



**SPEISE  
KARTE**

**NONNA**  
DI MIA

# 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 5,95

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

Basilikumpesto<sup>2</sup> ☞ ♥ Guacamole<sup>3</sup> ✓ ♥ Aioli ☞  
♥ Tomatenpesto<sup>1,2,3</sup> ☞ ♥ Kräuterschmand ☞  
♥ Thunfischcreme<sup>1</sup> **Extradip: 0,80**

### Antipastiplatte Piccola ✓ 8,95

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

### Antipastiplatte für 2-4 Personen<sup>1,2,3</sup> 16,95

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 Carpaccio<sup>3</sup> ☞ 9,45

Marinierte Ringelbete mit  
Orangen, Granatapfelkernen und  
Ziegenkäse

### Vitello Tonnato<sup>1</sup> 11,95

Hauchdünn aufgeschnittenes  
Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce  
und Kapernäpfeln

### Tagliata di Manzo 15,95

Geschnittenes Rindersteak mit  
Rucola, Tomaten und Parmesan

# 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<sup>2,4</sup> ☞ 5,95

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

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

– Wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit.

# PANE DI MIA

## Strammer Luigi<sup>3</sup>

7,45

Knusprig geröstetes Hausbrot, belegt mit Salat, zwei Spiegeleiern und wahlweise Prosciutto Cotto<sup>2,3,7</sup> oder Prosciutto di Parma

## Pane Salmone<sup>3</sup>

7,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Guacamole, belegt mit Salat, Avocado, roten Zwiebeln und Räucherlachs

## Pane Avocado<sup>3</sup>

7,95

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

## Pane Burrata<sup>2,3</sup>

7,95

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

# BRUSCHETTA

## vom Steinofenbrot

### Bruschetta Classica<sup>3</sup>

5,95

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

### Bruschetta Formaggino<sup>3</sup>

7,45

Knuspriges Steinofenbrot mit gebackenem Ziegenkäse, Birnenschutney und karamellisierten Walnüssen

### Bruschetta Prosciutto<sup>2,3</sup>

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!



**FIOR DI LATTE**  
Übersetzt die „**Blüte der Milch**“ und ist die kleine Schwester der Büffelmozzarella. Sie wird aus **Kuhmilch** hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack.

**EURE MIA**

## **Pizza Margherita** **8,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Basilikum

## **Pizza Caprese** **9,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten und Basilikum

## **Pizza Prosciutto Cotto** <sup>2\*,3,7</sup> **10,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto Cotto und Rosmarin

## **Pizza Tonno** **10,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln und Petersilie

## **Pizza Rucola** <sup>3</sup> **10,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschetta-Tomaten und Parmesan

## **Pizza Diavola** <sup>1,2,3,5,11</sup> **11,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia piccante und Peperoni

## **Pizza Burrata** **11,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumpesto

## **Pizza Orientale** **11,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Aubergine, Hirtenkäse, Granatapfel und Minze

## **Pizza Vegetariana** **12,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl und frische Kräuter

## **Pizza Nonna** <sup>3</sup> **13,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschettatomaten, Prosciutto di Parma und Parmesan

## **Pizza Mediterraneo** **13,95**

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

## **Pizza Mortadella** <sup>2\*,3,7</sup> **13,95**

Fruchtige Tomatensauce, Basilikumpesto, Fior di Latte, Mortadella, Burrata

## **Pizza Gamberetti e Salmone** **15,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gebratene Wildfanggarnelen, Lachsfiletstreifen, Tomatensugo, Chili, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

## **Pizza Tagliata** **15,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rindersteakstreifen, bunte Tomaten, Rucola und Parmesan

# INSALATA



Wahlweise mit:

Nonna Hausdressing (Joghurtkräuter<sup>1</sup>)  /  
Weißes Balsamico<sup>3</sup>  / Honig-Senf 

**Insalata Piccola**  **5,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,  
Paprika und Frühlingszwiebeln

**Insalata di Verdura**  **11,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,  
Paprika und gegrilltes Gemüse

**Insalata della Mamma** <sup>2\*,3,7</sup> **11,95**

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

**Insalata di Mia** **12,95**

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

**Insalata della Nonna** <sup>3</sup>  **13,95**

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

**Insalata Gamberetti** **14,95**

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

**Insalata della Casa** **15,95**

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



# HEISS

## AUS DEM STEINOFEN

**Formaggio al forno**  **10,95**

Gebackener Schafskäse mit Tomaten, gegrillte Paprika, Knoblauch und Oliventapenade und etwas Chili, dazu servieren wir Steinofenbrot

**Salmone al forno** **14,95**

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

**Gambas Piccante** **14,95**

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

**Tagliata Speciale** **16,95**

Geschnittenes Rindersteak auf buntem, saisonalen Wurzelgemüse mit Kräutern, etwas Chili, 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** <sup>2,3</sup> ✓ 9,95  
Tomaten, Chilischoten und Oliventapenade

**Spaghetti Pomodoro**  10,95  
Fruchtige Tomatensoße, Kirschtomaten,  
Basilikum und Burrata

**Gnocchi Gorgonzola** <sup>3</sup>  10,95  
Gorgonzola-Spinatsauce, gebratene  
Apfelspalten, Apfelchutney und  
karamellierte Walnüsse

**Spaghetti Bolognese** 10,95  
Herzhafte Rinderhackfleisch-Tomatensoße

**Lasagne** 10,95  
Mit herzhafter Tomaten-Rinderhackfleisch-  
Sauce und gratiniert mit Fior di Latte

**Spaghetti Carbonara** <sup>2\*,3</sup> 11,45  
Speck, Sahne, Ei, Parmesan und  
knuspriger Parmaschinkenchip

**Tagliatelle Verdura** ✓ 11,95  
Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten,  
Chilischoten, Knoblauch, frische Kräuter  
und Olivenöl

**Spaghetti Gamberetti** 14,95  
Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl,  
Kirschtomaten, frische Kräuter  
und Wildfanggarnelen

**Tagliatelle Salmone** 15,95  
Spinat-Pernod-Sahnesoße, Kirsch-  
tomaten, 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 5,95

Torte aus einer cremigen Mousse au Chocolat garniert mit Früchten

### Torta della Nonna 5,95

Mürbeteig gefüllt mit einer Zitronen-Vanillecreme, garniert mit Pinienkernen und Puderzucker

### Tiramisu Deluxe<sup>9</sup> 5,95

Mit Liebe hausgemacht

### Dolce Bianco<sup>1</sup> 6,95

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

### Dolce Nero<sup>1</sup> 6,95

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

## ATTENZIONE Täglich wechselnder Kuchen



ab 2,95

vegetarisch  vegan 

1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 2\* = Konservierungsstoff mit Nitrat | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 6 = Schwärzungsmittel | 7 = Phosphat bei Fleischerzeugnissen 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.

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

Lovely  
Italian  
Food.

Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia Dortmund  Nonna di Mia

 @nonnadimia\_dortmund  @nonnadimia

# CAFFÈ CAFFÈ

Caffè <sup>9</sup>	2,80 €
Cappuccino <sup>9</sup>	3,10 €
Espresso <sup>9</sup>	2,20 €
Espresso doppio <sup>9</sup>	3,20 €
Espresso macchiato <sup>9</sup>	2,30 €
Latte macchiato <sup>9</sup>	3,40 €
Caffè Latte <sup>9</sup>	3,90 €
Heiße Schokolade <b>frisch gerührt</b>	3,40 €

Hafermilch	+ 0,50 €
Sirup: Karamell <sup>1</sup> , Haselnuss <sup>1</sup> , Vanille	+ 0,50 €

# TÈ CALDO

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

## RINFRESCANTE <sup>\*Nektar</sup>

### Niehoffs Fruchtsäfte & Nektare <sup>0,2</sup>

Apfel<sup>3</sup>, Maracuja<sup>3</sup>, Banane<sup>3</sup>, Kirsch\*, KiBa<sup>3</sup>,  
Rhabarber\*, Johannisbeere 2,90 €

### Schorlen <sup>0,4</sup>

Apfel<sup>3</sup>, Maracuja<sup>3</sup>, Kirsch\*,  
Rhabarber\*, Johannisbeere, Lemon  
Squash<sup>2</sup>, Cranberry<sup>1,3</sup>, Holunder 3,90 €

**Frischer Orangensaft <sup>0,2</sup> 3,60 €**



Pepsi <sup>0,2 FI / 0,5</sup> 2,80 € / 4,70 €  
Original<sup>1,9,11</sup> / Pepsi Light<sup>1,2,9,11,12</sup> /  
Pepsi Max<sup>1,9,11,12</sup>

Mirinda<sup>1,2,3</sup> <sup>0,2 FI / 0,5</sup> 2,80 € / 4,70 €  
7up<sup>2</sup> <sup>0,2 FI / 0,5</sup> 2,80 € / 4,70 €  
Spezi<sup>1,2,3,9</sup> <sup>0,2 FI / 0,5</sup> 2,80 € / 4,70 €

### Schweppes

Bitter Lemon<sup>10</sup> <sup>0,2 FI</sup> 2,80 €  
Ginger Ale<sup>1</sup> <sup>0,2 FI</sup> 2,80 €  
Tonic Water<sup>10</sup> <sup>0,2 FI</sup> 2,80 €

Selters Classic <sup>0,25 / 0,75 FL</sup> 2,75 € / 6,75 €  
Selters Natur <sup>0,25 / 0,75 FL</sup> 2,75 € / 6,75 €

### S. Pellegrino

Limonata Bio <sup>0,275 FL</sup> 3,10 €

### S. Pellegrino

Aranciata Bio <sup>0,275 FL</sup> 3,15 €

### Thomas Henry

Pink Grapefruit <sup>1,3</sup> <sup>0,2 FL</sup> 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

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

Sauvignon Blanc / aromatisch / Stachelbeeren & Grapefruit

---

## 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

## 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



---

## Seccos und Spritzer

**Sorlare Secco** 0,1 **3,45 €**

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

**Aperol Spritz**<sup>1,10</sup> 0,2 **5,95 €**

Aperol, Sorlare Secco, Soda, Orangenscheibe

**Hugo** 0,2 **5,95 €**

Holunderblütensirup, Sorlare Secco,

Soda, Limettenscheibe, frische Minze

**Amérie**<sup>1</sup> 0,2 **6,45 €**

Amérie, Sorlare Secco, frische Minze

Münsterländer Likörspezialität: Fruchtig-frische

Waldbeeren mit prickelndem Secco

**Moet Chandon Spritz** 0,2 **8,95 €**

mit Orangenzeste, Rosmarinzweig und Eiswürfelüberraschung

**Lillet Berry**<sup>1</sup> 0,2 **5,95 €**

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

**San Bitter**<sup>1</sup> 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**<sup>1,10</sup> 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<sup>1,3</sup>

**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 Tonic<sup>10</sup>

**Hendricks Gin** 4 cl 6,95 €

Mit Gurkenscheibe oder  
Wacholderbeeren serviert  
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic<sup>10</sup>

## Preis in Kombination mit einem Gin:

♥ S. Pellegrino Limonata Bio

♥ S. Pellegrino Aranciata Bio

♥ Thomas Henry Pink Grapefruitlimonade<sup>1,3</sup>

♥ Fever Tree Indian Tonic<sup>10</sup>

+ 2,45 €

# BIRRA

## VOM FASS

Kronen Pils 0,3 / 0,5 2,90 € / 4,40 €

Hövels 0,3 / 0,5 2,90 € / 4,40 €

Schöfferhofer 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** 5 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*