



Speisen- und Getrankkarte

Restaurant Pizzeria Da Nico
Wieblingerstr. 23
69214 Eppelheim
Tel. 761020

Liebe Gäste,

Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Haus und hoffen, Ihren Wünschen gerecht zu werden und Sie in gewohnter Qualität und Freundlichkeit verwöhnen zu können. Die Feinschmeckerei ist eben eine leidenschaftliche und überlegte Vorliebe, die dem Geschmackssinn schmeichelt. Wir freuen uns, dass Sie diese Vorliebe mit uns teilen.

Ihr Restaurant Pizzeria

"Da Nico"

ANTIPASTI - VORSPEISEN

INSALATA CAPRESE <i>mit B[iffel]mozzarella^G, Tomaten und Basilikum</i>	11,50 €
ANTIPASTO MISTO <i>Gemischte Vorspeise</i>	15,00 €
INSALATA DI MARE <i>Meeresfr[uchtesalat]^D</i>	15,00 €
CARPACCIO <i>Rinderfilet mit² Rucola und Parmigiano^G</i>	14,60 €
PROSCIUTTO E MELONE <i>Parmaschinken⁴ mit Melone</i>	14,50 €
KRABBENCOCKTAIL^M <i>mit Toast^B und Butter^G</i>	11,00 €
RUCOLA E PARMIGIANO^{2,G}	9,50 €
PIZZABROT^B	4,50 €
BRUSCHETTA^B	4,30 €

INSALATE

GEMISCHTER SALAT	6,00 €
GR[Ü]NER SALAT	5,80 €
TOMATENSALAT	6,00 €
INSALATA ITALIANA <i>mit Vorderschinken⁴ und K[ä]se^G</i>	9,90 €
INSALATA NIZZA <i>mit Thunfisch, Ei und Sardellen</i>	9,90 €
INSALATA ALLA NICO <i>mit Lachs^D, Krabben^M, Ei^C und Cocktailsauce^G</i>	14,50 €
INSALATA PAESANA <i>Putenbruststreifen⁴, Oliven[ö]¹⁰l und Balsamico⁴</i>	14,50 €

ZUPPE

TORTELLINI^B IN BRODO	5,80 €
STRACCIATELLA^B ALLA ROMANA	6,20 €
CREMA DI POMODORO	7,00 €
MINISTRONE^B DI VERDURA	7,00 €

PASTA

SPAGHETTI AL^B PESTO <i>mit Basilikumsauce</i>	12,00 €
SPAGHETTI^B AGLIO OLIO E PEPERONCINO⁴ <i>mit Knoblauch, Olivenöl und Chilli</i>	12,00 €
SPAGHETTI^B ALLA MATRIGIANA <i>mit Speck⁴, Zwiebeln und Tomatensauce</i>	12,00 €
SPAGHETTI^B CARBONARA <i>mit Speck⁴, Ei^c und Sahnesauce^g</i>	12,50 €
SPAGHETTI MARINARA^B <i>mit Meeresfrüchten^M und Tomatensauce</i>	16,00 €
RIGATONI SORRENTO^B <i>mit Mozzarella^g, Aubergine, Tomatensauce und Basilikum</i>	12,00 €
RIGATONI BROCCOLI^B E GORGONZOLA <i>mit Brokkoli und Gorgonzola^g</i>	13,00 €
RIGATONI^B CHEF <i>mit Pilzen, Erbsen, Schinken⁴, Hackfleisch⁴ und Basilikum</i>	13,00 €
RIGATONI^B ARRABIATA <i>mit Tomatensauce, Chilli und Basilikum</i>	12,00 €
TAGLIATELLE^B SAN DANIELE <i>mit Parmaschinken⁴ und Sahnesauce^g</i>	13,50 €
TAGLIATELLE^B AL SALMONE <i>mit Lachs^D und Sahnesauce^g</i>	14,00 €
TAGLIATELLE^B SPINACI E GORGONZOLA <i>mit Spinat und Gorgonzolasauce^g</i>	15,50 €
TORTELLINI^B FUNGHI E PANNA <i>mit Pilzen und Sahnesauce^g</i>	14,00 €
TORTELLINI^B BOSCAIOLA <i>mit Speck^k, Knoblauch, Pilzen</i>	13,50 €
TORTELLINI^B AL GORGONZOLA <i>mit Gorgonzolasauce^g</i>	16,50 €
GNOCCHI^B PIEMONTESE <i>mit Pilzen und Tomatensauce</i>	13,00 €
GNOCCHI^B CAPRESE <i>mit frischen Tomaten, Mozzarella^g und Basilikum</i>	13,00 €
GNOCCHI^B SANREMESE <i>mit Hackfleisch⁴ und Pestosauce</i>	13,50 €
GNOCCHI^B AI FORMAGGI <i>mit vier verschiedenen Käsesaucen^g</i>	16,00 €

RISOTTI

RISOTTO VEGETARIANO <i>mit frischem Gemüse</i>	14,00 €
RISOTTO CERTOSINO <i>mit Krabben^M, Erbsen, Pilzen und Sahnesauce</i>	14,50 €
RISOTTO ALLO SCOGLIO <i>mit Meeresfrüchten^M und Tomatensauce</i>	17,00 €
RISOTTO AI FUNGHI <i>mit Pilzen und Sahnesauce^g</i>	14,50 €

KINDERGERICHTE

NUDELN^B AUF WUNSCH	7,30 €
PIZZA^B MARGHERITA	6,30 €
PIZZA^B PROSCIUTTO	6,80 €
PIZZA^B SALAMI⁴	6,80 €
KINDERSCHNITZEL <i>mit Kartoffeln</i>	9,50 €

PIZZA

	Mittel	Groß
MARGHERITA^B <i>mit Tomaten und Käse^G</i>	7,80 €	8,80 €
NORMALE^B <i>mit Salami^{4,8} und Pilzen</i>	8,40 €	9,40 €
MONTANARA^B <i>mit Vorderschinken^{4,8} und Pilzen</i>	8,40 €	9,40 €
DIAVOLA^B <i>mit gr. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch</i>	8,40 €	9,40 €
AMERICANA^B <i>mit Peperoniwurst^{4,8,9} und Pilzen</i>	8,70 €	9,70 €
4 STAGIONI^B <i>mit Pilzen, Vorderschinken^{4,8,9}, Paprika und Artischocken</i>	9,30 €	10,30 €
RUCOLA^B <i>mit Rucola und Parmigianospit^G</i>	9,20 €	10,20 €
ALLA NICO^B <i>mit Gorgonzola^G, Rucola und Parmaschinken^{4,8}</i>	10,70 €	11,70 €
VEGETARIA^B <i>mit frischem Gemüse</i>	9,30 €	10,30 €
DELLA CASA^B <i>mit Salami^{4,8}, Pilzen, gr. Peperoni, Oliven^{10,11} u. Bolognese</i>	9,40 €	10,40 €
MARINARA^B <i>mit Meeresfrüchten^M</i>	9,70 €	10,70 €
HAWAII^B <i>mit Vorderschinken^{4,8,9}, Pilzen und Ananas</i>	8,90 €	9,90 €
AL SALMONE^B <i>mit Lachs^D</i>	9,70 €	10,70 €
FAVIGNANA^B <i>mit Thunfisch^D, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch</i>	9,30 €	10,30 €
CALZONE^B <i>mit Vorderschinken^{4,8,9} und Pilzen</i>		10,50 €
NAPOLI^B <i>mit Sardellen^D, Kapern und Mozzarella^G</i>	9,00 €	10,00 €
CAPRICCIOSA^B <i>mit Vorderschinken^{4,8,9}, Pilzen, Kapern, Artischocken, Ei^C</i>	9,90 €	10,90 €
CAPRI^B <i>mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella^G</i>	9,20 €	10,20 €
PARMA^B <i>mit Parmaschinken^{4,8,9} und Mozzarella^G</i>	9,80 €	10,80 €
	Extras ab	0,50 €

GRATINATI – ÜBERBACKEN

LASAGNE^B AL FORNO	12,00 €
RIGATONI^B AL FORNO	12,00 €
TORTELLIN^{BI} AL FORNO	13,50 €
GNOCCHII^B AL FORNO	13,00 €
COMBINAZI ONE^B	13,50 €

CARNE E PESCE - FLEISCH UND FISCH

MANZO - VOM RIND

BISTECCA AL BAROLO <i>Rumpsteak^{4,8,9} mit Barolo-Sauce, Gemüse und Kartoffeln</i>	26,00 €
BISTECCA ALLA GRIGLIA <i>Rumpsteak^{4,8,9} vom Rind mit Kartoffel und Gemüse</i>	24,50 €

VITELLO - VOM KALB

SCALOPPINA PIZZAIOLA <i>mit Spaghetti^B, Oliven^{10,11}, Sardellen^D und Kapernsauce</i>	19,00 €
PICCATA MILANESE <i>mit Spaghetti^B und Gemüse</i>	19,80 €
SCALOPPINA^B AL LIMONE <i>mit Gemüse und Zitronensauce</i>	19,80 €
SCALOPPINA^B AL GORGONZOLA <i>mit Gorgonzolasauce^G und Gemüse</i>	22,80 €

PESCE - FISCH

alle Fischgerichte mit Kartoffeln und Gemüse

CALAMAR^{MI} ALLA GRIGLIA	20,50 €
SALMONE^D ALLA GRIGLIA <i>mit Kartoffeln, Gemüse</i>	19,50 €
SCAMPI^M ALLA GRIGLIA <i>mit Kartoffeln, Gemüse</i>	30,00 €

FORMAGGIO - KÄSE

GORGONYOLA ^g	6,00 €
PARMIGIANO ^G	6,00 €
PROVOLONE ^G	6,00 €

DESSERT

Tiramisu ^g	6,90 €
Parfait ^g	7,30 €
Gemischtes Eis ^g	5,90 €
Coppa Daninamarca ^g	6,90 €
Himbeerbecher ^g	7,30 €
Dessert della Casa ^g	9,80 €
Portion Sahne ^g	1,20 €

Alle Preise einschliesslich Bedienung und Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe Speisen:

1=koffeinhaltig / 2=mit Farbstoff / 3=mit Süßungsmittel / 4=mit Konservierungsstoff / 5=mit Cyclamat / 7=gefärbt mit Beta-Carotin / 8=mit Antioxidationsmittel / 9=mit Geschmacksverstärker / 10=geschwefelt / 11=geschwärzt / 12=mit Phosphat / 14=enth.inen Phenilalaninquelle/

Allergene Speisen:

A=glutenhaltig-Roggen / B=glutenhaltig-Weizen / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Weichtiere / M=Krebstiere .

Getränke

Aperitivi

		€
Martini, bianco, rosso, dry ^c	4 cl	4,50
Sherry dry ^c	4 cl	4,50
Cynar ^c / Pernod ^c	4 cl	4,50
Campari ² Soda	2 cl	5,00
Campari ^c Orange	2 cl	5,80
Prosecco Spumante Scavi & Ray ^c	Glas 0.1 l	5,20

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,10
Fanta ^{2,3}	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,10
Mezzo Mix ^{1,2,3}	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,10
Sprite	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,10
Bitter Lemon ^{2,8}	0,2 l.FI	2,70
Tonic Water ⁸	0,2 l.FI	2,70
Ginger Ale ^{2,3}	0,2 l.FI	2,70
Orangina Original ²	0,2 l.FI	2,70



Mineralwasser

S.Pellegrino	0,25 FI	2,60
	0,75 FI	5,50
Acqua Panna, naturell	0,25 FI	2,60
	0,75 FI	5,70
SanBitter ²	0,1 FI	2,70



Fruchtsäfte und Nektare

		€
Apfelsaft	 0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,70
Grapefruitsaft	0,2 l	2,70
Kirschnektar	0,2 l	2,70
Johannisbeernektar	0,2 l	2,70
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,10
Alle anderen Schorlen	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,50

Tradelslands Iced-Tea

Lemon-Lime ²	0,33 FI	5,00
Sunny Peach ²	 0,33 FI	5,00
Mint n Lime ²	0,33 FI	5,00

Italienische Weine

Hauswein, weiß ^c , Tafelwein	0,2 l	4,50
Hauswein, rot ^c , Tafelwein	0,2 l	4,80
Hauswein, rosé ^c , Tafelwein	0,2 l	4,60
Lambrusco, rot ^c , DOC	0,2 l	4,50
Pinot Grigio, weiß ^c , DOC	0,2 l	5,10
Montepulciano, rot ^c , DOC	0,2 l	5,10
Weinschorlen ^c	0,2 l	4,30
Prosecco Spumante C Scavi & Ray	0,75 FI	27,50



Biere



		€
Krombacher Pils ^A vom Fass	0,3 l	3,40
Krombacher Hefeweizen Hell ^B	0,5 Fl	4,40
Erdinger Weißbier Kristallweizen ^D	0,5 Fl	4,40
Krombacher Weißbier Alkoholfrei ^B	0,5 Fl	4,40
Krombacher alkoholfrei ^A	0,33 Fl	3,40
Krombacher Radler ^{A23}	0,33 Fl	3,40

Heiße Getränke

Kaffee	2,60
Espresso	2,60
Espresso Doppio	4,80
Cappuccino ^D	3,90
Latte Macchiato ^D	4,30
Tee (verschiedene Sorten)	2,60
Heiße Schokolade ^D	4,30

Alle Preise verstehen sich einschliesslich Bedienung und Mehrwertsteuer.

Spirituosen

	€
Grappa Prosecco	2 cl 4,00
Grappa Nardini	2 cl 8,00
Kirschwasser	2 cl 3,80
Vecchia Romagna ²	2 cl 3,90
Asbach Uralt ²	2 cl 3,90
Remy Martin VSOP	2 cl 5,20
Averna ²	2 cl 3,80
Ramazotti ²	2 cl 3,80
Fernet Branca ²	2 cl 3,80
Amaretto ²	2 cl 3,80
Sambuca	2 cl 3,80
Limoncello ²	2 cl 3,90

Whisky / Whiskey

Ballantines ²	2 cl 4,50
Johnnie Walker ²	2 cl 5,00
Chivas Regal ²	2 cl 6,50

Zusatzstoffe Getränke:

1=koffeinhaltig / 2=mit Farbstoff / 3=mit Antioxidationsmittel / 4=mit Konservierungsstoff / 5=Brennwert 100ml=1,1kj. 6=mit Süßungsmittel# / 7=gefärbt mit Beta-Carotin / 8=chininhaltig / 9=mit Taurin / 10=enthält eine Phenylalaninquelle / 11= enthält Phosphat.

Allergene Getränke:

A=glutenhaltig Gerste / B=glutenhaltig Weizen / C=mit Sulfid / D= Milch-Lactose.

Lust auf Urlaub in Sizilien ?

Sizilien historisch, kulturell einer der interessantesten Orte in Europa ist ideal für einen Urlaub, in dem man baden, wandern, auch mit dem Rad, Kultur hautnah erleben und das Leben genießen mag.

Nico Bica, der Chef des in Eppelheim hoch geschätzten Restaurants DA NICO bietet ein **Ferienhaus in Cornino** preisgünstig zur Vermietung an. Sechs bis acht Personen können inmitten eines riesigen Gartens, in einem typisch mediterranen Bungalow mit zwei ausladenden Veranden mit Blick auf das nur 350 m entfernten Meer wohnen. Und dass der Strand zum Erholen einlädt, zeigen die beiden Fotos



Cornino ist leicht zu erreichen, 45 km sind es vom Flughafen von Trapani, den Ryanair von Baden-Baden aus anfliegt. Mit dem Auto, ganz Sportliche auch mit dem Fahrrad, lassen sich das Kloster Erice, Palermo, die Metropole Siziliens (100 km) oder die wunderbar erhaltenen griechisch-römischen Stätten von Segesta (50 km) und Selenunte (70 km) gut erreichen- Wer nach solchen Unternehmungen die mediterrane Küche schätzt, kann sich aus der Kornkammer Siziliens verwöhnen lassen.

Die Saison dauert üblicherweise von April bis Oktober. Die Vereinbarung des Preises (etwa 40 € pro Tag und Person) sowie weitere Auskünfte gibt gerne der Besitzer Nico Bica (Tel. 0151/20 63 72 60).



