

CIAO A TUTTI ...

... Das ist eine italienische Begrüßung und bedeutet übersetzt „Hallo zusammen“.

Ich bin Mia und begrüße Euch herzlich. Hier wird mit ganz viel Liebe **traditionell und im familiären Umfeld** italienisch gekocht. Meine Nonna (ital. Oma) behält dabei alle Kochlöffel im Auge.

Wir begleiten Euch morgens, mittags oder abends – **zu einer echt italienischen Auszeit** – mitten im Herzen von Dortmund.

Lasst es Euch schmecken,
Eure Mia ♡

Kochen ist Liebe. Das wusste meine eigene Nonna schon und heute bin ich selbst eine Oma, mit grau meliertem Haar und erzähle meiner Enkelin Mia, wie es früher mal war. Schmecken tut's immer noch wie damals...

Wir nehmen Euch mit, denn „Chi mangia in compagnia, vive in allegria“ – **Wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit.**

Buon appetito,
♡ Mia`s Nonna

NONNA
DI MIA

Lovely Italian Food.

ANTIPASTI

Vorspeisen und mehr



Steinofenbrot 4,95

Unser Brot, frisch aus dem Ofen,
mit zwei Dips nach Wahl

Basilikumpesto² Guacamole³ Aioli
 Tomatenpesto^{1,2,3} Kräuterschmand
 Thunfischcreme¹ **Extradip: 0,80**

Antipastiplatte Piccolo 5,95

2 Dips nach Wahl, gegrillte Aubergine,
Zucchini, Paprika, Ringelbete und Oliventapenade
 Dazu servieren wir unser Steinofenbrot

Antipastiplatte für 2-4 Personen^{1,2} 15,95

Gegrillte Aubergine, Zucchini, Ringelbete,
Paprika, Thunfisch-Creme, Oliventapenade,
Prosciutto di Parma, halbtrocknete Tomaten,
bunte Tomaten mit Burrata und Basilikumpesto,
Kalamata-Oliven und 2 Dips
 Dazu servieren wir unser Steinofenbrot

ZUM TEILEN

DIE SCHÖNE SCHWESTER
DER ROTEN BEETE:
Unsere **Ringelbete** ist eine echte
Italienerin. Sie ist verwandt mit der
roten Bete, schmeckt aber feiner
und zarter. Ihr offizieller Name ist
Tonda di Chioggia.
EURE NONNA

Zu diesen Gerichten servieren
wir unser Steinofenbrot

Ringelbete Carpaccio³ 9,45

Marinierte Ringelbete mit
Orangen, Granatapfelkernen und
Ziegenkäse

Pomodoro Caprese^{1,2,3} 10,95

Bunte Tomaten mit Burrata
und Tomatenpesto

Vitello Tonnato¹ 11,95

Hauchdünn aufgeschnittenes
Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce
und Kapernäpfeln

ZUPPA

Zu unseren Suppen servieren wir unser Steinofenbrot

Zuppa di Pomodoro 5,95

Hausgemachte Tomatensuppe aus
sonnengereiften Tomaten mit Burrata und
frischem Basilikum

Zuppa di Carote^{2,4} 5,95

Hausgemachte Kokos-Möhren-Ingwer-
Suppe mit einem Hauch von Curry und
Thymian

Minestrone 5,95

Hausgemachte Suppe
mit saisonalem Gemüse

„CHI MANGIA IN COMPAGNIA,
VIVE IN ALLEGRIA.“ EURE NONNA

– Wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit.

PANE DE MIA

Pane Avocado³

6,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Guacamole, belegt mit Salat, Avocado, halbtrockneten Tomaten, Parmesan und zwei Spiegeleiern

Strammer Luigi^{2*,3,7}

7,45

Knusprig geröstetes Hausbrot, belegt mit Salat, zwei Spiegeleiern und wahlweise Prosciutto Cotto oder Prosciutto di Parma

Pane Salmone³

7,45

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Kräuterschmand, belegt mit Salat, Apfelspalten, roten Zwiebeln und Räucherlachs

Pane Burrata^{2,3}

7,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Basilikumpesto, belegt mit Salat, bunten Tomaten, Burrata und frischem Basilikum

BRUSCHETTA

vom Steinofenbrot

Bruschetta Classica³

5,95

Knuspriges Steinofenbrot mit Bruschetta-Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Parmesan

Bruschetta Formaggino³

7,45

Knuspriges Steinofenbrot mit gebackenem Ziegenkäse, Birnenschutney und karamellisierten Walnüssen

Bruschetta Prosciutto^{2,3}

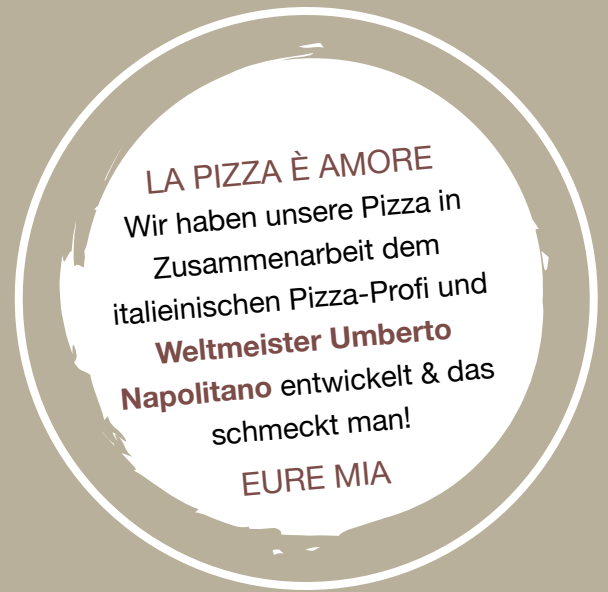
6,95

Knuspriges Steinofenbrot mit Bruschetta-Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Prosciutto di Parma und Parmesan

PIZZA PIZZA



Die ältesten Pizzerien Neapels schwören auf **Mozzarella** und würden für Pizza nie einen anderen Käse als **Fior di Latte** nehmen!



Pizza Margherita **8,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, und Basilikum

Pizza Caprese **9,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

Pizza Prosciutto Cotto ^{2*,3,7} **9,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto und Rosmarin

Pizza Vegetariana **9,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl und frische Kräuter

Pizza Tonno **9,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln und Petersilie

Pizza Rucola ³ **9,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bruschetta-Tomaten und Parmesan

Pizza Diavolo ^{1,2,3,5,11} **9,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia piccante und Peperoni

Pizza Burrata **10,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumpesto

Pizza Nonna ³ **10,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bruschettatomaten, Prosciutto di Parma und Parmesan

Pizza Orientale **11,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Aubergine, Hirtenkäse, Granatapfel und Minze

Pizza Mediterraneo **13,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Paprika, Hirtenkäse, Oliven-tapenade und Prosciutto di Parma

Pizza Mortadella ^{2*,3,7} **13,95**

Fruchtige Tomatensauce, Basilikumpesto, Mozzarella, Mortadella, Burrata

Pizza Gamberetti e Salmone **15,95**

Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Wildfanggarnelen, Lachsfiletstreifen, Tomatensugo, Chili, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

Pizza Tagliata **15,95**


Fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Rindersteakstreifen, bunte Tomaten, Rucola und Parmesan

INSALATA



Wahlweise mit:

Nonna Hausdressing (Joghurtkräuter¹)  /
Weißes Balsamico³  / Honig-Senf 

Insalata Piccola  **4,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,
Paprika und Frühlingszwiebeln

Insalata di Verdura  **10,45**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,
Paprika und gegrilltes Gemüse

Insalata della Mama ^{2*,3,7} **11,45**

Gemischte Blattsalate, Thunfisch, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Ei, Kalamata-Oliven, Bergkäse, Prosciutto Cotto und Frühlingszwiebeln

Insalata di Mia **11,95**

Gemischte Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Hähnchenbrustfilet und gerösteter Thymian

Insalata della Nonna ³  **12,95**

Gemischte Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, gebackener Ziegenkäse, Birnenschutney, Orangen und karamellierte Walnüsse

Insalata Gamberetti **13,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Knoblauch, Chilischoten und Wildfanggarnelen

Insalata della Casa **14,45**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Lachsfiletstreifen, Avocado, Knoblauch und Kräuter



HEISS

AUS DEM STEINOFEN

Formaggio al forno  **9,95**

Gebackener Hirtenkäse mit Tomaten, gegrillte Paprika, Knoblauch und Oliven-tapenade, dazu servieren wir Steinofenbrot

Salmone al forno **12,95**

Lachs mit Tomatensugo, Chilischoten, Knoblauch, Kräuter, Oliventapenade und Potatoes mit Dip

Gambas Piccante **13,95**

Wildfanggarnelen mit Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern, dazu servieren wir Steinofenbrot

Tagliata Speciale **14,95**

Geschnittenes Rindersteak auf buntem, saisonalen Wurzelgemüse mit Kräutern, Knoblauch, Kirschtomaten und Potatoes mit Dip

PASTA PASTA PASTA



Lasst uns etwas
Amore da!

Spaghetti Aglio e Olio ✓ 9,95

Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

Penne Arrabiata^{2,3} ✓ 9,95

Tomaten, Chilischoten und Oliventapenade

Spaghetti Pomodoro 🍷 10,95

Fruchtige Tomatensoße, Kirschtomaten, Basilikum und Burrata

Gnocchi Gorgonzola³ 10,95

Gorgonzola-Spinatsauce, gebratene Apfelspalten, Apfelchutney, karamellierte Walnüsse und knuspriger Parmaschinkenchip

Spaghetti Bolognese 10,95

Herzhafte Rinderhackfleisch-Tomatensoße

Tagliatelle Verdura ✓ 10,95

Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, frische Kräuter und Olivenöl

Lasagne 10,95

Mit herzhafter Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce und gratiniert mit Mozzarella

Spaghetti Carbonara^{2*,3} 11,45

Speck, Sahne, Ei, Parmesan und knuspriger Parmaschinkenchip

Spaghetti Gamberetti 14,95

Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, frische Kräuter und Wildfanggarnelen

Tagliatelle Salmone 14,95

Spinat-Pernod-Sahnesoße, Kirschtomaten, Chili, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl und gebratene Lachsfiletstreifen

EIN HERZ FÜR
KNOBLAUCH,

... denn er ist gut für das Herz
und wirkt sich gesund auf unsere
Blutfette aus. Das wiederum kann
Herzerkrankungen vorbeugen.
Außerdem wirkt er
blutdrucksenkend.

EURE NONNA

DOLCE

Was Süßes geht immer!

Mousse al Cioccolato Torta 4,95

Torte aus einer cremigen Mousse au Chocolat garniert mit Früchten

Torta della Nonna 4,95

Mürbeteig gefüllt mit einer Vanillecreme garniert mit Pinienkernen und Puderzucker

Tiramisu Deluxe⁹ 5,95

Mit Liebe hausgemacht

Bianco Dolce¹ 6,95

Weißes Schokoladen-Soufflé mit Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

Nero Dolce¹ 6,95

Dunkles Schokoladen-Soufflé mit Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

TIRAMISU...

...bedeutet übersetzt

„Richte mich auf.“ Ein Bissen und die Stimmung steigt. Übrigens spricht man über Kalorien genauso wenig wie über das Alter.

EURE NONNA

SCHOKOLADE
MACHT GLÜCKLICH ...

... und hat einen positiven
Einfluss auf die Stimmung.
Der Tag kann damit nur
NOCH BESSER werden!

EURE MIA



vegetarisch  vegan 

1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 2* = Konservierungsstoff mit Nitrat | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 6 = Schwärzungsmittel | 7 = Phosphat bei Fleischserzeugnissen E338 - E341, E450 - E452 | 9 = koffeinhaltig | 9b = erhöhter Koffeingehalt | 10 = chininhaltig | 11 = Süßungsmittel | 12 = Phenylalaninquelle bei Aspartam | 14 = Taurin | Alle Weine enthalten Sulfite.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen (lt. LMIV) liegt für Sie an der Theke bereit. Sprechen Sie uns an! | Alle Preisangaben in Euro.

Lovely
Italian
Food.

Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia Dortmund  Nonna di Mia

 @nonnadimia_dortmund  @nonnadimia

CAFFÈ CAFFÈ

Caffè ⁹	2,80 €
Cappuccino ⁹	3,10 €
Espresso ⁹	2,20 €
Espresso doppio ⁹	3,20 €
Espresso macchiato ⁹	2,30 €
Latte macchiato ⁹	3,40 €
Caffè Latte ⁹	3,90 €
Heiße Schokolade frisch gerührt	3,40 €
Caffè entkoffeiniert	2,80 €

Laktosefreie Milch	+ 0,50 €
Sirup: Karamell ¹ , Haselnuss ¹ , Vanille	+ 0,50 €

TÈ CALDO

Assam ⁹	2,90 €
Earl Grey ⁹	2,90 €
Mango Sencha	2,90 €
Kräuter	2,90 €
Kamille	2,90 €
Früchte	2,90 €
Frischer Minztee	3,20 €
mit Honig	3,40 €
mit Ingwer	3,70 €
mit Orange	3,70 €
Frischer Ingwer Rosmarin Tee	3,70 €

SINFRESCANTE^{*Nektar}

Niehoffs Fruchtsäfte & Nektare^{0,2}

Apfel³, Maracuja³, Banane³, Kirsch*, KiBa³,
Rhabarber*, Johannisbeere 2,90 €

Schorlen^{0,4}

Apfel³, Maracuja³, Kirsch*,
Rhabarber*, Johannisbeere, Lemon
Squash², Cranberry^{1,3}, Holunder 3,90 €

Frischer Orangensaft^{0,2} 3,60 €



Pepsi^{0,2 FI / 0,5} 2,80 € / 4,70 €
Original^{1,9} / Pepsi Light^{1,2,9,11,12} /
Pepsi Max^{1,9,11,12}

Mirinda^{1,2,3} 0,2 FI / 0,5 2,80 € / 4,70 €
7up² 0,2 FI / 0,5 2,80 € / 4,70 €
Spezi^{1,2,3,9} 0,2 FI / 0,5 2,80 € / 4,70 €

Schweppes

Bitter Lemon¹⁰ 0,2 FI 2,80 €
Ginger Ale¹ 0,2 FI 2,80 €
Tonic Water¹⁰ 0,2 FI 2,80 €

Selters Classic^{0,25 / 0,75 FL} 2,75 € / 6,75 €
Selters Natur^{0,25 / 0,75 FL} 2,75 € / 6,75 €

S. Pellegrino

Limonata Bio^{0,275 FL} 3,10 €

S. Pellegrino

Aranciata Bio^{0,275 FL} 3,10 €

Thomas Henry

Pink Grapefruit^{1,3} 0,2 FL 2,80 €

VINO

Weißwein

Vino della casa 0,2 / 1 L Karaffe **4,45 € / 18,95 €**

Trebbiano / leicht fruchtig / wenig Säure

Chardonnay 0,2 / 1 L Fl. **4,95 € / 19,45 €**

Cavazza / gehaltvoll / säurearm

Lugana 0,2 / 0,75 L Fl. **6,45 € / 23,45 €**

Citari Sorgente / fruchtig / Zitrone & Grapefruit

La Zerba Gavi 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 24,95 €**

Cortese / säurehaltig / zitronig

Kaitui 0,2 / 0,75 L Fl. **7,95 € / 27,95 €**

Sauvignon Blanc / aromatisch / Stachelbeeren & Grapefruit

Rotwein

Vino della casa 0,2 / 1 L Karaffe **4,45 € / 18,95 €**

Montepulciano / trocken / intensiv

Merlot 0,2 / 1 L Karaffe **4,95 € / 19,45 €**

IGT delle Venezie / trocken / leicht

Nero d'avola 0,2 / 0,75 L Fl. **5,95 € / 20,95 €**

IGT di Sicilia / fruchtig / leichte Holznote

Chianti 0,2 / 0,75 L Fl. **5,95 € / 20,95 €**

Sangiovese / frisch und saftig / trocken

Ursprung 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 24,95 €**

Schneider / Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser /

Beeren und Schokolade

Roséwein

Fier Comte 0,2 / 1 L Fl. **4,95 € / 19,45 €**

Cuvée / feine Fruchtaromen / trocken

Rose Saigner 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 24,95 €**

Schneider / Cuvée / fruchtig / reife Waldbeeren



Seccos und Spritzer

Sorlare Secco 0,1 **3,45 €**

Veuve Cliquot Champagner 0,75 **89,95 €**

Aperol Spritz^{1,10} 0,2 **5,95 €**

Aperol, Sorlare Secco, Soda, Orangenscheibe

Hugo 0,2 **5,95 €**

Holunderblütensirup, Sorlare Secco,

Soda, Limettenscheibe, frische Minze

Amérie¹ 0,2 **6,45 €**

Amérie, Sorlare Secco, frische Minze

Münsterländer Likörspezialität: Fruchtig-frische

Waldbeeren mit prickelndem Secco

Moët Chandon Spritz 0,2 **8,95 €**

mit Orangenzeste, Rosmarinzweig und Eiswürfelüberraschung 

Lillet Berry¹ 0,1 **5,95 €**

Lillet Blanc, Sorlare Secco, Schweppes Russian Wild Berry,
Himbeeren und frische Minze

San Bitter¹ 0,2 **5,45 €**

San Bitter, Tonic Water, Grenadine, Orangenscheibe

Bellini 0,2 **5,95 €**

Mit viel Eis und Orangenscheibe serviert

Limoncello Spritz 0,2 **6,45 €**

Limoncello, Sorlare Secco, Soda, Zitronenscheibe und frische Minze

Campari Amalfi^{1,10} 0,2 **6,45 €**

Campari, Bitter Lemon, frischer Grapefruitsaft, Grapefruitscheibe

GIN

Malfy Rosa 4 cl 7,45 €

Mit Orangenzeste serviert
Empfehlung: Thomas Henry
Pink Grapefruitlimonade^{1,3}

Malfy con Limone 4 cl 7,45 €

Mit Zitronenzeste serviert
Empfehlung: S. Pellegrino Limonata Bio

Malfy con Arancia 4 cl 7,45 €

Mit Orangenzeste serviert
Empfehlung: S. Pellegrino Aranciata Bio

Gin Mare 4 cl 6,95 €

Mit Rosmarinzweig oder
Wacholderbeeren serviert
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic¹⁰

Hendricks Gin 4 cl 6,95 €

Mit Gurkenscheibe oder
Wacholderbeeren serviert
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic¹⁰

Preis in Kombination mit einem Gin:

♥ S. Pellegrino Limonata Bio

♥ S. Pellegrino Aranciata Bio

♥ Thomas Henry Pink Grapefruitlimonade^{1,3}

♥ Fever Tree Indian Tonic¹⁰

+ 2,45 €

BIRRA

VOM FASS

Kronen Pils 0,3 / 0,5 2,90 € / 4,40 €

Hövels 0,3 / 0,5 2,90 € / 4,40 €

Schöffelhofer Weizen 0,5 FL

Trüb / Alkoholfrei / Dunkel 4,40 €

Brinkhoffs alkoholfr. 0,0% 0,33 FL 2,90 €

Braumeister Kraftmalz 0,33 FL 2,90 €

„SALUTE“ ...
oder „Cin Cin“ sagt man in
Italien zum Anstoßen. Aber
Achtung: Aus Angst vor Unglück
setzen viele Italiener ihr Glas vor
dem Trinken noch einmal auf
dem Tisch ab.

EURE MIA

SCHNAPS

Martini Bianco 2 cl 3,25 €

Averna 2 cl 2,95 €

Ramazotti 2 cl 2,95 €

Grappa Bella italiana 2 cl 3,25 €

Grappa Uve Bianche 2 cl 4,25 €

Campari 2 cl 2,95 €

Serviert mit Eis und Orangenzeste

Limoncello di Capri 2 cl 2,95 €

Traditionell italienischer Zitronenlikör