

# Ristorante *Da Mimmo*

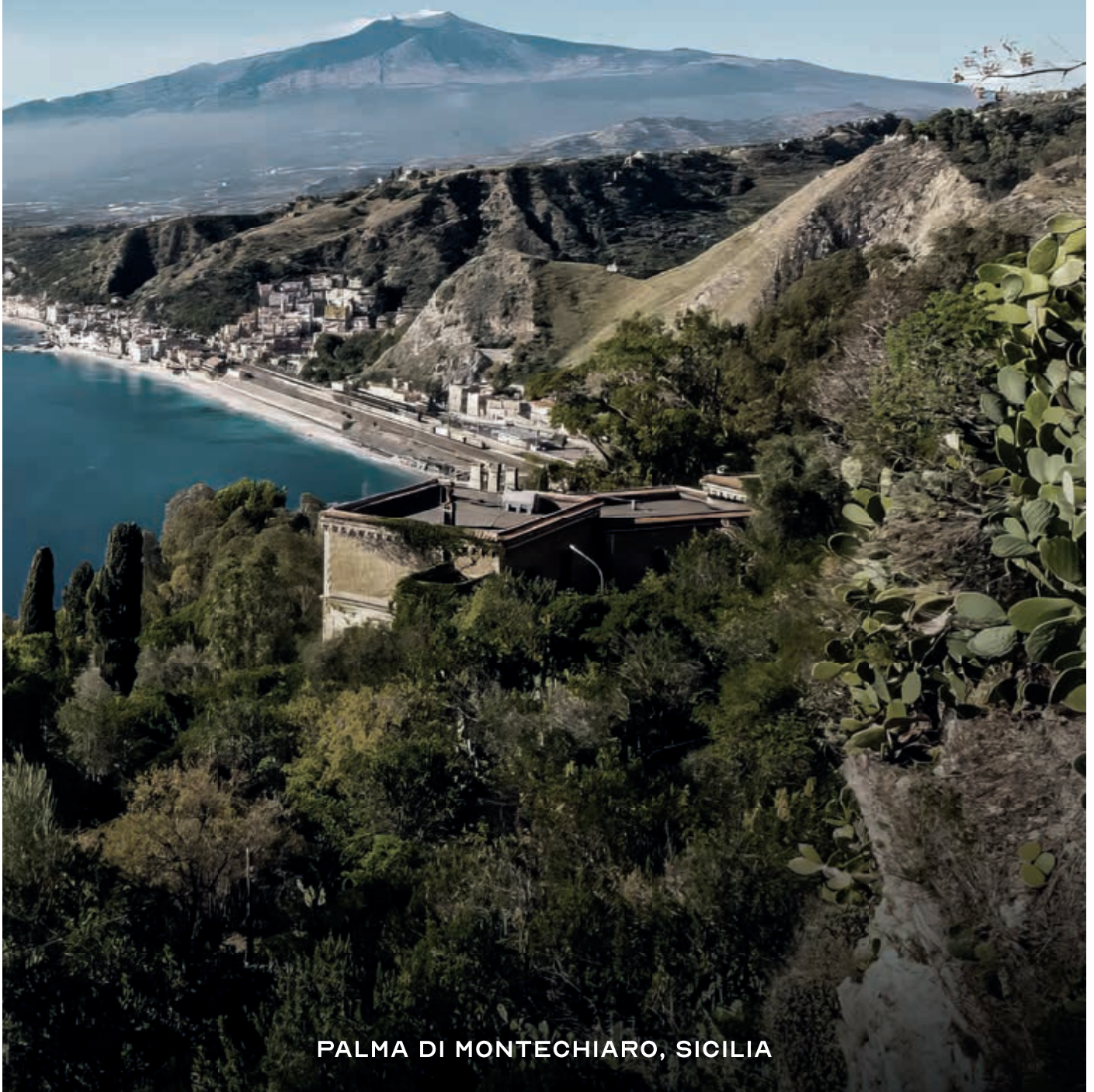


**„IL BUON CIBO È UN VIAGGIO PER I SENSI.  
IL MIO VIAGGIO MI HA PORTATO QUI A BALDHAM.“**

**„GUTES ESSEN IST EINE REISE FÜR DIE SINNE.  
MEINE REISE BRACHTÉ MICH HIERHER NACH BALDHAM.“**

*WILLKOMMEN ZU EINER KULINARISCHEN REISE, DIE SIE DIREKT  
INS HERZ SIZILIENS FÜHRT! ERLEBEN SIE ITALIENISCHEN GENUSS  
UND LEBENSFREUDE. IN UNSEREN REZEPTEN SPIEGELT SICH DIE  
GANZE VIELFALT SIZILIENS WIDER: DIE FRISCHE DES MEERES, DIE  
FÜLLE DER OBSTGÄRTEN UND DIE AROMEN DER MEDITERRANEN  
KRÄUTER. BUON APPETITO UND VIEL SPASS WÜNSCHT IHNEN*

*MIMMO UND DAS GESAMTE TEAM.*



**PALMA DI MONTECHIARO, SICILIA**

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

<b>MOZZARELLA E POMODORO</b> <i>Mozzarella, Tomate und Basilikum</i>	<b>12</b>
<b>CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO</b> <i>Rindercarpaccio aus Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	<b>17.9</b>
<b>MOZZARELLA ALLA GRIGLIA E RUCOLA</b> <i>Mozzarella vom Grill auf Rucolasalat</i>	<b>16.5</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE CON GAMBERINI E PEPE ROSA</b> <i>Lachscarpaccio mit Shrimps und rosa Pfeffer</i>	<b>17.9</b>
 <b>INSALATA MARE</b> <i>Meeresfrüchtesalat</i>	<b>18.5</b>
<b>ANTIPASTO DALLA VETRINA</b> <i>Vorspeise aus der Vitrine</i>	<b>16.5</b>

## ZUPPE | SUPPEN

<b>MINISTRONE DI VERDURE</b> <i>Gemüsesuppe</i>	<b>7.5</b>
<b>CREMA DI POMODORO</b> <i>Tomatencremesuppe</i>	<b>7.5</b>


## INSALATE | SALATE

<b>POMODORI E CIPOLLA</b> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	<b>6.9</b>
<b>VERDE</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>5.9</b>
<b>MISTA</b> <i>Gemischter Salat</i>	<b>6.8</b>
<b>RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO</b> <i>Rucolasalat, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan</i>	<b>9.5</b>
<b>INSALATA DELLA CASA</b> <i>Thunfisch, Oliven, Ei, Mozzarella und Vorderschinken</i>	<b>12.5</b>

## PIZZA

<b>PIZZA PANE</b> <sup>A</sup> <i>Pizzabrot, Tomaten, Oregano und Knoblauch</i>	<b>4.9</b>
<b>PIZZA MARGHERITA</b> <sup>A,G</sup> <i>Mozzarella und Tomaten</i>	<b>10</b>
<b>PIZZA PROSCIUTTO</b> <sup>A,G</sup> <i>Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken</i> <sup>2,3,4</sup>	<b>13.5</b>
<b>PIZZA SALAME</b> <sup>A,C</sup> <i>Mozzarella, Tomaten und Salami</i>	<b>13.5</b>
<b>PIZZA HAWAII</b> <sup>A,G</sup> <i>Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken</i> <sup>1,2,3</sup> und Ananas	<b>13.5</b>
<b>PIZZA CARCIOFI</b> <sup>A,G</sup> <i>Mozzarella, Tomaten, Artischocken und Knoblauch</i>	<b>13.5</b>
<b>PIZZA TONNO &amp; CIPOLLA</b> <sup>A,D</sup> <i>Thunfisch und Zwiebeln</i>	<b>13.9</b>
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b> <sup>A,B,D,L,R</sup> <i>Frische Meeresfrüchte</i>	<b>15.9</b>
<b>PIZZA PARMA</b> <sup>A,G</sup> <i>Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Rucola &amp; Parmesanraspeln</i>	<b>15.9</b>
 <b>PIZZA DA MIMMO</b> <sup>A,G</sup> <i>Mozzarella, Tomaten, Rinder-Carpaccio, Rucola &amp; Parmesanraspeln</i>	<b>16.9</b>

## PASTA | NUDELGERICHTE

<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> <sup>A,C,G</sup> <i>Mit Ei, Speck und Sahne</i>	<b>13.5</b>
<b>SPAGHETTI CON POMODORO E BASILICO</b> <sup>A,L</sup> <i>Tomaten und Basilikum</i>	<b>11.5</b>
<b>SPAGHETTI MIT EDELFISCHEN</b> <sup>A,B,D,L,O,R</sup> <i>Mit Meeresvariationen</i>	<b>18.9</b>
<b>SPAGHETTI AL PESTO</b> <sup>A,H</sup> <i>Mit hausgemachtem Basilikumpesto</i>	<b>14.9</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> <sup>A</sup> <i>Olivenöl und Knoblauch (scharf)</i>	<b>10.5</b>
<b>SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA</b> <sup>A,L</sup> <i>Zwiebeln, Speck und Tomatensauce</i>	<b>14.9</b>
 <b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> <sup>A</sup> <i>Tomatensauce und Petersilie (scharf)</i>	<b>14.5</b>
<b>PENNE ALLA BOLOGNESE</b> <sup>A,L,O</sup> <i>Hackfleischsauce</i>	<b>14.5</b>
<b>FETTUCINE EMILIANA</b> <sup>A,C,G</sup> <i>Schinken, Erbsen, Pilze und Sahne</i>	<b>14.5</b>
<b>LASAGNA</b> <sup>A,C,G,I,O</sup> <i>Hackfleischsauce mit Käse überbacken</i>	<b>15.5</b>

## PESCE ALLA GRIGLIA — FISCH VOM GRILL

**SALMONE ALLA GRIGLIA** <sup>D</sup> 27.5  
*Lachs vom Grill*

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA** <sup>D</sup> 31  
*Seezunge vom Grill*

**SCAMPI ALLA GRIGLIA** <sup>B</sup> 31  
*Riesengarnelen vom Grill*



**GRIGLIATA MISTA DI PESCE** <sup>B,D,R</sup> 30  
*Gemischter Fischteller*

## CARNE — FLEISCH

**PAILLARD ALLA GRIGLIA CON BURRO AROMATICO** <sup>G</sup> 26.5  
*Kalbsschnitzel Natur vom Grill mit Kräuterbutter*

**SCALOPPINA AI FUNGHI** <sup>G</sup> 26.5  
*Kalbsmedaillons aus Kalbslende mit Champignons in Sahnesauce*

**SCALOPPINA AL LIMONE** 26.5  
*Kalbsmedaillons aus Kalbslende mit Zitronensauce*

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** <sup>A,G,O</sup> 26.5  
*Kalbsmedaillons aus Kalbslende mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce*

**COTOLETTA ALLA MILANESE** <sup>A,C,G</sup> 27  
*Paniertes Kalbsschnitzel - Wiener Art*



**STRACCETTI DI MANZO SU RUCOLA** <sup>G</sup> 31  
*Rinderfilet-Medaillons auf Rucola mit Parmesan - leicht scharf*


**FILETTO ALLA GRIGLIA** <sup>D</sup> 35  
*Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter*

**FILETTO AL PEPE VERDE** <sup>A,G,M</sup> 36  
*Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersauce*

## FORMAGGI | KÄSE

<b>GORGONZOLA E PERE</b> <sup>G</sup> <i>Gorgonzola und Birnen</i>	<b>8.5</b>
<b>PARMIGIANO E UVA</b> <sup>G</sup> <i>Parmesan und Weintrauben</i>	<b>8.5</b>
<b>PECORINO E UVA</b> <i>Schafskäse italienischer Art und Weintrauben</i>	<b>8.5</b>
<b>FORMAGGIO MISTO CON UVA E PERE</b> <sup>G</sup> <i>Gemischter Käseteller mit Weintrauben und Birnen</i>	<b>10.5</b>

## DOLCI | NACHSPEISEN

<b>TARTUFO AL CIOCCOLATO</b> <sup>C,E,G,H</sup> <i>Eistrüffel</i>	<b>8</b>
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b> <sup>C,E,G,H</sup> <i>Schokotörtchen - hausgemacht 15 Min. Servierzeit</i>	<b>9.5</b>
<b>PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO</b> <sup>G,D</sup> <i>Pannacotta mit Waldbeeren - hausgemacht</i>	<b>8.5</b>
<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b> <sup>C,E,G,H</sup> <i>Mousse au chocolat - hausgemacht</i>	<b>8.5</b>
 <b>ZUPPA ROMANA</b> <sup>A,C</sup> <i>Variation der italienischen Zuppa Inglese</i>	<b>8.5</b>
<b>CREMA CATALANA</b> <sup>C,E,G,H</sup> <i>Katalanische Creme</i>	<b>8.5</b>
<b>DESSERT MISTO</b> <sup>A,C,E,G,H</sup> <i>Gemischte Nachspeise - hausgemacht</i>	<b>10.5</b>
<b>SEMIFREDDO AL TORROCINO</b> <sup>C,E,G,H</sup> <i>Krokant-Parfait</i>	<b>9.0</b>
<b>TIRAMISU</b> <sup>C,G</sup> <i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<b>7.5</b>

## HEISSGETRÄNKE

<b>ESPRESSO</b>	<b>2.8</b>
<b>ESPRESSO CORRETTO</b>	<b>5.2</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>4.9</b>
<b>TASSE KAFFEE</b>	<b>3.9</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4.2</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>G</sup>	<b>4.2</b>
<b>GLAS TEE</b>	<b>3.9</b>

## APERITIF

PROSECCO °		0.10L	6.9
HUGO		0.25L	7.9
APEROL SPRITZ		0.25L	7.9
GIN TONIC		5CL	9.5
CAMPARI ORANGE †		5CL	7.5
CAMPARI SODA †		5CL	5.9
MARTINI BIANCO °		5CL	5.9
MARTINI ROSSO °		5CL	5.9
CRODINO † (ALKOHOLFREI)		0.10L	5.9
SANBITTER † (ALKOHOLFREI)		0.10L	5.9

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER FIORDILINO FRIZZANTE	0.50L	5.9	0.70L	7.5
MINERALWASSER FIORDILINO NATURALE	0.50L	5.9	0.75L	7.5
COCA COLA <sup>9</sup>	0.20L	3.4	0.40L	4.9
COCA COLA ZERO	0.33L	4.9		
FANTA	0.20L	3.4	0.40L	4.9
SPEZI <sup>4,10,12</sup>	0.20L	3.4	0.40L	4.9
ORANGENSAFT	0.20L	2.2	0.40L	4.9
TRAUBENSAFT	0.20L	2.2	0.40L	4.9
APFELSCHORLE	0.20L	2.2	0.40L	4.9
RHABARBERSCHORLE	0.20L	2.2	0.40L	4.9
MARACUJASCHORLE	0.20L	2.2	0.40L	4.9
JOHANNISBEERSCHORLE	0.20L	2.2	0.40L	4.9

## BIER

HELLES <sup>A</sup>		0.50L	5.2
WEISSBIER <sup>A</sup>		0.50L	5.5
DUNKLES WEISSBIER <sup>A</sup>		0.50L	5.5
PILS <sup>A</sup>		0.33L	4.9
ALKOHOLFREIES BIER <sup>A</sup>		0.50L	5.5
LEICHTES WEISSBIER <sup>A</sup>		0.50L	5.5
ALKOHOLFREIES WEISSBIER <sup>A</sup>		0.50L	5.5

## SPIRITUOSEN

VECCHIA ROMAGNA		2CL	6.5
SAMBUCA		2CL	6.5
AMARETTO		2CL	6.5
RAMAZZOTTI		2CL	6.5
AMARO AVERNA		2CL	6.5
FERNET BRANCA		2CL	6.5
AMARO MONTENEGRO		2CL	6.5
GRAPPA DELLA CASA		2CL	7.0

## OFFENE WEINE

<b>BIANCO DELLE VENEZIE IGT °</b> <i>Friulano -Altúris -Friuli</i>	0.25L	6.9
<b>LUGANA SANTA CRISTINA DOC °</b> <i>Zenato - Veneto</i>	0.25L	12.5
<b>ROSSO DELLE VENEZIE IG °</b> <i>Merlot - Aitúris - Friuli</i>	0.25L	6.9
<b>LAMBRUSCO DOC °</b> <i>Riunite -Emilia Romagna</i>	0.25L	6.9
<b>BARDOLINO CHIARETTO ROSE DOC °</b> <i>Zenato - Veneto</i>	0.25L	6.9
<b>WEINSCHORLE</b> <i>Süß- oder Sauer</i>	0.25L	5.1

## DESSERTWEINE

<b>RECIOTTO DELLA VALPOLICELLA</b> <i>Domini Veneti</i>	0.25L	8.5
<b>TAGOS GRILLO VENDEMMIA TARDIVA</b> <i>Caruso &amp; Minini</i>	0.25L	9.5

## GRAPPE

<b>PO DI POLI GRAPPA DI MOSCATO</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	8.5
<b>GRAPPA SARPA</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	8.5
<b>GRAPPA CLEOPATRA</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	9.5
<b>GRAPPA DI PROSECCO</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	7.5
<b>GRAPPA LE 18 LUNE</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	8.5
<b>GRAPPA TRENTINA MORBIDA</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	7.5
<b>GRAPPA LE GIARE DI AMARONE</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	9.5
<b>GRAPPA DI MOSCATO</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	8.5
<b>GRAPPA DI PROSECCO</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	8.5
<b>GRAPPA DI TIGNANELLO</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	10.5
<b>GRAPPA DI SASSICAIA</b> <i>Domini Veneti</i>	0.10L	10.5



## SCHAUMWEINE

<b>MARCA ORO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY</b> <i>Cantine Valdo</i>	0.75L	35
<b>FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS NV TRENTO DOC</b> <i>Ferrari</i>	0.75L	59
<b>FERRARI MAXIMUM ROSÉ NV TRENTO DOC</b> <i>Ferrari</i>	0.75L	65
<b>VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNER BRUT YELLOW LABEL</b> <i>Veuve Clicquot</i>	0.75L	120
<b>MOËT IMPERIAL CHAMPAGNER BRUT</b> <i>Moët &amp; Chandon</i>	0.75L	105
<b>DOM PERIGNON</b> <i>Dom Pérignon</i>	0.75L	380

## WEISSWEINE



<b>FALLWIND SAUVIGNON DOC</b> <i>St. Michael Eppan</i>	0.75L	41
<b>SAUVIGNON SANCT VALENTIN DOC</b> <i>St. Michael Eppan</i>	0.75L	58
<b>WINKL SAUVIGNON DOC</b> <i>Terlan</i>	0.75L	56
<b>CHARDONNEY SANCT VALENTIN DOC</b> <i>St. Michael Eppan</i>	0.75L	58
<b>WEISSBURGUNDER DOC</b> <i>Terlan</i>	0.75L	44
<b>TERLANER CUVÉE RISERVA</b> <i>Terlan</i>	0.75L	51