



NONNA

DI MIA

Lovely Italian Food.

# 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 Lippstadt.

Lasst es Euch schmecken,  
Eure Mia ❤️

# MIA

Lovely Italian Food.

**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,  
♡ Mias Nonna

MIA  
NONNA

## Das Auge isst und liest mit!

---

**Prosciutto Cotto:** Das italienische Wort für Kochschinken. :-)

**Prosciutto Parma:** Ein naturbelassener, luftgetrockneter Rohschinken - typisch italienisch.

**Taggiasca-Oliven:** Olive mit dünner Schale – süß, harmonisch mit leichter Pinienkern-Note.

**Tagliata:** Ein klassisches Stück Steak vom Rind, es wird rosa gebraten und in Scheiben geschnitten.

**Fior di Latte:** Heißt übersetzt die „Blüte der Milch“ und ist die kleine Schwester der Büffelmozzarella. Sie wird aus Kuhmilch hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack.

**Salsiccia piccante:** Eine grobe Bratwurst, angereichert mit Chili.

**Pancetta:** Ist eine italienische Variante des Bauchs vom Schwein. Er wird mit Kräutern wie Rosmarin und Salbei gewürzt, gesalzen und luftgetrocknet.

# ANTIPASTI

## Vorspeisen und mehr



### Steinofenbrot ✓

6,95

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

Basilikumpesto 🍷 ♥ Pistazienpesto ✓ ♥ Aioli 🍷  
♥ Kräuterschmand 🍷 ♥ Guacamole ✓  
♥ Tomatenpesto 🍷 ♥ Thunfischcreme **Extradip: 1,00**

### Antipastiplatte Piccola ✓

10,95

Zwei Dips nach Wahl, gegrillte Aubergine,  
Zucchini, Paprika, Ringelbete und Taggiasca-Oliven  
♥ *Dazu servieren wir unser Steinofenbrot.*

### Antipastiplatte für 2-4 Personen 20,95

Gegrillte Aubergine, Zucchini, Ringelbete,  
Paprika, Prosciutto di Parma, halbgetrocknete  
Tomaten, Kirschtomaten mit Burrata,  
Taggiasca-Oliven, Vitello Tonnato, Salsiccia  
piccante und zwei Dips  
♥ *Dazu servieren wir unser Steinofenbrot.*

ZUM TEILEN

### Strammer Luigi

9,45

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

### Pane Avocado

10,95

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

### Pane Salmone

10,95

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

### Pane Burrata

10,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Basilikum-  
pesto, belegt mit Salat, Kirschtomaten,  
Burrata und frischem Basilikum

PANE  
DI  
MIA

# BRUSCHETTA

## vom Steinofenbrot

### **Bruschetta Prosciutto** 7,95

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

### **Bruschetta Formaggino** 8,45

Knuspriges Steinofenbrot mit gebackenem Ziegenkäse, Birnenschutney und karamellisierten Walnüssen

### **Bruschetta Classica** 6,45

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

# ZUPPA

♡ *Zu den Suppen servieren wir unser Steinofenbrot*

### **Zuppa di Pomodoro** 6,95

Hausgemachte Tomatensuppe aus sonnengereiften Kirschtomaten mit Burrata und frischem Basilikum

### **Zuppa di Carote** 6,95

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

♡ *Zu diesen Gerichten servieren wir unser Steinofenbrot*

### **Ringelbete Carpaccio** 10,45

Marinierte Ringelbete mit Orangen, Granatapfelkernen und Ziegenkäse

### **Vitello Tonnato** 14,95

Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapernäpfeln

### **Tagliata di Manzo** 18,45

Geschnittenes Rindersteak mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

TAGLIATA DI MANZO

... ist ein klassisches Stück Steak vom Rind und wird rosa gebraten, in Scheiben geschnitten ... und zu euch an den Tisch gebracht! :-)

EURE MIA



Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia

# PIZZA PIZZA PIZZA

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

**Pizza Margherita** 10,95

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Basilikum

**Pizza Caprese** 12,45

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten und Basilikum

**Pizza Prosciutto Cotto** 13,45

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Prosciutto Cotto

**Pizza Tonno** 13,45

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln

**Pizza Rucola** 13,45

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

**Pizza Diavola** 14,45

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia piccante und Peperoni

**Pizza Orientale** 14,45

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

**Pizza Burrata** 15,95

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



## Gamberetti e Salmone

### **Pizza Vegetariana** 15,45

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

### **Pizza Nonna** 15,95

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

### **Pizza Mediterraneo** 16,45

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Paprika, Schafskäse, Taggiasca-Oliven und Prosciutto di Parma

### **Pizza Mortadella** 15,95

Fruchtige Tomatensauce, Pistazienpesto, Fior di Latte, Mortadella und Burrata

### **Pizza Gamberetti e Salmone** 18,95

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

### **Pizza Tagliata** 18,95

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rindersteakstreifen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

# PASTA

# PASTA

**Spaghetti Aglio e Olio** ✓ **10,95**

Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

**Penne Arrabiata** ✓ **10,95**

Pikante Tomatensoße, Chilischoten und Taggiasca-Oliven

**Spaghetti Bolognese** **11,95**

Herzhafte Rinderhackfleisch-Tomatensoße mit Kirschtomaten

**Spaghetti Pomodoro** ☞ **13,95**

Fruchtige Tomatensoße, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumblatt

**Gnocchi Gorgonzola** **13,95**

Mit Spinat-Gorgonzola-Sauce, Birnenschutney, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen



**Tagliatelle Salmone**



# THAT'S

# AMORE

**Lasagne** **13,95**

Mit herzhafter Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce und gratiniert mit Fior di Latte

**Spaghetti Carbonara** **12,95**

Pancetta, Sahne, Ei, Parmesan

**Tagliatelle Verdura** ✓ **14,95**

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

**Spaghetti Gamberetti** **17,95**

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

**Tagliatelle Salmone** **17,95**


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




# INSALATA



**Wahlweise mit:**

**Nonna-Hausdressing (Joghurt-Kräuter)  /  
weißem Balsamico  / Honig-Senf **

**Alle Salate werden mit Hausbrot serviert.**

**Insalata Piccola  6,45**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,  
Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln

**Insalata di Verdura  13,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,  
Gurken, Paprika, Chilischoten,  
Knoblauch und gegrilltes Gemüse

**Insalata della Mamma 14,95**

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

**Insalata di Mia 14,95**

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

**Insalata della Nonna  14,95**

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

**Insalata Gamberetti 17,95**

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

**Insalata della Casa 18,95**

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

*Basilikumpesto   Pistazienpesto   Aioli *

* Kräuterschmand   Guacamole *

* Tomatenpesto   Thunfischcreme **Extradip: 1,00***



# HEISS

## AUS DEM STEINOFEN

---

**Formaggio al forno**  **12,95**

Gebackener Schafskäse mit Kirschtomaten, gegrillte Paprika, Knoblauch, Taggiasca-Oliven und etwas Chili, dazu servieren wir Steinofenbrot

**Gambas Piccante** **18,95**

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

**Salmone al forno** **19,95**

Lachs mit Tomatensugo, Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Kräutern und Taggiasca-Oliven, dazu Kartoffeln mit Parmesan und Olivenöl, dazu ein Dip


**Tagliata Speciale** **20,95**


Rinderhüftsteak in Streifen, auf buntem Wurzelgemüse, mit Kirschtomaten, Kräutern, Knoblauch, etwas Chili, Taggiasca-Oliven und Rucola, dazu Kartoffeln mit Dip



# Beautiful Sweetalain



**Dolce Bianco**  **7,95**  
Weißes Schokoladen-Soufflé mit  
Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

**Dolce Nero**  **7,95**  
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

vegetarisch  **vegan** 

Alle Weine enthalten Sulfite.

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

# DOLCE

## WAS SÜSSES GEHT IMMER

---

**Mousse al Cioccolato Torta**  **6,95**

Torte aus einer cremigen Mousse au  
Chocolat garniert mit Früchten

**Torta della Nonna**  **6,95**

Mürbeteig gefüllt mit einer Zitronen-  
Vanille-Creme, garniert mit Pinienkernen  
und Puderzucker

**Tiramisu Deluxe**  **6,95**

Mit Liebe hausgemacht

**Panna Cotta**  **6,95**

mit Karamell-Sauce, Karamell-Crunch  
und saisonalen Früchten



**Tiramisu Deluxe**

# CAFFÈ

# CAFFÈ

Caffè	3,30 €
Großer Caffè	5,40 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,70 €
Espresso doppio	3,70 €
Espresso macchiato	2,90 €
Latte macchiato	3,90 €
Cafè au lait	4,30 €
Heiße Schokolade <b>frisch gerührt</b>	4,10 €

Haferdrink Pflanzliche Alternative	+ 0,50 €
Sirup: Karamell, Haselnuss, Vanille	+ 0,50 €



# TÈ CALDO

Assam	3,40 €
Earl Grey	3,40 €
Mango Sencha	3,40 €
Kräuter	3,40 €
Kamille	3,40 €
Früchte	3,40 €
<b>Frischer Minztee</b>	<b>4,10 €</b>
mit Honig	4,30 €
mit Ingwer	4,50 €
mit Orange	4,50 €
<b>Frischer Ingwer-Rosmarin-Tee</b>	<b>4,60 €</b>

# Lovely Italian Drinks.

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

### Niehoffs Fruchtsäfte & Nektare 0,2

Apfel, Maracuja\*, Banane\*, Kirsch\*,  
KiBa\*, Rhabarber\*, Johannisbeere 3,45 €

### Schorlen 0,4

Apfel, Maracuja\*, Kirsch\*,  
Rhabarber\*, Johannisbeere, Lemon  
Squash, Holunder 4,60 €

**Frischer Orangensaft 0,2 4,45 €**

Coca Cola  
Original / Zero 0,33 Fl 3,90 €

Sprite 0,33 Fl 3,90 €  
Fanta 0,33 Fl 3,90 €  
Spezi 0,3 3,30 €

Schweppes  
Bitter Lemon 0,2 Fl 3,30 €  
Ginger Ale 0,2 Fl 3,30 €  
Tonic Water 0,2 Fl 3,30 €

Selters 0,25 / 0,75 Fl 3,30 € / 6,95 €  
Selters still 0,2 / 0,75 Fl 3,30 € / 6,95 €

Thomas Henry  
Pink Grapefruitlimonade 0,2 Fl 3,60 €

Fever Tree Indian Tonic 0,2 Fl 3,60 €

# VINO

---

## Weißwein

- Vino della casa** 0,2 5,45 €  
*Trebbiano / leicht fruchtig / wenig Säure*
- Chardonnay** 0,2 / 1 L FI 6,45 € / 29,95 €  
*Cavazza / gehaltvoll / säurearm*
- Lugana** 0,2 / 0,75 L FI 7,45 € / 24,95 €  
*Citari Sorgente / fruchtig / Zitrone & Grapefruit*
- 

## Roséwein

- Fier Comte** 0,2 / 1 L FI 6,45 € / 29,95 €  
*Cuvée / feine Fruchtaromen / trocken*
- Rose Saigner** 0,2 / 0,75 L FI 7,45 € / 24,95 €  
*Schneider / Cuvée / fruchtig / reife Waldbeeren*
- Portico Rose** 0,2 / 0,75 L FI 6,95 € / 22,95 €  
*Rosé-Most / vollmundig / beerig*



## Rotwein

- Vino della casa** 0,2 5,45 €  
*Montepulciano / trocken / intensiv*
- Merlot** 0,2 6,45 €  
*IGT delle Venezie / trocken / leicht*
- Nero d'avola** 0,2 / 0,75 L FI 6,95 € / 22,95 €  
*IGT di Sicilia / fruchtig / leichte Holznote*
- Chianti** 0,2 / 0,75 L FI 6,95 € / 22,95 €  
*Sangiovese / frisch und saftig / trocken*
- Ursprung** 0,2 / 0,75 L FI 7,45 € / 25,45 €  
*Schneider / Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser / Beeren und Schokolade*



# Seccos und Spritzer

---

<b>Solare Secco</b> 0,1	4,25 €
<b>Veuve Cliquot Champagner</b> 0,75	94,95 €
<b>Bellini</b> 0,2 <i>Mit viel Eis und Orangenscheibe serviert</i>	6,95 €
<b>Hugo</b> 0,2 <i>Holunderblütensirup, Solare Secco, Soda, Limettenscheibe, frische Minze</i>	7,45 €
<b>Aperol Spritz</b> 0,2 <i>Aperol, Solare Secco, Soda, Orangenscheibe</i>	7,45 €
<b>Lillet Berry</b> 0,2 <i>Lillet Blanc, Solare Secco, Schweppes Original Wild Berry, Himbeeren und frische Minze</i>	7,45 €
<b>Limoncello Spritz</b> 0,2 <i>Limoncello, Solare Secco, Soda, Zitronenscheibe und frische Minze</i>	7,95 €
<b>Campari Amalfi</b> 0,2 <i>Campari, Bitter Lemon, frischer Grapefruitsaft, Grapefruitscheibe</i>	8,45 €

**Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!**

 Nonna di Mia  @nonnadimia



**Lasst uns etwas  
Amore da!**



# GIN

**Malfy Rosa** 4 cl 8,95 €

Mit Orangenzeste serviert  
Empfehlung: Thomas Henry  
Pink Grapefruit Limonade

**Malfy con Limone** 4 cl 8,95 €

Mit Zitronenzeste serviert  
Empfehlung: Thomas Henry  
Pink Grapefruit Limonade

**Malfy con Arancia** 4 cl 8,95 €

Mit Orangenzeste serviert  
Empfehlung: Thomas Henry  
Pink Grapefruit Limonade

**Gin Mare** 4 cl 8,45 €

Mit Rosmarinzweig oder  
Wacholderbeeren serviert  
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic

**Hendricks Gin** 4 cl 8,45 €

Mit Gurkenscheibe oder  
Wacholderbeeren serviert  
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic

## Preis in Kombination mit einem Gin:

♥ Fever Tree Indian Tonic

♥ Thomas Henry Pink Grapefruitlimonade

**+ 3,10 €**

# BIRRA

## VOM FASS

Oberbräu Hell 0,3 / 0,5 3,75 € / 5,45 €

Weissenburger Pils 0,3 / 0,5 3,75 € / 5,45 €

Warsteiner Premium 0,33 Fl 3,75 €

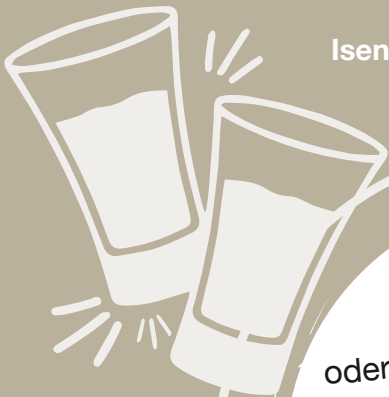
Birra Moretti 0,33 Fl 3,95 €

Franziskaner Weizen  
trüb / alkoholf. / dunkel 0,5 Fl 5,45 €

Warsteiner Herb alkoholf. 0,33 Fl 3,75 €

Warsteiner Grapefruit alkoholf. 0,33 Fl 3,75 €

Isenbeck Malzbier 0,33 Fl 3,75 €



„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 4,95 €

Averna 2 cl 3,45 €

Ramazotti 2 cl 3,45 €

Grappa Bella italiana 2 cl 3,45 €

Grappa Uve Bianche 2 cl 4,95 €

Campari 2 cl 3,45 €

*Serviert mit Eis und Orangenzeste*

Limoncello di Capri 2 cl 3,45 €

*Traditionell italienischer Zitronenlikör*

Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia



Lasst uns etwas  
Amore da!

Lovely  
Italian  
Food.