

# MAMMA MIA

**NATÜRLICH  
LECKER  
UND  
FRISCH**

**Restaurant**

\*

**Sommerterrasse**

\*

**Buffets**

\*

**Catering**

**BUON  
APPETITO!**



Den besonderen Geschmack  
erhalten unsere Gerichte  
durch die Verwendung  
frischer Zutaten und Kräuter.  
Unsere Soßen sind alle  
aus eigener Herstellung  
frisch für Sie zubereitet.

Wir verwenden keine Fertigsoßen.  
Unsere Produkte enthalten  
keine Geschmacksverstärker.

Bitte beachten Sie auch  
unsere besonderen Angebote  
auf den Tafeln im Restaurant  
und unsere wöchentlich  
wechselnde Mittagskarte.

# ZUPPE

- 1 ZUPPA DI POMODORO**  
Tomatencremesuppe  € 5,00
- 2 ZUPPA DI PESCE**  
Fischsuppe € 7,50



# ANTIPASTI

**Leckere Vorspeisen -  
auch gerne  
in die Mitte des Tisches  
zum Teilen.**

## 4 BRUSCHETTA

Geröstetes Brot mit Tomaten  
oder zum Teilen pro Person



€ 7,00

€ 3,50

## 5 ANTIPASTO DEL PAESE

Gemischte Vorspeise  
mit Parmaschinken, Peperoni-Salami,  
Oliven, halbtrockneten Tomaten,  
Mozzarella, Schafskäse  
und anderen ländlichen Leckereien

€ 12,00

## 6 ANTIPASTO ALLA CONTADINA

Gemischte Vorspeise  
mit gegrilltem und mariniertem  
mediterranem Gemüse



€ 11,00

## 7 ANTIPASTO DI MARE

Gemischte Vorspeise  
mit Garnelen, Muscheln  
und anderen Köstlichkeiten  
aus dem Meer

€ 14,50

## 8 SALUMI

Gemischte Vorspeise  
mit Parmaschinken, Bresaola,  
Spianata piccante, Vitello tonnato  
und anderen tierischen Leckereien

€ 14,50

## 9 FORMAGGI

Gemischte Vorspeise oder  
zum Abrunden eines schönen Abends  
mit Pecorino, Provolone, Parmesan  
und anderen Käsespezialitäten



€ 12,50

Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN**.



# ANTIPASTI

- 10 **INVOLTINI DI MOZZARELLA**  
Mozzarella-Röllchen gefüllt  
mit Rucola und Tomaten-Bruschetta  € 8,00
- 11 **MOZZARELLA CAPRESE**  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  € 8,00
- 12 **PROSCIUTTO E MELONE**  
Parmaschinken mit Melone € 8,50
- 13 **CARPACCIO**  
Hauchdünnes mariniertes Rinderfilet € 10,50
- 14 **VITELLO TONNATO**  
Kalbsfleisch mit Thunfischcreme € 9,50
- 15 **GAMBAS ALLA GRIGLIA**  
Gegrillte Garnelen mit verschiedenen Dips € 10,50
- 16 **PEPERONI SPAGNIOLO**  
Gebratene Paprikaschoten mit Olivenöl,  
grobem Meersalz und Aioli  € 8,50
- 17 **MELANZANE ALLA PARMIGIANA**  
Auberginen-Röllchen mit Mozzarella,  
Tomatensoße, Parmesan und Basilikum  € 8,50

EINE UNSERER SPEZIALITÄTEN IST  
DIE ZUBEREITUNG VON  
**GEMISCHTEN VORSPEISEN**  
FÜR UNSERE GÄSTE.

WIR BERATEN  
SIE GERNE.

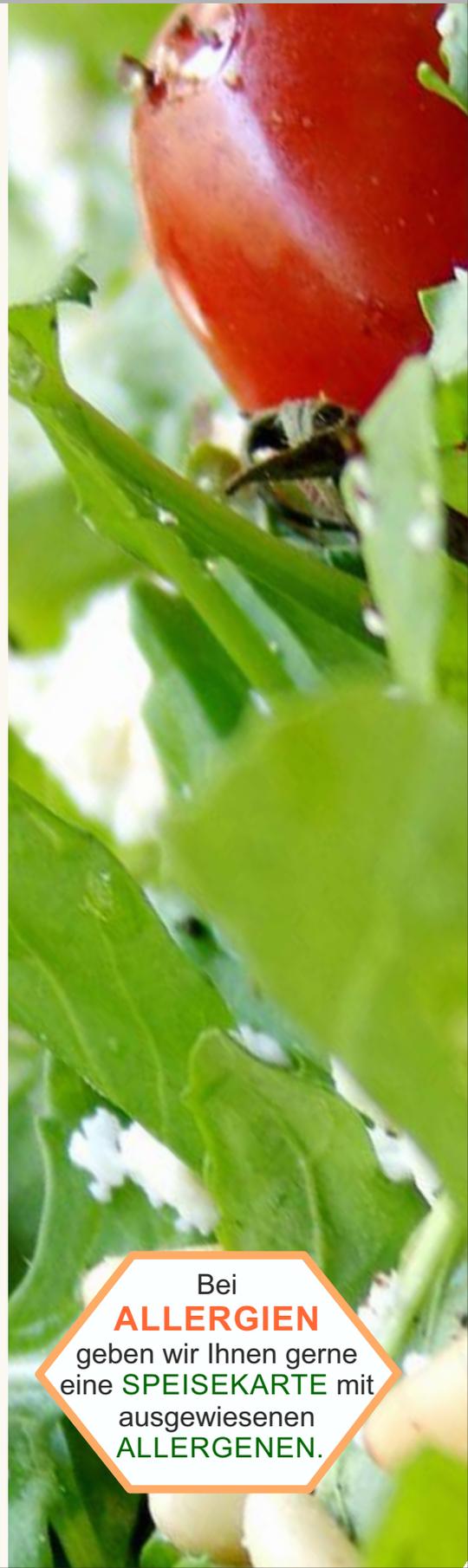


# INSALATE

- 20 **INSALATA MISTA**  
Kleiner gemischter Salat der Saison  € 4,00
- 21 **INSALATA DI POMODORO**  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Ziegenkäse  € 5,50
- 22 **INSALATA DEI GAMBERETTI**  
Gemischter und Rucola-Salat mit  
gebratenen Garnelen und Croutons € 11,50
- 23 **INSALATA AL TONNO**  
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven,  
roten Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei € 8,50
- 24 **INSALATA SICILIA**  
Gemischter und Rucola-Salat mit  
Schafskäse, Zwiebeln und Oliven  € 8,00
- 25 **INSALATA MAMMA MIA**  
Gemischter Salat mit Schinken, Käse  
Tomaten, Gurken, Mais und Ei € 8,00
- 26 **INSALATA DI RUCOLA**  
Rucola-Salat mit Tomaten, Mozzarella,  
Pinienkernen und Parmesan  € 9,00
- 27 **INSALATA DI MANZO**  
Gemischter und Rucola-Salat mit  
Rindfleisch, Pinienkernen und Croutons € 11,50

UNSERE SALATE WERDEN MIT  
OLIVENÖL UND BALSAMICO-ESSIG  
ZUBEREITET.  
KLASSISCH ITALIENISCH.  
AUF WUNSCH BIETEN WIR  
AUCH EIN JOGHURTDRESSING AN.

Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN**.



# PIZZA

## PIZZA AL SALMONE

mit Räucherlachs & Mascarpone,  
Mozzarella & frischem Baby-Spinat € 9,50

## PIZZA SCAMPI

mit Garnelen & Rucola,  
Kirschtomaten & Mozzarella € 10,50

## PIZZA ROMANA

mit Baby-Spinat & Schafskäse,  
roten Zwiebeln & Oliven € 7,50

## PIZZA PICCANTE

mit scharfer Salami & Mozzarella,  
Rucola & Parmesan € 8,50

## PIZZA CREMOSA

mit Hähnchenbruststreifen,  
Broccoli, Tomaten & Mascarpone € 8,50



# PIZZA

- |    |   |   |        |
|----|---|---|--------|
| 30 | PIZZA MOZZARELLA mit Basilikum und Tomatenscheiben                              |    | € 7,00 |
| 31 | PIZZA ANTIPASTI mit Grillgemüse, Rucola und Pinienkernen                        |    | € 8,50 |
| 32 | PIZZA TRIO mit Schinken, Champignons und Salami                                 |   | € 7,50 |
| 33 | PIZZA RUCOLA mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan                             |   | € 9,50 |
| 34 | PIZZA TONNO E CIPOLLA mit Thunfisch und Zwiebeln                                |   | € 7,50 |
| 35 | PIZZA MAMMA MIA mit Schinken, Champignons, Salami, Paprika und Ei               |   | € 7,50 |
| 36 | PIZZA 4 FORMAGGI mit vier verschiedenen Käsesorten                              |   | € 7,50 |
| 37 | PIZZA POLLO mit Hähnchenbruststreifen, Rucola und Kirschtomaten                 |   | € 9,50 |
| 38 | PIZZA 4 STAGIONI mit Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven             |   | € 7,50 |
| 39 | PIZZA VEGETARIA mit Broccoli, Champignons, Paprika und Zwiebeln                 |  | € 7,00 |
| 40 | PIZZA PAESANA mit Salami, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Schafskäse |   | € 8,00 |
| 41 | PIZZA SPINACI mit Spinat, Mozzarella und Gorgonzola                             |  | € 7,50 |
| 42 | CALZONE mit Schinken, Thunfisch und Zwiebeln                                    |   | € 8,50 |
| 43 | CALZONE CLASSICO mit Salami, Schinken und Mozzarella                            |   | € 8,50 |

JETZT AUCH  
VEGAN ODER LACTOSEFREI  
MIT WILMERSBURGER  
AUS DEM

GERNE ÄNDERN WIR  
DIE ZUTATEN FÜR SIE  
ODER BEREITEN  
IHRE WUNSCH-PIZZA ZU.



Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN.**

# PASTA

## SPAGHETTATA

€ 13,50

mit Venusmuscheln, Garnelen,  
Knoblauch, Kirschtomaten und Pinienkernen

## SPAGHETTI ATLANTICO

€ 14,50

mit Jakobsmuscheln und Lachsfiletstreifen,  
Knoblauch und Kirschtomaten

## TAGLIATELLE AI SPINACI



€ 8,50

mit Spinat, getrockneten Tomaten  
und Knoblauch in Pesto-Sahnesoße

## TAGLIATELLE MONTEBELLO



€ 9,50

mit Austernpilzen, Rucola, Knoblauch  
und Pinienkernen in Olivenöl

## PENNE AI FUNGHI MISTI



€ 8,50

mit Champignons & Kräuterseitlingen,  
Knoblauch & Frühlingszwiebeln



# PASTA

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 50 | <b>SPAGHETTI AL PESTO</b><br>mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen                                |  € 7,00   |
| 51 | <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b><br>mit Knoblauch und Olivenöl                                      |  € 6,50   |
| 52 | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>mit Speck und Ei   | € 6,50   |
| 53 | <b>PENNE DELLA CASA</b><br>mit Schinken, Champignons und<br>Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne   | € 7,50   |
| 54 | <b>PENNE AI GAMBERETTI</b><br>mit Räucherlachs und Krabben<br>in Tomaten-Sahnesoße               | € 9,50   |
| 55 | <b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b><br>mit frischem Lachs und Spinat<br>in Sahnesoße                   | € 9,50   |
| 56 | <b>TAGLIATELLE CON VERDURE</b><br>mit gemischtem Gemüse, Garnelen,<br>Knoblauch und Pinienkernen | € 9,50   |
| 57 | <b>TORTELLINI ALLA PANNA</b><br>mit Schinken in Sahnesoße  | € 7,00   |
| 58 | <b>GNOCCHI AL GORGONZOLA</b><br>mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesoße                               |  € 8,50 |

JETZT AUCH  
VEGAN ODER LACTOSEFREI  
MIT SOJA CUISINE  
AUS DEM

**bioladen**  **UELZEN**

GERNE ÄNDERN WIR  
DIE ZUTATEN FÜR SIE  
ODER BEREITEN  
IHRE **WUNSCH-PASTA** ZU.



Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN**.

# AL FORNO

**HEISS UND LECKER  
AUS DEM  
BACKOFEN!**

## **70 SPAGHETTI CREOLA**

mit Krabben und Knoblauch  
in Tomaten-Sahnesoße

€ 9,00

## **71 PENNE AL FORNO**

mit Schinken und Champignons  
in Bolognese-Sahnesoße

€ 7,50

## **72 GNOCCHI AL FORNO**

mit Broccoli und Champignons  
in Pesto-Sahnesoße



€ 7,50

## **73 DUETTO**

Grüne und gelbe Bandnudeln  
mit Schweinefilet in Sahnesoße

€ 9,00

## **74 COMBINAZIONE**

Verschiedene Nudeln mit Schinken  
in Bolognese-Sahnesoße

€ 7,50

## **75 LASAGNE**

Klassisch zubereitet!

€ 8,00



# PESCE

- 80 ORATA (DORADE)**  
Goldbrassenfilet mit Salsa Verde € 16,50
- 81 LUCIOPERCA**  
Zanderfilet in Pesto-Sahnesoße € 17,50
- 82 SALMONE ALL' ARANCIA**  
Lachsfilet in Orangensoße € 18,50
- 83 CALAMARI ALLA GRIGLIA**  
Gegrillte Tintenfischtuben € 16,50
- 84 SCAMPI DELLA CASA**  
Riesengarnelen mit Kirschtomaten,  
Knoblauch und Olivenöl € 19,50
- 85 GRIGLIATA DI PESCE**  
Grillteller mit Lachs-,  
Zander- und Doradenfilet € 20,50

Als **Beilage** reichen wir **Reis** und einen kleinen **Salat**.

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE  
FISCH-SPEZIALITÄTEN  
AUF DEN  
ANGEBOTSTAFELN  
IM RESTAURANT.

Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN**.



# CARNE

## INVOLTINI DELLA CASA

Schweinefiletröllchen mit  
Schinken und Käse gefüllt  
in Salbei-Sahnesoße

€ 16,50

## POLLO CAPRESE

Hähnchenbrustfilet  
mit Mozzarella überbacken  
in Pesto-Tomatensoße

€ 15,50

## FILETTO AL BALSAMICO

Rinderfilet  
mit Kirsch-Balsamico-Creme  
und Mandelblättchen

€ 20,50

## FILETTINI ALL' AGLIO

Rinderfiletspitzen mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Weißwein  
im Ofen gegart

€ 19,50

## GRIGLIATA DI CARNE

Grillteller mit Entrecote,  
Lammfilet und Salsicchia

€ 20,50

Als **Beilage** reichen wir  
**Rosmarinkartoffeln** und einen **Salat**.  
Bitte äußern Sie andere **Wünsche**.



# CARNE

90	SCHWEINEFILET	€ 14,50
91	HÄHNCHEN- BRUSTFILET	€ 14,50
92	ENTRECOTE	€ 18,50
93	RINDERFILET	€ 19,50
94	LAMMFILET	€ 19,50

Als **Beilage** reichen wir  
**Rosmarinkartoffeln** und einen **Salat**.  
Bitte äußern Sie andere **Wünsche**.

**Soßen** zu unseren Fleischgerichten:

FUNGI PORCINI - Steinpilz-Sahnesoße	€ 4,00
AL PEPE - Pfeffersoße	€ 3,50
GORGONZOLA - milde Käse-Sahnesoße	€ 3,50



Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN**.

# KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

## ESPRESSO

Klassisch	€ 2,00
Doppio	€ 2,50
Macchiato	€ 2,25
Corretto	€ 2,50

## CAPPUCCINO

mit feinem Milchschaum € 2,50

## LATTE MACCHIATO

Klassisch	€ 3,00
mit Aroma	€ 3,50

## CAFE LATTE

Milchkaffee € 3,50



## KAFFEE

€ 2,00

## TEE

€ 2,00

## HEISSE SCHOKOLADE

€ 2,50

## HEISSER AMARETTO

mit Sahne  
€ 4,50

# DESSERT

## TIRAMISU

mit Löffelbiscuit  
und Mascarponecreme  
€ 5,50

## PANNA COTTA

mit Karamell-, Schoko-, Erdbeer-,  
Pfirsichsoße oder Honig  
€ 5,50

## PROFITEROLES

gefüllte Windbeutel  
mit Schokoladencreme  
€ 5,50

## ERDBEERTRAUM

Erdbeerpüree, Vanilleeis  
und Mascarponecreme  
€ 5,50

## TARTUFO

Bianco oder Nero  
€ 5,50



## CIOCCO LALA

Mascarponecreme,  
Schokoladeneis  
und Schokoladensoße  
€ 5,00

## TRIS DI DESSERT

mit Tiramisu, Panna Cotta,  
Mascarponecreme und Eis  
€ 7,00

## EIS-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere,  
Joghurt, Zitrone, Stracciatella  
€ 1,00 je Kugel

Sahne  
€ 0,50 je Portion

## EIS-SOSSEN:

Karamell, Schoko, Erdbeere,  
Himbeere, Kirsche, Pfirsich  
€ 0,75 je Portion

# APERITIF

## MARTINI

Bianco, rosso, secco oder oro  
5 cl € 3,00

## CAMPARI

Campari Orange  
oder Soda  
10 cl € 3,00

## APEROL SPRIZZ

Spritzig mit Prosecco  
20 cl € 5,50



## SAN BITTER

Bitter-Aperitif ohne Alkohol  
10 cl € 2,00

## PROSECCO

Fruchtig und spritzig  
10 cl € 2,50

## ERDBEER- PROSECCO

mit Erdbeerpüree  
10 cl € 3,50

# DIGESTIF

Grappa  
Sambuca  
Amaretto  
Frangelico  
Vecchia Romagna  
Ramazzotti  
Averna  
Fernet Branca  
Branca Menta  
Vodca Melone  
Limoncello

Baileys Irish Cream  
Bacardi  
Havana Club  
Captain Morgan  
Ballantines Scotch Whisky  
Smirnoff Vodca  
Gordons Dry Gin  
Jubiläums Aquavit  
Williams Birne  
Pernod

2 cl € 2,00



## VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

- Andrea da Ponte -  
Prosecco  
8 Jahre

2 cl € 4,50

## GRAPPA DI MOSCATO

- Sibona -  
Moscato  
10 Jahre

2 cl € 7,00

**OFFENE  
WEISSWEINE**

# WEIN

**OFFENE  
ROTWEINE**

## FRASCATI

Trocken und leicht

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

## PINOT GRIGIO

Trocken und fruchtig

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

## CHARDONNAY

Trocken und vollmundig

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

## FRIZZANTINO

Lieblich und spritzig frisch

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

### ROSÉWEIN

## ROSATELLO

Trocken und mild

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

### WEINMIX

## MAMMA MIA

Erfrischend und fruchtig  
mit Limonade und Rotwein

0,40 l € 4,50

## CHIANTI

Trocken und aromatisch

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

## BARDOLINO

Trocken und leicht

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

## MERLOT

Trocken und vollmundig

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

## BARBERA

Trocken und kräftig

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

## VALPOLICELLA

Trocken und mild

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50

## LAMBRUSCO

Lieblich und spritzig fruchtig

0,25 l € 4,50  
0,50 l € 8,50



**PINOT GRIGIO**

Ca di Alte, Venetien

Farbe: strohgelb

Duft: weit und zart mit fruchtigen  
und blumigen Noten

Geschmack: frisch und sehr angenehm

0,75 l € 20,50

**Aquila  
CATARRATTO**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: intensiv und elegant

Geschmack: spritzig und schmackhaft

0,75 l € 20,50

**Aquila  
GRILLO**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: harmonisch nach Kräutern

Geschmack: ehrlich und von starker  
Persönlichkeit

0,75 l € 21,50

**Aquila  
CHARDONNAY**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: intensives strohgelb

Duft: vielfältig und sortentypisch

Geschmack: reich und fast üppig,  
der Nektar Siziliens

0,75 l € 21,50

**Regaleali  
II BIANCO**

- Tasca d'Almerita, Sizilien -

Farbe: sonnengelb

Duft: elegant und rund

Geschmack: samtig und reichhaltig

0,75 l € 22,50

**Aquila  
SYRAH**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: intensives Rubinrot

Duft: delikate und intensive Noten

Geschmack: frisch, dynamisch, raffiniert,  
sehr angenehm zu trinken

0,75 l € 21,50

**Aquila  
MERLOT**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: hell leuchtendes Rubinrot

Duft: Noten von roten Früchten

Geschmack: bedeutungsvoll und komplex

0,75 l € 20,50

**Aquila  
NERO D'AVOLA**

Viticultori Associati di Canicatti, Sizilien

Farbe: intensives Rubinrot

Duft: reich und scharf

Geschmack: üppig und ausgewogen,  
lebhaft mit sanften Tanninen

0,75 l € 21,50

**Borghi d'Elsa  
CHIANTI**

Melini, Toskana

Farbe: klares Rubinrot

Duft: direkt und überzeugend

Geschmack: stark und typisch Toskana

„Der einzige Rotwein, von dem Nils  
keine Kopfschmerzen bekommt.“

0,75 l € 20,50

**Regaleali  
II ROSSO**

- Tasca d'Almerita, Sizilien -

Farbe: Rubinrot bis Violett

Duft: Noten von reifen Beeren

Geschmack: samtweich und kräftig

0,75 l € 22,50



# BIER

 **Krombacher**

Hell oder Dunkel

0,3 l € 3,00

0,4 l € 3,50

**ALSTERWASSER**

0,3 l € 3,00

0,4 l € 3,50

**ALKOHOLFREI**

0,33 l € 3,00



**ERDINGER**

Hefeweizen hell

Hefeweizen alkoholfrei

Hefeweizen Dunkel

Weizen Kristall

0,5 l € 3,50

**SCHÖFFERHOFER**

Grapefruit

0,33 l € 3,00

# ERFRISCHUNGEN

**VIVA CON AGUA**

SANKT PAULI

Wasser für Alle - Alle für Wasser

- laut und leise -

mit oder ohne Kohlensäure

0,33 l € 2,50

0,75 l € 5,50

**VOELKEL BIOZISCH**

Himbeer-Cassis, Rhabarber, Zitrone,

Blutorange oder Ginger Life

0,33 l € 3,00



**COCA COLA**

Cola, Cola light, Fanta,

Sprite oder Spezi

0,2 l € 2,00

0,4 l € 3,00

**SCHWEPPE**

Bitter Lemon, Ginger Ale

und Tonic Water

0,2 l € 2,50

**VITAMALZ**

0,33 l € 3,00

# SÄFTE UND SCHORLEN

APFEL, ORANGE,  
KIRSCH, BANANE,  
TRAUBE, TOMATE,  
MARACUJA, MANGO,  
CRANBERRY,  
ERDBEERE,  
KIRSCH-BANANE,  
ORANGE-MARACUJA



**SÄFTE**

0,2 l € 2,50

0,4 l € 4,50

**FRUCHT-  
SCHORLEN**

mit allen Säften möglich

0,25 l € 2,50

0,5 l € 4,50