

# Aperitivi

APERITIV

- |    |                            |        |
|----|----------------------------|--------|
| 1. | Bitterino                  | 5,50 € |
| 2. | Martini Bianco Rosse e Dry | 5,50 € |
| 3. | Campari Soda               | 6,50 € |
| 4. | Campari Orange             | 6,50 € |
| 5. | Sherry Medio e Dry         | 4,50 € |
| 6. | Prosecco                   | 6,00 € |
| 7. | Prosecco Kir               | 7,50 € |

# Antipasti Freddi

KALTE VORSPEISEN

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 8.  | Antipasto Della Casa                               | 14,50 € |
| 11. | Caprese <i>frische Tomaten mit Mozzarella</i>      | 8,50 €  |
| 12. | Carpaccio di Manzo <i>Rucolasalat und Parmesan</i> | 13,50 € |
| 13. | Carpaccio di Salmone <i>Lachs</i>                  | 13,50 € |
| 14. | Vitello Tonnato                                    | 13,50 € |
| 26. | Bruschetta   | 9,50 €  |

# Antipasti Caldi

WARME VORSPEISEN

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 15. | Limache Tonino <i>Knoblauch, Kräuter, Tomaten und Sahnesauce</i>               | 8,50 €  |
| 16. | Limache Burgogna <i>Knoblauch und Sahnesauce</i>                               | 8,50 €  |
| 17. | Scampi alla Fabio <i>grüner Pfeffer, Champignons, Knoblauch und Sahnesauce</i> | 10,50 € |
| 18. | Scampi alla Burgogna <i>Knoblauch, Kräuter und Sahnesauce</i>                  | 10,50 € |



# Zuppe

## SUPPEN

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 19. | <b>Minestrone</b> <i>Gemüsesuppe</i>                | 6,50 € |
| 20. | <b>Crema di Pomodoro</b> <i>Tomatensuppe</i>        | 6,50 € |
| 21. | <b>Zuppa di Cipolla</b> <i>Zwiebelsuppe</i>         | 6,50 € |
| 22. | <b>Crema di Broccoli</b> <i>Broccoli-Cremesuppe</i> | 6,50 € |
| 23. | <b>Zuppa di Pesce</b> <i>Fischsuppe</i>             | 9,50 € |

# Insalate

## SALATE

- |     |                |  |
|-----|---|--|
| 25. | <b>Mista</b><br><i>Gemischter Salat</i>   | 4,50 €    7,50 €   |
| 27. | <b>Rucola, Pinoli, Noci e Parmigiano</b><br><i>Pinienkerne, Walnüsse und Parmesan</i>           | 6,50 €    11,50 €  |
| 28. | <b>Capricciosa</b><br><i>Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Käse, Schinken, Tomaten, Ei und Gurken</i> | 6,50 €    11,00 €  |
| 29. | <b>Insalate della Casa</b><br><i>Vier gebratene Scambi</i>                                      | 6,50 €    12,50 €  |
| 30. | <b>Insalate Bella Vista</b><br><i>Lachsstreifen auf gemischtem Salat</i>                        | 6,50 €    11,50 €  |





## Pasta le Forno

ÜBERBACKENE NUDELN

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 31. | <b>Lasagne</b>   | 12,50 € |
| 32. | <b>Rigatoni alla Fabio</b><br><i>Schinken, Champignon, Fleischsauce, Sahne mit Käse überbacken</i> | 11,50 € |

## Paste

SPAGHETTI

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 33. | <b>Spaghetti aglio olio e Peperoncino</b><br><i>Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, scharf</i> | 10,50 € |
| 34. | <b>Spaghetti Scampi</b><br><i>geschälte Scampi mit Rucolasalat in Tomatensauce</i>        | 13,50 € |
| 35. | <b>Spaghetti Carbonara</b><br><i>Speck, Sahnesauce, Eier mit Parmesan</i>                 | 11,50 € |
| 37. | <b>Spaghetti alla Fabio</b><br><i>Meeresfrüchte in Tomatensauce</i>                       | 13,50 € |

## Penne

PENNE

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 40. | <b>Penne Arrabbiata</b><br><i>Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoni scharf</i>  | 10,50 € |
| 41. | <b>Penne al Gorgonzola</b><br><i>Gorgonzolakäse mit Sahnesauce</i>           | 11,50 € |
| 42. | <b>Penne Vegetariana</b><br><i>verschiedene Gemüsesorten in Tomatensauce</i> | 11,50 € |

# Pasta Fresche Falte in Casa

## TORTELLONI

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 43. | <b>Tortelloni Panna</b><br><i>Schinken und Parmesan in Sahnesauce</i>                      | 11,50 € |
| 44. | <b>Tortelloni al Gorgonzola</b><br><i>Sahnesauce mit Gorgonzola</i>                        | 12,50 € |
| 45. | <b>Tortelloni al Perno</b><br><i>Filetspitzen mit Champignons und Spinat in Sahnesauce</i> | 15,50 € |



# Tagliatelle

## TAGLIATELLE

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 46. | <b>Tagliatelle della Casa</b><br><i>Frischer Lachs mit Cherrytomaten und Weißwein</i>          | 15,50 € |
| 47. | <b>Tagliatelle di Gamberoni</b><br><i>Gambas mit Rucola und Kräutern in einer Tomatensauce</i> | 17,50 € |
| 48. | <b>Tagliatelle al Filetto</b><br><i>Filetspitzen mit Rucola in einer Cherrytomatensauce</i>    | 17,50 € |

# Per i nostri piccoli ospiti

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 200. | <b>Spaghetti Promodoro</b>                                | 5,50 € |
| 201. | <b>Spaghetti Bolognese</b> <i>Tomatenhackfleischsauce</i> | 5,50 € |
| 202. | <b>Spaghetti Carbonara</b>                                | 5,50 € |
| 203. | <b>Schnitzel mit Champignons</b>                          | 7,50 € |
| 204. | <b>Kinderpizza</b>  | 5,50 € |

# Pizza

## PIZZA

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 51. | <b>Wahlweise mit Salame, Prosciutto oder Funghi</b><br><i>Salami** oder scharfe Salami</i> | 9,50 €  |
| 52. | <b>Pizza Fabio</b><br><i>Gebratene Gambas mit Rucola</i>                                   | 15,50 € |
| 53. | <b>Pizza Chef</b><br><i>Rucolasalat, Streifen vom Rinderfilet und Parmesan</i>             | 15,50 € |
| 54. | <b>Pizza Tonno e Cipolla</b><br><i>Thunfisch mit Zwiebeln</i>                              | 11,50 € |
| 55. | <b>Pizza Stella</b><br><i>Spinat mit Lachs und Knoblauch</i>                               | 13,50 € |
| 56. | <b>Pizza Quattro Stagioni</b><br><i>Schinken*, Champignons, Artischocken und Paprika</i>   | 10,50 € |
| 57. | <b>Pizza Maradona</b><br><i>Gorgonzola mit Rucolasalat</i>                                 | 11,50 € |
| 58. | <b>Pizza Hawaii</b><br><i>Ananas mit Kochschinken**</i>                                    | 10,50 € |
| 59. | <b>Pizza Gamberetti</b><br><i>Frische Shrimps mit Knoblauch</i>                            | 11,50 € |
| 60. | <b>Pizza Frutti di Mare</b><br><i>Meeresfrüchte mit Knoblauch</i>                          | 14,50 € |
| 61. | <b>Pizza Calzone</b><br><i>Schinken*, Champignons mit Spinat und Artischocken</i>          | 11,50 € |
| 62. | <b>Pizza Valentina</b><br><i>Parmaschinken* mit Rucola und Parmesan</i>                    | 14,50 € |
| 63. | <b>Pizza Justin</b><br><i>Mozzarella mit frischen Tomatenscheiben und Basilikum</i>        | 10,50 € |



Alle Pizen werden mit Tomaten, Käse und Oregano zubereitet.

# Carni di Vitella

## KALBFLEISCH

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 64. | <b>Scaloppa ai Funghi</b><br><i>Kalbschnitzel in Champignonsauce</i>   | 22,50 € |
| 65. | <b>Involtini Tonino</b><br><i>Kalbfleischröllchen mit Mozzarella, Schinken, Tomaten, Kräuter in einer Sahnesauce</i> | 24,50 € |
| 66. | <b>Scaloppa al Limone</b><br><i>Kalbschnitzel in Zitronensauce</i>   | 22,50 € |
| 67. | <b>Scaloppa Pizzaiola</b><br><i>Kalbfleischschnitzel mit Karpfen, Oliven und Knoblauch in Tomatensauce</i>           | 22,50 € |

# Carni di Manzo

## ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 240 G

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 68. | <b>Bistecca ai Ferri</b><br><i>Gegrilltes Rumpsteak</i>  | 24,50 € |
| 69. | <b>Bistecca ai Funghi</b><br><i>Rumpsteak in Champignonsauce</i>   | 26,50 € |
| 70. | <b>Bistecca alla Fiorentina</b><br><i>Rumpsteak mit Spinat und Oliven überbacken</i>                       | 26,50 € |
| 71. | <b>Bistecca al Pepe Verde</b><br><i>Rumpsteak in grüner Pfeffersauce</i>                                   | 26,50 € |
| 72. | <b>Bistecca Pizzaiola</b><br><i>Rumpsteak mit Karpfen, Oliven, Kräutern, Oregano in Cherrytomatensauce</i> | 26,50 € |

# Beilagen

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE ZUM HAUPTGERICHT

Bratkartoffeln    Rosmarinkartoffeln  
Selbstgemachte Pommes    Tagesgemüse



# Filetto di Manzo

## ARGENTINISCHES RINDERFILET

- 73. **Filetto di Ferri**  
*Gegrilltes Rinderfilet* 27,50 €
- 74. **Filetto al Gorgonzola**  
*Rinderfilet mit Gorgonzola* 29,50 €
- 75. **Filetto al Pepe Verde**  
*Rinderfilet mit grünem Pfeffer* 29,50 €
- 76. **Filetto della Casa**  
*Rinderfilet mit Rotweinsauce* 31,50 €

# Carne di Agnello

## LAMMFLEISCH

- 77. **Cotolette alla griglia**  
*Gegrilltes Lammkotelett* 27,50 €
- 78. **Care di Agnello alle Erbe**  
*Lammkarree in Kräutersauce* 31,50 €
- 79. **Care di Agnello Con Crosta di Senape**  
*Lammkarree in Senfkruste* 31,50 €

# Pesce

## FISCH

- 80. **Calamari alla Livorno**  
*Tintenfisch mit Tomaten, Karpfen, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch in einer Weißweinsauce* 22,50 €
- 81. **Lucio alla Romana**  
*Zander in Kräutern mit Cherrytomaten und Knoblauch in einer Weißweinsauce* 24,50 €
- 82. **Gamberoni alla Griglia**  
*Gambas vom Grill* 26,50 €
- 83. **Gamberoni al Pomerio**  
*Gambas in Pommery Sensauce* 27,50 €
- 84. **Pesce Misto**  
*Gemischter Fischteller* 29,50 €

Täglich wechselnde  
Fischgerichte auf  
unserer Tageskarte!



# Dolci

## DESSERT

85.	Tiramisu* <i>Gebäck aus Keksen, Amaretto und Eiern</i>	7,50 €
86.	Panna-Cotta	6,50 €
87.	Zabaione	6,50 €
88.	Cassata	6,50 €
89.	Tartufo	6,50 €

\*= koffeinhaltig

# Bevande Calde

## WARMER GETRÄNKE

94.	Espresso	2,50 €
95.	Espresso doppio	4,50 €
96.	Espresso Coretto	5,50 €
97.	Kaffee	2,50 €
98.	Cappuccino	3,20 €
99.	Latte Macchiato	3,20 €
100.	Tee <i>verschiedene Sorten</i>	2,00 €
101.	Kakao	2,50 €
102.	Limone Caldo <i>heiße Zitrone</i>	3,50 €

# Vini Aperti

## OFFENE WEINE

	 0,2l	 1/4l	 1/2l	
103.	Vini Bianchi <i>Weißwein</i>	5,50 €	6,50 €	11,00 €
104.	Vini Rossi <i>Rotwein</i>	5,50 €	6,50 €	11,00 €
105.	Vini Rosati <i>Roséwein</i>	5,50 €	6,50 €	11,00 €
106.	Lambrusco <i>Perlwein</i>	5,50 €	6,50 €	11,00 €

Alle Weine als trocken, halbtrocken und süß.

# Biere

## BIERE

111.	Bitburger Pils	0,3l 2,50 €
112.	Frankenheim Alt	0,3l 2,50 €
113.	Malzbier	0,3l 2,50 €
114.	Weizenbier	0,5l 4,00 €
115.	Alkoholfreies Bier	0,3l 2,50 €
117.	Alkoholfreies Weizenbier	0,5l 3,50 €





118.	Alster	0,3l	2,50 €
119.	Radler	0,3l	2,50 €
120.	Krefelder	0,3l	2,50 €
121.	Malzbier + Coca Cola	0,3l	2,50 €

## Bevande senza alcool

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

130.	San Pellegrino	0,3l	3,00 €
130.	San Pellegrino	0,75l	6,50 €
132.	Coca Cola	0,3l	2,70 €
133.	Coca Cola Light	0,3l	2,70 €
134.	Fanta	0,3l	2,70 €
135.	Sprite	0,3l	2,70 €
136.	Apfelschorle	0,3l	2,70 €
137.	Tonic	0,3l	2,70 €
138.	Bitter Lemon	0,3l	2,70 €
139.	Ginger Ale	0,3l	2,70 €
140.	Tomatensaft	0,3l	2,70 €
141.	Orangensaft	0,3l	2,70 €
142.	Apfelsaft	0,3l	2,70 €

## Digestiv

### DIGESTIVES

150.	Ramazotti	2cl	2,50 €
151.	Averna	2cl	2,50 €
152.	Fernet Branca	2cl	2,50 €
153.	Fernet Menta	2cl	2,50 €
154.	Grappa (Barolo + Nonino + Prosecco)		7,00 €

## Liquori

### LIKÖRE

160.	Sambuca	2cl	2,00 €
161.	Amaretto	2cl	2,50 €
162.	Limoncello	2cl	2,50 €
163.	Galliano	2cl	2,50 €
164.	Cointreau	2cl	3,00 €
165.	Bailey's	2cl	3,00 €

# Weinkarte Weißwein

## Grauzone | Mittelrhein | Deutschland

*Im Glas ein typischer Grauburgunder: hellgelb/grau und absolut fruchtig.*

*Weißer Früchte, etwas Nuss, Honig, reife Banane.*

*Schöne Struktur, angenehme Säure, kompaktes Aroma.*

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 27,90 €

## Merlot | Nahe | Deutschland

*Der Merlot wurde weissgekellert, was zu einem besonderen Geschmackserlebnis führt.*

*Der Blanc de Noir Merlot hat ein facettenreiches Aroma*

*von Birne und Orange mit Nuancen von Flieder und Minze.*

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 27,90 €

## Pinot Grigio | Zenato | Italien

*Er präsentiert sich mit einer strohgelben Farbe, delikatem Duft mit Noten von frischen Birnen, süßer Honigmelone und Pfirsich.*

*Ein würziger Alltagsbegleiter, der zu allen Gerichten mit Fisch oder hellem Fleisch gereicht werden kann.*

Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 24,50 €

## Lugana Calojera | Gardasee | Italien

*Ca' Lojera Lugana ein gehaltvoller, ausgewogener Weißwein.*

*Seine intensive strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Abtönungen bekommt mit der Reife goldene Reflexe. Das Bukett ist voll und fruchtig mit einer angenehmen blumigen Note.*

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75l 32,50 €





# Weinkarte Rotwein

## **L Muri | Negroamaro | Apulien | Italien**

*Dunkles Violett im Glas. Saftig mit sehr intensivem Aroma nach schwarzer Johannisbeere und dunklen Früchten. Voller Körper, samtig mit langem Nachhall.*

Glas 0,2l **6,90 €** Flasche 0,75l **23,90 €**

## **Conte di Sangiovese | Emilia Romagna | Italien**

*In allen Facetten duftet, schmeckt und wirkt eine reife Kirschrucht. Für einen Sangiovese ist er zudem ungemein reif und vollmundig.*

Glas 0,2l **6,90 €** Flasche 0,75l **23,90 €**

## **Conte di Primitivo | Apulien | Italien**

*Der sonnenverwöhnte Primitivo aus Apulien besticht durch seine marmeladige Frucht, die an intensiv eingekochte Früchte erinnert.*

Glas 0,2l **7,90 €** Flasche 0,75l **27,90 €**

## **Conte di Appassimento | Negroamaro | Apulien | Italien**

*Er schimmert dunkel orange-rot im Glas. Im Bouquet intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitter-Schokolade und Kräutern.*

Glas 0,2l **7,90 €** Flasche 0,75l **27,90 €**

## **Piquemal Tradition | Roussillon | Frankreich**

*Aus dem Glas steigt ein betörendes Bukett von Kirschen, Brombeeren und Gewürzen.*

Glas 0,2l **7,90 €** Flasche 0,75l **27,90 €**



## Zusatzstoffe laut ZusatzstoffVO:

\*= Formfleischvorderschinken mit  
Konservierungsstoffen und Antioxidationsmittel

\*\*= Formfleischvorderschinken mit  
Konservierungsstoffen und Antioxidationsmittel

*Da Fabio*  
RISTORANTE - PIZZERIA

Haltener Straße 17 b  
46284 Dorsten  
**Tel. 0 23 62/ 95 24 24**

Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr. 10.00-14.30 Uhr  
17.00-23.30 Uhr  
Mi. Ruhetag  
Sa. 17.30-24.00 Uhr  
So. 17.30-23.00 Uhr

**Warme Küche  
bis 22.00 Uhr**

**[www.da-fabio.de](http://www.da-fabio.de)**

