



Nuovo Mario

VORSPEISEN STARTERS

ROTE BEETE CARPACCIO MIT FRISCHEN BEEREN,
SARDISCHEM SCHAFSKÄSE, PINIENKERNEN^{G,H}

beetroot carpaccio, sardinian sardinian sheep cheese, pine nuts, berries

12,50

GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN MIT
STEINPILZEN IN TRÜFFEL-PARMESANSAUCE^{G,N}

gratin scallops with porcini on truffle parmesan sauce

18,50

TRIOLOGIE: VITELLO TONNATO, GERÄUCHERTER
LACHS, RINDERFILET-CARPACCIO^{C,D,G}

trilogy of vitello tonnato, beef and salmon carpaccio

16,50

BABY CALAMARETI MIT KNOBLAUCH
SCHARFEN PEPPERONCINI UND RUCOLA^{N,G}

calamaretti and octopus with garlic and rucola (spicy)

17,50

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN
UND ANANAS AUF FEIGEN ERDBEEREN SAUCE^{G,H}

goat cheese with almonds and pineapple on a fig-strawberry sauce

14,50

BURRATA MIT CHERRY TOMATEN,
UND RUCOLA^{G,H}

creamy mozzarella with tomato and basilic sauce

15,50

SPARGEL PARMA

MIT PARMESAN GRATINIERETE BEELITZER
SPARGEL MIT PARMASCHINKEN UND BUTTER^{G,L,A}

asparagus with parma ham and butter

15,50

FRISCHE NUDELN NOUDLES

GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL
UND ZIEGENKÄSE IN GETRÜFFELTEM ROTE BETE^{A,C,G}

gnocchi filled with truffle and goat cheese on truffle-beetroot sauce

24,50

TAGLIOLINI MIT RINDERFILET UND SCHWARZE TRÜFFEL
IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE^{A,C,G}

tagliolini with beef fillet, truffle and parmesan on truffle cream sauce

26,50

SCHWARZE LINGUINI MIT GARNELEN^{A,C,G,D,B,L}
LACHS UND BURRATA IN WEIßWEINSAUCE

black linguini with salmon, prawns, burrata, in wine sauce

19,50

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI MIT BEELITZER
SPARGEL UND PARMASCHINKEN IN
MASCARPONESAUCE^{A,C,G,D,B,L}

tagliolini with asparagus and parma ham on mascarpone sauce

16,50

WILDFANG^{B,A}

RIESEN GAMBERONI VOM GRILL NACH
SIZILIANISCHER ART MIT SPAGHETTI AGLIO E OLIO

giant gamberoni grilled sicilian style with spaghetti aglio e olio

46,50

FISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF TEPPANYAKIGRILL

LACHSFILET VOM GRILL
AUF BEELITZER SPARGEL RAGOUT^{G,L}

grilled salmon fillet with asparagus ragu

28,50

DORADEN FILET MIT TRÜFFELKRUSTE^{D,L,G,A}
UND STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE

dorado fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce

32,50

SALZWASSER GARNELEN VOM GRILL
MIT RISOTTO AUF SAFRAN SAUCE^{D,G,J,L}

prawns from the grill with safran sauce

34,50

ZANDERFILET MIT GARNELEN IN
HUMMERSAUCE^{D,G,H,L}

grilled pike perch fillet with shrimp on lobster sauce

28,50

FLEISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF LAVASTEINGRILL

KALBSFILET IN PARMASCHINKEN
MANTEL MIT AUF BEELITZER SPARGELRAGOUT^{G,L}

grill veal fillet with parma ham on asparagus ragu

33,50

PERLHUNBRUST AUF
GRÜNER PFEFFERSAUCE UND GEMISCHTER SALAT^{G,J,L}

Guineaflow breast with mix salad and green pepper sauce

27,50

GEGRILLTES LAMMKARREE IN SCHEIBEN
GESCHNITTEN MIT KIRSCHTOMATEN, THYMIAN,
KNOBLAUCH UND SCHARFEN PEPPERONCINI

grilled rack of lamb sliced with tomatoes, thyme, garlic and spicy peperoncini

33,50

OCHSENFILET TRÜFFEL

ARGENTINISCHES OCHSENFILET VOM GRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE AUF BAROLO-TRÜFFEL SAUCE^{G,L,A}

argentinian OX fillet with truffle crust, barolo wine truffle sauce

38,50

US RINDERFILET SIZILIANISCH ART^{L,G}

US RINDERFILET VOM LAVASTEINGRILL. ES WIRD IN
SCHEIBEN TRANCHIERT MIT KNOBLAUCH, SCHARFEN
PEPPERONCINI, THYMIAN UND MIT HAUCHDÜNNES
ESCAMAS DEL SAL SALZPLÄTTCHEN VERFEINERT. AUF
RUCOLA SALAT MIT PARMESAN SCHEIBEN

US beef fillet from the grill. it is sliced with garlic, spicy peperoncini, thyme
and finished with thin escamas del sal salt flakes. on rucola salad with

parmesan

36,50

US ENTECOTÉÉ

US ENTERCOTÉÉ VOM GRILL
MIT SPAGHETTI AGLIO E OLIO^{G,L,A}

US rib eye from the grill with

34,50

SPARGEL EXTRA ZU ALLE GERISCHTEN

8,50



Nuovo Mario

WEISWEIN

PINOT GRIGIO ALTURIS (FRIAUL)¹²

BIRNE UND PFIRSICH
FLASCHE 0,75 L. – 33,50

GAVI DI GAVI SCRIMAGLIO¹² (PIEMONTE)¹²

FRUCHTIG, LEICHT, BLUMIG
FLASCHE 0,75 L. – 34,50

LUGANA RISERVA LE MOTE¹² (GARDASEE)

WEISSWEIN-IKONE AUS GARDASEE
FLASCHE 0,75 L. – 58,50

BIER

KROMBACHER VOM FASS^A 0,3 L. – 3,90
WEIZENBIER^A 0,5 L. – 6,5
ALKOHOLFREIES BIER^A Flasche 0,33 L. – 4,50

KAFFEE

ESPRESSO² – 3,00
AMERICANO² – 3,30
CAPPUCCINO^{2,G} – 4,50
LATTE MACCHIATO^{2,G} – 5,90

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² FL. 0,2L– 39,50
MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L– 98,00
MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L– 125,00
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 139,00
RUINART¹² FL. 0,75L– 98,00
RUINART ROSE¹² FL. 0,75L– 130,00
MOËT & CHANDON-NEKTAR¹² FL. 0,75L– 130,00

APERITIF

MARTINI: BIANCO / ROSSO / DRY^{1,12} 0,5 L– 6,50
SHERRY SANDEMAN¹² 0,5 L– 6,50
PROSECCO¹² 0,1 L– 6,00
HUGO¹² 0,2 L– 8,50
APEROL SPRITZ^{1,8,12} 0,2 L– 8,50

ROTWEIN


AGLIANICO FATOS (SIZILIEN)¹²

Samtig, harmonisch, gut ausbalanciert.
Im Abgang anhaltend und würzig.
Flasche 0,75 L. – 32,50

BARBERA D'ALBA VITE COLTE (PIEMONTE)¹²

aromatisch, fruchtig, trocken
Flasche 0,75 L. – 38,50

PRIMITIVO DI MANDURIA ARCHE (APULIEN)¹²

 Aromenm von Rosen, Kakao, Gewürzen,
Lakritz und Unterholz. Warmer und voller Geschmack.
Die weichen Tannine geben den Wein Persönlichkeit mit
Charakter und einen langen Abgang.
Flasche 0,75 L. – 65,00

LONGDRINGS

CAMPARI ORANGE / SODA¹ 0,2 L– 9,50
GIN TONIC^{4,8} 0,2 L– 9,50
WODKA LEMON^{3,4,8} 0,2 L– 9,50
CUBA LIBRE^{1,2,4} 0,2 L– 9,50

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf ca. 0,2l
aufgefüllt. Die Alkoholmenge kann je nach Longdrinks
abweichen von 4 cl bis 15 cl.

ALKOHOLFREI

COCA COLA^{1,2,5,15} 0,2 L. – 3,20
COCA COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,200
FANTA^{1,5} 0,2 L. – 3,20
SPRITE⁵ 0,2 L. – 3,200

BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50

WASSER mit KOHLENSÄURE FL. 0,75 L. – 6,90
STILLESWASSER FL. 0,75 L. – 6,90

ALLERGENE

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse

E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid & Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · **O** Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 · **P** Bratensauce: A, C, F, G, I, J

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin · **12** enthält Sulfite · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · **15** mit Phosphat

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt. Trinkgeld ist nicht inklusiv
Tax included, Tip not included