

### Werte Gäste, hier eine kurze Geschichte:

Als die Villa 1904 errichtet wurde, wuchsen noch Kartoffeln und Getreide drumherum. 1931 wurde die Villa durch die NSDAP beschlagnahmt. Anschließend fand ein Kindergarten dort seinen Platz. Am 26. April 1945 ergab sich in diesem Haus der Feldmarschall v. Kleist den Amerikanern. Es wurde beschlagnahmt und kurz vor der Währungsreform an die Gemeinde verkauft. Somit wurde es zum Gemeindeamt, in welchem standesamtliche Hochzeiten stattfanden.

1998 sanierte die Familie Varriale die Villa von Grund auf mit viel Liebe und vollem Herzen und fand somit ihren neuen Besitz.

Im folgenden Jahr, 1999, eröffnete die Osteria Da Nico.

Entdecken Sie ein kleines Stück Italien und freuen Sie sich auf kulinarische Genüsse der Extraklasse:  
Da Nico - Ristorante | Bar | Osteria.

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allergenen Stoffen (für Allergiker):

|                             |                         |                   |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------|
| 1 mit Konservierungsstoffen | 8 Eier                  | 15 Senf           |
| 2 mit Antioxidationsmittel  | 9 Fische                | 16 Schwefeldioxid |
| 3 mit Geschmacksverstärker  | 10 Erdnüsse             | 17 Lupine         |
| 4 geschwärzt                | 11 Soja                 | 18 Weichtiere     |
| 5 mit Farbstoff             | 12 Milch/Laktose        | 19 Sesam          |
| 6 glutenhaltiges Getreide   | 13 Nüsse/Schalenfrüchte | 20 Koffeinhaltig  |
| 7 Krebstiere                | 14 Sellerie             | 21 Süßstoff       |

### unsere Geschäftspartner

Wilhelm Marx®  
edelbrandmanufaktur



Dorfner Mühle  
seit 1376



Da Nico  
Osteria

### Familie Varriale

Straubinger Straße 32 | 94360 Mitterfels  
Telefon 09961 7130 | info@da-nico.com  
[www.da-nico.com](http://www.da-nico.com)

### Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag 17.00 bis 23.30 Uhr  
Sonn- und Feiertage 11.00 bis 14.00 Uhr  
und 17.00 bis 22.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag!

*Bei festlichen Anlässen sind wir jederzeit für Sie da!*

Milians  
Wein- und Delikatessenhandlung  
Fraunhoferstraße 22 | 94315 Straubing  
+49 9421 929 83 17 | [www.milians.de](http://www.milians.de)

© 2020 Da Nico. Alle Rechte vorbehalten.





## Aperitivi

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| <b>Champagner</b>                                      | 0,1 l  | 12,00 € |
| <b>Pol Roger Brut</b>                                  | 0,75 l | 75,00 € |
| <b>Prosecco LAMPO</b>                                  | 0,1 l  | 4,00 €  |
|  | 0,75 l | 29,00 € |
| <b>Marx W. Edelbrandmanufaktur</b>                     |        |         |
| <i>Sizilianische Bio-Zitrone mit Tonic Water</i>       | 0,4 l  | 8,90 €  |
| <i>Sizilianische Bio-Blutorange mit Tonic Water</i>    | 0,4 l  | 8,90 €  |
| <b>Aperol Spritz</b>                                   | 0,4 l  | 6,90 €  |
| <i>Weißwein, Soda, Aperol, Orange<sup>5</sup></i>      |        |         |
| <b>San Bitter Spritz alkoholfrei</b>                   | 0,4 l  | 5,90 €  |
| <i>San Bitter mit Limette, Minze, Soda<sup>5</sup></i> |        |         |
| <b>Waldbeeren Spritz</b>                               | 0,4 l  | 6,90 €  |
| <i>Prosecco, Soda, Himbeersirup, Beeren, Minze</i>     |        |         |
| <b>Hugo</b>  | 0,4 l  | 6,90 €  |
| <i>Prosecco, Soda, Holunder, Limette, Minze</i>        |        |         |
| <b>Lillet Wild Berry</b>                               | 0,4 l  | 6,90 €  |
| <i>Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren</i>      |        |         |
| <b>Capri Spritz</b>                                    | 0,4 l  | 6,90 €  |
| <i>Prosecco, Soda, Limoncello, Limette, Minze</i>      |        |         |
| <b>Bombay Sapphire Gin Tonic</b>                       | 0,4 l  | 7,90 €  |
| <b>Marx Gin Azul</b>                                   | 0,4 l  | 8,90 €  |
| <b>Martini bianco</b>                                  | 5 cl   | 4,10 €  |
| <b>Campari Soda/Orange<sup>5</sup></b>                 | 0,33 l | 5,90 €  |

## Antipasti & Insalate

|  |         |
|--|---------|
| <b>Caprese<sup>12</sup></b>  | 12,90 € |
| <i>Büffelmilchmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Basilikum</i>   |         |
| <b>Antipasto Misto<sup>6,8,11,12,14,15</sup></b>   | 14,90 € |
| <i>Gemischte Vorspeisenvariation</i>   |         |
| <b>Carpaccio<sup>12</sup></b>  | 13,90 € |
| <i>Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Olivenöl Extra Vergine, Zitrone, Parmesan und Rucola, mit Blattsalaten garniert</i>          |         |
| <b>Pizza Pane<sup>6</sup></b>  | 5,00 €  |
| <i>mit hausgemachter Tomatensoße, Olivenöl Extra Vergine, Sale Marino</i>  |         |
| <b>Pizza Pane con Aglio<sup>6</sup></b>  | 5,50 €  |
| <i>mit Olivenöl Extra Vergine, Sale Marino, Knoblauch</i>  |         |
| <b>Insalata Mista<sup>1,2</sup></b>  | 5,90 €  |
| <i>Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Rucola, Zwiebeln</i>  |         |
| <b>Insalata Roma<sup>8,12</sup></b>  | 12,90 € |
| <i>Verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Ei, Mozzarella, Parmesan, Schafkäse, Zwiebeln, Joghurdressing, Trauben</i>    |         |
| <b>Insalata Nizza<sup>9,12</sup></b>   | 13,90 € |
| <i>Verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Thunfischfilet, Mozzarella, Kalamataoliven, Zwiebel und Mais</i>              |         |
| <b>Insalata Scampi<sup>7,12</sup></b>  | 15,90 € |
| <i>Verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Rucola, Riesengarnelen vom Grill, gegrilltes Gemüse, Trauben und Parmesan</i> |         |
| <b>Insalata Cesàr<sup>6,8,12</sup></b>   | 13,90 € |
| <i>verschiedene Blattsalate, Romasalat, Tomaten, Gurken Hähnchenbrust, Parmesan, Croûtons, Ei, Frenchdressing</i>                    |         |

→ Dazu reichen wir unser hausgemachtes Weißbrot.

## Unsere Steinofenpizza

Unser Pizzateig wird täglich aus frischer Hefe, feinem Weizenmehl, reinem Wasser, ein wenig Olio di Olivia Extra Vergine und Meeresalz hergestellt und anschließend mit frischen Zutaten belegt.

|   |         |
|---|---------|
| <b>Vegetaria<sup>3,6,12</sup></b>   | 10,50 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, mit gegrilltem Gemüse, frischen Champignons, milde Peperoni Lombardi</i>                         |         |
| <b>Rucola<sup>6,12</sup></b>  | 11,00 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten</i>  |         |
| <b>Margherita<sup>6,12</sup></b>  | 8,50 €  |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella</i>   |         |
| <b>Salami<sup>1,2,6,12,14,15</sup></b>  | 9,50 €  |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Salami</i>   |         |
| <b>Prosciutto<sup>1,6,12,14,15</sup></b>  | 9,50 €  |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, regionaler gekochter Hinterschinken</i>  |         |
| <b>Funghi<sup>6,12</sup></b>  | 9,50 €  |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons</i>  |         |
| <b>Prosciutto e Funghi<sup>1,6,12,14,15</sup></b>   | 10,00 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, regionaler gekochter Hinterschinken, frische Champignons</i>                                     |         |
| <b>Prosciutto e Peperoni<sup>1,3,6,12,14,15</sup></b>   | 10,00 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, regionaler gekochter Hinterschinken, milde Peperoni Lombardi</i>                                 |         |
| <b>Hawaii<sup>1,3,6,12,14,15</sup></b>  | 10,00 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, regionaler gekochter Hinterschinken, Ananas</i>  |         |
| <b>Regina<sup>1,2,6,12,14,15</sup></b>  | 10,50 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, regionaler gekochter Hinterschinken, Salami, frische Champignons</i>                             |         |
| <b>Salsiccia<sup>1,2,6,12,14,15</sup></b>   | 11,50 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, ital. pikante Salami</i>   |         |
| <b>Capricciosa<sup>1,2,3,6,12,14,15</sup></b>   | 11,00 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, regionaler gekochter Hinterschinken, Salami, frische Champignons, milde Peperoni</i>             |         |
| <b>Parma<sup>1,2,6,12,14,15</sup></b>   | 12,00 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella<sup>12</sup>, luftgetrockneter Schinken, Rucola, Parmesan</i>                                     |         |
| <b>Tonno<sup>6,9,12</sup></b>   | 11,50 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, feines Thunfischfilet, Zwiebeln</i>  |         |
| <b>Napoli<sup>6,9,12</sup></b>  | 11,00 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kalamataoliven, Kapern, Kirschtomaten</i>   |         |
| <b>Marinara<sup>6,7,9,12</sup></b>  | 12,90 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte aus der Pfanne, mit Knoblauch verfeinert und mit Zitrone garniert</i> |         |
| <b>Scampi<sup>6,7,12</sup></b>  | 15,90 € |
| <i>Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, mit ausgelösten gebratenen Scampi<sup>7</sup>, Knoblauch, Rucola, Zitrone</i>                    |         |
| <b>Bianca<sup>1,6,12,14,15</sup> (ohne Tomatensoße)</b>   | 10,00 € |
| <i>Mozzarella, regionaler gekochter Hinterschinken, frische Champignons</i>   |         |
| <b>Bianca con Scampi<sup>6,7,12</sup> (ohne Tomatensoße)</b>  | 15,90 € |
| <i>Mozzarella, Kirschtomaten, mit gebackenen Scampi, Knoblauch, Rucola</i>  |         |

**Bianca con Parma<sup>1,6,12,14,15</sup> (ohne Tomatensoße)** 12,50 €

*Mozzarella, luftgetrockneter Schinken, Rucola, Parmesan*

**Bianca con Salsiccia<sup>1,2,6,12,14,15</sup> (ohne Tomatensoße)** 12,90 €

*Mozzarella, ital. pikante Salami, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch*

→ Änderungen beim Belag ab 0,50 €. Bitte fragen Sie uns einfach. Unsere Pizzen gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen.

## Pasta, Fisch und Fleisch ausschließlich von unserer Wochenkarte!

Unser Angebot besticht durch hohe Qualität und Frische!

## Dolci

|  |        |
|--|--------|
| <b>Tiramisu<sup>6,8,11,12,13</sup></b>   | 6,50 € |
| <i>Mascarponecreme, Biskuitteig, Sahne, Espresso, Liköre</i>   |        |
| <b>Profiteroles<sup>6,8,11,12</sup></b>  | 6,50 € |
| <i>Bigne gefüllt mit Schokoladencreme, umhüllt mit feiner Vanillecreme</i>                               |        |
| <b>Tartufo bianco<sup>6,8,11,12,13</sup></b>   | 4,90 € |
| <i>Halbgefrorenes Eis mit Kaffeegeschmack, mit Zabaione bedeckt und mit Schaumgebäckstücken</i>          |        |
| <b>Tartufo classico<sup>6,8,11,12,13</sup></b>   | 4,90 € |
| <i>Halbgefrorenes Eis mit Zabaionegeschmack und Schokolade, bedeckt mit Haselnussstückchen und Kakao</i> |        |
| <b>Affogato<sup>6,8,11,12,13</sup></b>   | 5,50 € |
| <i>Tartufo Eis mit heißem Espresso aufgegossen</i>   |        |

## Analcolici

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| <b>Acqua morelli frizzante (spritzig)</b>                           | 0,25 l | 2,50 € |
|   | 0,75 l | 5,90 € |
| <b>Acqua morelli nature (still)</b>                                 | 0,25 l | 2,50 € |
|   | 0,75 l | 5,90 € |
| <b>Tafelwasser</b>  | 0,33 l | 2,00 € |
| <b>Paulaner Spezi<sup>2,5,20</sup></b>                              | 0,33 l | 3,50 € |
| <b>Fanta<sup>2,5</sup> / Sprite</b>                                 | 0,33 l | 3,50 € |
| <b>Coca Cola<sup>5,20</sup> / Coca Cola light<sup>5,20,21</sup></b> |        |        |
| <b>Saft Apfel, Orange, Traube, Mango</b>                            | 0,20 l | 3,00 € |
| <i>Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja</i>                           |        |        |
| <b>Saftschorle</b>  | 0,50 l | 4,00 € |

## Caffetteria

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| <b>Espresso / Espresso Macchiato</b> | 2,20 € |
| <b>Espresso Doppio</b>               | 3,50 € |
| <b>Espresso Coretto Grappa</b>       | 3,90 € |
| <b>Tasse Caffé</b>                   | 2,50 € |
| <b>Cappuccino</b>                    | 3,00 € |
| <b>Latte Macchiato</b>               | 3,90 € |
| <b>Verschiedene Teesorten</b>        | 2,50 € |

## Birra

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| <b>Paulaner Weißbier</b>                 | 0,5 l  | 3,90 € |
| <i>hell, dunkel, leicht, alkoholfrei</i> |        |        |
| <b>Chiemseer Hell</b>                    | 0,5 l  | 3,90 € |
| <b>Hacker-Pschorr-Radler</b>             | 0,33 l | 3,10 € |
| <i>naturtrüb</i>                         |        |        |
| <b>Alkoholfreies Bier</b>                | 0,5 l  | 3,80 € |

## Vini della Casa

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <b>Rosso della Casa Merlot</b>   | 0,2 l | 6,10 € |
| <i>Intensive Aromen von dunklen Beeren, Kirche und Cassis</i>                              |       |        |
| <b>Bianco della Casa Pinot Grigio</b>  | 0,2 l | 6,10 € |
| <i>Leicht und rund im Geschmack,</i>   |       |        |
| <b>Rosé della Casa</b>   | 0,2 l | 6,10 € |
| <i>Pfirsichblüte mit Noten von Kirschen und Wildfrüchten</i>                               |       |        |
| <b>Lambrusco dell' Emilia</b>  | 0,2 l | 5,60 € |
| <i>Lieblicher Perlwein, der spritzige Klassiker mit wenig Alkohol und viel Temperament</i> |       |        |
| <b>Lugana Corte</b>  | 0,2 l | 7,50 € |
| <i>Fruchtiges Aromenspiel von Pfirsich und Apfel</i>                                       |       |        |
| <b>Primitivo l'Avaro</b>   | 0,2 l | 7,50 € |
| <i>Samtig weich, fruchtige Aromen von Pflaumen</i>   |       |        |
| <b>Weinschorle bianco/rosso</b>  | 0,4 l | 5,90 € |

## Vini in Bottiglia

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| <b>BIANCO</b>   |        |         |
| <b>Lugana Ca Maiol DOP</b>  |        |         |
| <i>Fruchtiges Aromenspiel von Pfirsich und grüner Apfel mit Zitrusnoten</i> | 0,75 l | 31,00 € |
| <b>Sauvignon Blanc, DOC, Margherita Bidoli</b>                              |        |         |
| <i>Intensive Noten von Grapefruit, grünen Wiesen und Holunder</i>           | 0,75 l | 29,00 € |

## ROSÉ

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| <b>Chiarretto DOP, Tenuta Maiolo</b>                                      |        |         |
| <i>Zart rosa mit klaren Beerennoten, frisch und fruchtig, wenig Säure</i> | 0,75 l | 31,00 € |

## ROSSO

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| <b>Primitivo DOP</b>   |        |         |
| <i>Samtig weich, fruchtige Aromen von Pflaumen, getrockneten Früchten und Gewürzen</i> | 0,75 l | 29,00 € |

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| <b>Ripassa - Valpolicella Ripasso DOC</b>   |        |         |
| <i>Intensives Bukett voller reifer Kirschen, Brombeeren und Holunder, Bitterschokolade und Marzipan</i> | 0,75 l | 38,00 € |

## Digestivi

|                                   |      |        |
|-----------------------------------|------|--------|
| <b>Grappa della Casa</b>          | 2 cl | 4,00 € |
| <b>Grappa Stravecchia Riserva</b> | 2 cl | 5,50 € |
| <b>Sambucca Molinari</b>          | 4 cl | 4,00 € |
| <b>Vecchia Romagna</b>            | 4 cl | 4,70 € |
| <b>Ramazzotti Bitter</b>          | 4 cl | 4,50 € |
| <b>Amaretto di Sarrono</b>        | 4 cl | 4,00 € |
| <b>Limoncello</b>                 | 4 cl | 4,00 € |
| <b>Fernet Branca</b>              | 4 cl | 4,50 € |