



**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

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

Antipastiplatte Piccola ✓

9,95

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

Antipastiplatte für 2-4 Personen^{1,2,3} 17,95

Gegrillte Aubergine, Zucchini, Ringelbete,
Paprika, Vitello Tonnato, Oliventapenade, Salami
Milano, Salsiccia piccante, Prosciutto di Parma,
halbgetrocknete Tomaten, bunte Tomaten mit
Burrata und Basilikumpesto, Kalamata-Oliven und
zwei 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 ☞ 9,95

Marinierte Ringelbete mit
Orangen, Granatapfelkernen und
Ziegenkäse

Vitello Tonnato¹ 12,95

Hauchdünn aufgeschnittenes
Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce
und Kapernäpfeln

Tagliata di Manzo 16,95

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^{2,4} ☞ 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 Luigi³

7,95

Knusprig geröstetes Hausbrot, belegt mit Salat, zwei Spiegeleiern und wahlweise Prosciutto Cotto^{2,3,7} oder Prosciutto di Parma

Pane Salmone³

8,95

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

Pane Avocado³

8,95

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

Pane Burrata^{2,3}

8,95

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 	9,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Basilikum	
Pizza Caprese 	10,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten und Basilikum	
Pizza Prosciutto Cotto ^{2*,3,7}	11,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto Cotto und Rosmarin	
Pizza Tonno	11,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln und Petersilie	
Pizza Rucola ³	11,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschetta-Tomaten und Parmesan	
Pizza Diavola ^{1,2,3,5,11}	12,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia piccante und Peperoni	
Pizza Burrata 	12,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumpesto	
Pizza Orientale 	12,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Aubergine, Hirtenkäse, Granatapfel und Minze	


Pizza Vegetariana 	13,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl und frische Kräuter	
Pizza Nonna ³	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschettatomaten, Prosciutto di Parma und Parmesan	
Pizza Mediterraneo	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Paprika, Hirtenkäse, Oliven-tapenade und Prosciutto di Parma	
Pizza Mortadella ^{2*,3,7}	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Basilikumpesto, Fior di Latte, Mortadella, Burrata	
Pizza Gamberetti e Salmone	16,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gebratene Wildfanggarnelen, Lachsfilet-streifen, Tomatensugo, Chili, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter	
Pizza Tagliata	16,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rindersteakstreifen, bunte Tomaten, Rucola und Parmesan	

INSALATA



Wahlweise mit:

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

Insalata Piccola  **5,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,
Paprika und Frühlingszwiebeln

Insalata di Verdura  **12,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,
Paprika und gegrilltes Gemüse

Insalata della Mamma ^{2*,3,7} **12,95**

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

Insalata di Mia **13,95**

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

Insalata della Nonna ³  **14,95**

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

Insalata Gamberetti **15,95**

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

Insalata della Casa **16,95**

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



HEISS

AUS DEM STEINOFEN

Formaggio al forno  **11,95**

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

Gambas Piccante **15,95**

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

Salmone al forno **16,95**

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

Tagliata Speciale **17,95**

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** ^{2,3} ✓ 9,95
Tomaten, Chilischoten und Oliventapenade
- Spaghetti Bolognese** 10,95
Herzhafte Rinderhackfleisch-Tomatensoße
- Spaghetti Pomodoro**  11,95
Fruchtige Tomatensoße, Kirschtomaten, Basilikum und Burrata
- Gnocchi Gorgonzola** ³  11,95
Gorgonzola-Spinatsauce, gebratene Apfelspalten, Apfelchutney und karamellierte Walnüsse
- Lasagne** 11,95
Mit herzhafter Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce und gratiniert mit Fior di Latte

Spaghetti Carbonara ^{2*,3} 11,95
Speck, Sahne, Ei, Parmesan und knuspriger Parmaschinkenchip

Tagliatelle Verdura ✓ 12,95
Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, frische Kräuter und Olivenöl

Spaghetti Gamberetti 15,95
Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, frische Kräuter und Wildfanggarnelen

Tagliatelle Salmone 16,95
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 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 Deluxe⁹ 5,95

Mit Liebe hausgemacht

Dolce Bianco¹ 6,95

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

Dolce Nero¹ 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 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 €

Hafermilch	+ 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 €

RINFRESCANTE ^{*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} 2,95 € / 4,95 €
Original^{1,9,11} / Pepsi Light^{1,2,9,11,12} /
Pepsi Max^{1,9,11,12}

Mirinda^{1,2,3} ^{0,2 FI / 0,5} 2,95 € / 4,95 €
7up² ^{0,2 FI / 0,5} 2,95 € / 4,95 €
Spezi^{1,2,3,9} ^{0,2 FI / 0,5} 2,95 € / 4,95 €

Schweppes

Bitter Lemon¹⁰ ^{0,2 FI} 2,95 €
Ginger Ale¹ ^{0,2 FI} 2,95 €
Tonic Water¹⁰ ^{0,2 FI} 2,95 €

Selters Classic ^{0,25 / 0,75 FL} 2,95 € / 6,95 €
Selters Natur ^{0,25 / 0,75 FL} 2,95 € / 6,95 €

S. Pellegrino
Limonata Bio ^{0,275 FL} 3,15 €

S. Pellegrino
Aranciata Bio ^{0,275 FL} 3,15 €

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

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^{1,10} 0,2 **5,95 €**
Aperol, Solare Secco, Soda, Orangenscheibe

Hugo 0,2 **5,95 €**
*Holunderblütensirup, Solare Secco,
Soda, Limettenscheibe, frische Minze*

Amérie¹ 0,2 **6,45 €**
*Amérie, Solare 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 0,2 **5,95 €**
*Lillet Blanc, Solare 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, Solare 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 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