



DA MARIO

RISTORANTE • PIZZERIA

The pleasure
of eating *well*

BREAKFAST | LUNCH | DINNER & DRINK

Tradition, taste, style



ANTIPASTI • APPETIZER

Gazpacho di fragola • Strawberry Gazpacho (2, 14, 4)

Ostriche, pomodorini e gambero rosso
Oysters, cherry tomatoes and red prawns
euro 19,00

Gravlax svedese • Swedish Gravlax (1, 4, 7, 10)

Salmone salmistrato a crudo, crostini di segale e salsa nordica alla senape e aneto
Raw corned salmon, rye croutons, and a Nordic mustard and dill sauce
euro 19,00

Carpaccio reale affumicato • Smoked Royal Carpaccio (4)

Pesce spada, tonno, ricciola affumicati, con emulsione di passion fruit
e julienne di finocchi all'arancia
*Smoked swordfish, tuna, and amberjack with a passion fruit emulsion
and orange-flavored fennel julienne*
euro 25,00

Velluto di manzo al taglio fine • Thinly sliced beef velvet (3, 7)

Battuta di Fassona, tartufo nero, robiola e uovo fritto
Fassona tartare, black truffle, robiola cheese and fried egg
euro 21,00

Tartare di manzo al coltello • Knife-cut beef tartare (10)

Confit di pomodorino, capperi, senape, olio evo, limone, pepe, sale Maldon
Confit of cherry tomatoes, capers, mustard, extra virgin olive oil, lemon, pepper, Maldon salt
euro 18,00

Polpette al sugo • Meatballs in tomato sauce (1, 3, 7)

euro 14,00

Tagliere Calabrese • Calabrian cutting board (1, 4, 7)

Spianata calabra, bruschette di 'nduja, frittelle di bianchetti, gnocco fritto
lardo e coppa calabrese e provolone silano
*Calabrian spianata, bruschetta with 'nduja, whitebait fritters, fried gnocco
Calabrian bacon, coppa, and Sila provolone cheese*
euro 20,00

Culatta di Assisi (1, 7)

Pregiato prosciutto crudo umbro, burrata di Andria e gnocco fritto
Fine Umbrian Prosciutto, Andria burrata and fried dumplings
euro 16

Bresaola di Black Angus • Black Angus bresaola (7)

Bresaola a carpaccio, parmigiano a scaglie e lamelle di tartufo nero di Norcia
Bresaola carpaccio, parmesan shavings, and slices of black truffle from Norcia
euro 18

PRIMI · FIRST COURSES

Scarpariello ai tre pomodorini · *Scarpariello with three cherry tomatoes* (1, 7)

Paccheri mantecati con pecorino, parmigiano, burrata e basilico

Paccheri with pecorino, parmesan, burrata and basil

euro 18

Fettuccia di bosco · *Forest Fettuccia* (1, 7)

Fettucce con crema al Castelmagno, funghi porcini, estratto all'olio di tartufo bianco

Fettucce with Castelmagno cream, porcini mushrooms, and white truffle oil extract

euro 20

Carciofo alla giudia in carbonara · *Jewish-style artichokes in carbonara* (1, 3, 7)

Spaghettoni, guanciale, pepe, pecorino, parmigiano

Spaghettoni, bacon, pepper, pecorino, parmesan

euro 18

Spaghettoni alle vongole veraci · *Spaghetti with clams* (1, 14)

euro 24

Calamarata (1, 4)

Datterino giallo, pesce spada, melanzane, menta, crumble di pane croccante

Yellow datterino tomatoes, swordfish, aubergines, mint, crispy bread crumble

euro 20

Tonnarelli cacio, pepe e cozze (1, 7, 14)

Tonnarelli with cheese, pepper and mussels

euro 20

Risotto alla coda di rospo · *Monkfish risotto* (4, 8)

Riso Carnaroli, filetto di rana pescatrice, clorofilla di basilico, mandorle e limone

Carnaroli rice, monkfish fillet, basil chlorophyll, almonds and lemon

euro 20

Risotto allo zafferano · *Saffron risotto* (7)

Riso Carnaroli bio Gran Riserva, zafferano dell'Aquila DOP, pistilli di grado 1

Gran Riserva organic Carnaroli rice, DOP saffron from L'Aquila, grade 1 pistils

euro 22

Pasta patate con 'nduja e provola (1, 7)

Pasta with potatoes, 'nduja and provola cheese

euro 14

SECONDI · MAIN COURSES

Polpo alla brace · Grilled octopus (7, 14)

Vellutata di ceci alla menta e duchessa di patata viola

Creamy chickpea soup with mint and purple potato duchess or purple potatoes

euro 28

Tataki di tonno rosso · Red tuna tataki (4, 6)

Vellutata di carota allo zenzero, insalatina di daikon e salsa ponzu

Creamy carrot and ginger soup, daikon salad, and ponzu sauce

euro 25

Cotoletta di vitello alla milanese · Milanese veal cutlet (1, 3, 7)

Orecchia di elefante con patate al rosmarino

“Elephant ear” with rosemary potatoes

euro 35

Surf & Turf gourmet (7, 9, 12, 14)

Filetto di manzo e capasanta, riduzione di vino rosso

su crema di sedano rapa e mirepoix di verdure bio

Beef fillet and scallops, red wine reduction

on a cream of celeriac and organic vegetable mirepoix

euro 32

Tagliata di controfiletto brasiliano · Brazilian sirloin steak (0)

Rosmarino, patate e olio evo

Rosemary, potatoes and extra virgin olive oil

euro 22

Costata di scottona alla griglia · Grilled heifer rib eye (0)

da 600 gr · euro 5 all'etto · 600g · euro 5 per 100g

Fritto misto di pesce · Mixed fried fish (1, 2, 4, 14)

euro 22

CONTORNI • SIDE DISHES

Spadellata di bietole colorate • Sautéed colorful chard (0)

Olio evo, aglio e limone
Extra virgin olive oil, garlic and lemon
euro 8

Patate al forno • Baked potatoes ((0)

euro 7

Verdure grill • Grilled vegetables (0)

Radicchio, zucchine e melanzane
Radicchio, courgettes and aubergines
euro 8

Patate fritte • French fries (0)

euro 7

Verdure al vapore • Steamed vegetables (0)

Bietole, carote, fagiolini
Swiss chard, carrots, green beans
euro 8

P I Z Z A

Regina Margherita (1, 7)

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico nano, olio EVO
San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, dwarf basil, extra virgin olive oil
euro 9

Marinara antica (1)

Pomodoro San Marzano, aglio rosso di Nubia, origano selvatico
San Marzano tomatoes, Nubia red garlic, wild oregano
euro 8

Diavola croccante (1, 7, 15)

Ventricina piccante e miele al peperoncino
Spicy Ventricina and Chili Honey
euro 13

Capricciosa gourmet (1, 7, 15)

Prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, funghi
Cooked ham, artichokes, Taggiasca olives, mushrooms
euro 13

Capriccio di bosco (1, 7, 15)

Prosciutto cotto, funghi freschi e crema al tartufo
Cooked ham, fresh mushrooms and truffle cream
euro 13

Quattro formaggi d'autore (1, 7)

Fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, provolone
Fior di latte mozzarella, gorgonzola, caciocavallo, provolone cheese
euro 13

P I Z Z A

Veggie paradiso (1, 7, 8)

Verdure grigliate, fior di latte, pesto leggero

Grilled vegetables, mozzarella, light pesto

euro 13

Isolana (1, 4, 7)

Tonno scottato, cipolla in agrodolce, lime

Seared tuna, sweet and sour onion, lime

euro 13

Parma & Stracciatella (1, 7, 12, 15)

Prosciutto crudo 24 mesi, stracciatella, rucola, balsamico

24-month-old raw ham, stracciatella, rocket, balsamic vinegar

euro 14

Maialina croccante (1, 7, 10, 15)

Porchetta artigianale, patate croccanti, senape dolce

Artisanal porchetta, crispy potatoes, sweet mustard

euro 14

La classica campana (1, 4, 7, 15)

Salsiccia, friarielli e provola

Sausage, broccoli rabe and provola cheese

euro 14

Gamberi & Zucchine (1, 2)

Crema di zucchine, gamberi saltati e pepe rosa

Cream of courgettes, sautéed prawns and pink pepper

euro 15

DESSERT AL CUCCHIAIO
SPOON DESSERTS

Tiramisu al caffè • *Coffee Tiramisu* (1, 3, 7)
euro 8

Pastiera napoletana • *Neapolitan Pastiera* (1, 7)
Con gelato al gusto cioccolato Dubai
With Dubai chocolate flavored ice cream
euro 8

Gelato artigianale • *Artisanal ice cream* (5, 6, 7, 8)
Con cioccolato Dubai
With Dubai chocolate
euro 8

Gelato artigianale • *Artisanal ice cream* (7)
Con caramello salato
With salted caramel
euro 8

Gelato artigianale • *Artisanal ice cream* (7)
Gusto mango
Mango flavour
euro 8

Carpaccio di ananas • *Pineapple carpaccio*
euro 8

Semifreddo al torroncino • *Nougat semifreddo* (3, 7, 8)
euro 8

D E S S E R T

Frutta realistica in monoporzione · 120 grammi di cioccolato

Realistic fruit in single portions · 120 grams of chocolate

Gusto arachide · *Peanut flavor* (5, 6, 7)

euro 15

Gusto mango · *Mango flavor* (6, 7)

euro 15

Gusto limone · *Lemon flavor* (6, 7)

euro 15

Gusto mela · *Apple flavor* (6, 7)

euro 15

Gusto fragola · *Strawberry flavor* (6, 7)

euro 15

Gusto pistacchio · *Pistachio flavor* (6, 7)

euro 15

ALLERGENI · ALLERGENS

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informano i gentili Ospiti che nei nostri piatti possono essere presenti o rintracciabili le sotto indicate sostanze allergeniche

Pursuant to Regulation (EU) No. 1169/2011, we inform our kind Guests that the following allergenic substances may be present or traceable in our dishes.

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

1. CEREALS containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their hybrid strains and products derived from them
2. CRUSTACEANS and crustacean products
3. EGGS and egg products
4. FISH and fish products
5. PEANUTS and peanut products
6. SOY and soy products
7. MILK and milk products (including lactose)
8. NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and products derived from them
9. CELERY and celery products
10. MUSTARD and mustard products
11. SESAME SEEDS sesame seed products
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as sulphur dioxide
13. LUPINS and lupine products
14. MOLLUSCS and shellfish products



DA MARIO

RISTORANTE • PIZZERIA

ALLERGENI

- | | |
|--|--|
| ① CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati | ⑧ FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti |
| ② CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | ⑨ SEDANO e prodotti a base di sedano |
| ③ UOVA e prodotti a base di uova | ⑩ SENAPE e prodotti a base di senape |
| ④ PESCE e prodotti a base di pesce | ⑪ SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo |
| ⑤ ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | ⑫ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
| ⑥ SOIA e prodotti a base di soia | ⑬ LUPINI e prodotti a base di lupini |
| ⑦ LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | ⑭ MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi |



DA MARIO

RISTORANTE • PIZZERIA

coperto: euro 3 • service charge: euro 3