, Aromazubereitung, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite	Trockenobst, Kartoffelerzeugnisse, Wein
Eisensalze	Schwarze Oliven
„gewachst“	Citrusfrüchte (auch für Getränke), Melonen, Äpfel, Birnen
Süßungsmittel	Saucen, Senf, Ketchup, „light“-Produkte, Diabetikerwaren, Süßwaren
Phosphat	Kochschinken
Genetisch verändert	Frittierfett, Soja, Maismehl
Coffeinhaltig	Kaffee, alkoholfreie coffeinhaltige Getränke (z.B. Cola)
Chininhaltig	z.B.Bitter Lemon

Mama Mia GmbH, 2023 | Alle Preise in Euro inkl. MwSt.