



## LA BUONA CUCINA ITALIANA

Lieber Gast,

benvenuto al nostro ristorante!

Seit über 30 Jahren und bereits in der zweiten Generation begrüßen wir Sie herzlich im  
Ristorante & Pizzeria „DA PIPPO“!

Fühlen Sie sich wie bei guten Freunden, vergessen Sie den Alltag und genießen Sie traditionelles  
italienisches Essen,  
„DA PIPPO“-Klassiker und ausgewählte internationale Weine.

Lassen Sie es sich schmecken

„Buon appetito“!

*Famiglia Mariosa*



**Ristorante & Pizzeria „DA PIPPO“**

Inh. Familie Mariosa | Hauptstraße 4 | 97292 Uettingen | Tel. 09369 2230 | [www.DaPippo-Uettingen.de](http://www.DaPippo-Uettingen.de)

Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag 17:00 -23:00 Uhr |

an Sonn- und Feiertagen 11:30 -14:00 + 17:00 - 22:00 Uhr | Dienstag Ruhetag

## APERITIF / APERITIVI

Glas Prosecco D.O.C. #	0,1l	€ 4,20
Aperol-Sprizz (Prosecco, Aperol, Soda) #, F, CH	0,2l	€ 5,50
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda) #	0,2l	€ 5,50
Lillet Berry (Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren)	0,2l	€ 5,50
Martini Bianco (Wermut; 15%) #	0,1l	€ 4,50
Cynar mit Soda (Artischocken-Kräuterlikör; 23%) F, CH	0,1l	€ 4,50
Sanbitter (San Pellegrino; alkoholfrei) F	0,1l	€ 3,00

## VORSPEISEN / ANTIPASTI

1	Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	€ 4,50
2	Bruschette Miste gemischte Bruschette mit mediterranem Gemüse	€ 6,50
3	Pizza Pane Pizzabrot mit Olivenöl und Kräutern	€ 3,00
161	Trombini gedrehte Pizzastangen mit Olivenöl und Kräutern	€ 3,50
4	Focaccia Pizzateig mit italienischen Kräutern, Olivenöl und Tomatenstückchen	€ 5,50
5	Antipasti alla Griglia gegrilltes Gemüse mit Prosciutto crudo und Mozzarella	€ 9,90
7	Carpaccio di Manzo hauchdünne Rinderfilet-Scheiben mit Parmesankäse, Rucolasalat	€ 12,50
174	Vitello Tonnato geschmortes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Creme	€ 12,50
132	Antipasto Italiano Mix aus Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo, Gemüse	€ 14,50
304	Carpaccio di Barbietolo Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Feta und Kürbiskernöl	€ 10,90
305	Carpaccio di Pesce Spada Schwertfisch Carpaccio mit grünem Pfeffer	€ 12,50



## SALATE / INSALATE

8	Insalata Mista gemischter Beilagensalat	€ 4,50
306	Insalata Sarda Tomaten, Gurken, grüne Oliven und Schafskäse	€ 6,90
307	Insalata con Formaggio die Capra gemischter Salat mit Ziegenweickäse, Honig und Walnüssen	€ 10,90
9	Insalata Italia mit Schinken*, KS, PT, Käse und Ei	€ 9,50
10	Insalate Caprese mit Tomaten und Mozzarella	€ 8,50
12	Insalata Venezia mit Thunfisch, Zwiebeln, Artischocken und Oliven*	€ 10,90
13	Insalata Pollo mit Hähnchenbruststreifen und mediterranem Gemüse	€ 12,90

Auf Wunsch kondieren wir Ihren Salat anstatt mit Essig<sup>#</sup> und Olivenöl auch mit Joghurdressing!

## SUPPEN / ZUPPE

14	Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	€ 4,90
15	Minestrone Gemüsesuppe	€ 4,90
16	Tortellini in Brodo in Brühe	€ 4,90

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## NUDELN / PASTA

18	Spaghetti al Pomodoro (vegetarisch) mit Tomatensoße und Parmesankäse	€ 7,50
19	Spaghetti al Ragù mit Hackfleischsoße und Parmesankäse	€ 9,50
20	Spaghetti Aglio e Olio (vegan) mit Knoblauch, Olivenöl und Pepperoncino	€ 8,50
21	Spaghetti Tarantella mit Tomatensoße, Gemüse und Rumpsteakstreifen (scharf)	€ 13,50
22	Spaghetti alla Carbonara mit Schinken <sup>*,KS,PT</sup> und Ei in Sahnesoße	€ 9,50
23	Spaghetti con Frutti di Mare mit Meeresfrüchten in Weißweinsoße	€ 13,50
24	Rigatoni al Forno mit Mozzarella überbacken in Hackfleischsoße	€ 10,90
25	Rigatoni Arrabbiata (vegetarisch) in scharfer Tomatensoße	€ 8,50
26	Rigatoni della Casa (vegetarisch) mit Erbsen, Karotten und Champignons in Sahnesoße	€ 9,50
27	Tagliatelle Contadina (vegetarisch) mit mediterranem Gemüse in Tomatensoße	€ 9,90
28	Tagliatelle al Salmone mit frischem Lachs in Aurorasoße (Tomaten-Sahnesoße)	€ 13,50

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## NUDELN / PASTA

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 29 | Tortellini alla Panna<br>mit Hackfleischfüllung, in Sahnesoße mit Schinken <sup>o</sup> , KS, PT           | € 11,50 |
| 30 | Tortellini Quattro Formaggi<br>mit Hackfleischfüllung, in Sahnesoße aus vier Käsesorten                    | € 11,50 |
| 31 | Tortellini al Forno<br>mit Hackfleischfüllung, in Tomatensoße und mit Mozzarella überbacken                | € 11,50 |
| 32 | Gnocchi alla Sorrentina (vegetarisch)<br>mit Mozzarella und frischen Tomatenstückchen                      | € 9,50  |
| 36 | Cannelloni con Spinaci (vegetarisch)<br>gefüllt mit Spinat in Sahnesoße                                    | € 11,90 |
| 37 | Lasagne Classica<br>mit Hackfleisch  | € 10,90 |
| 38 | Lasagne Parmigiana (ohne Nudeln, vegetarisch)<br>Auberginenaufbau mit Mozzarella überbacken, dazu Weißbrot | € 10,90 |
| 39 | Combinazione<br>drei Nudelsorten in Hackfleischsoße mit Mozzarella überbacken                              | € 10,90 |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## PIZZA

41	Marinara (vegan) Tomatensoße, ital. Kräuter und Knoblauch	€ 6,50
42	Margherita Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum	€ 7,00
43	Saracena Mozzarella, frische Tomaten, Oregano, Basilikum	€ 7,50
44	Salami Tomatensoße, Mozzarella, Salami <sup>°</sup> , KS	€ 7,50
45	Salami Piccante Tomatensoße, Mozzarella, Peperoniwurst <sup>°</sup> , PT, KS	€ 7,50
47	Prosciutto Tomatensoße, Mozzarella, Schinken <sup>°</sup> , PT, KS	€ 8,00
51	Siciliana Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven*, Oregano	€ 8,00
52	Venezia Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	€ 9,50
53	Sapri Tomatensoße, Mozzarella, Salami <sup>°</sup> , KS, Schinken <sup>°</sup> , PT, KS, frische Champignons, Muscheln, Sardellen, Oliven*	€ 9,50
54	Frutti di Mare Tomatensoße, Meeresfrüchte – ohne Käse	€ 9,50
55	Marinella Tomatensoße, Mozzarella, frischer Lachs, Shrimps	€ 12,90
56	Capricciosa Tomatensoße, Mozzarella, Schinken <sup>°</sup> , PT, KS, frische Champignons, Artischocken	€ 8,50

∅ 28 cm

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## PIZZA

57	Mary Tomatensoße, Mozzarella, Salami <sup>°KS</sup> , Peperoniwurst <sup>°PT,KS</sup> , frische Champignons	€ 8,50
58	Romana Tomatensoße, Mozzarella, Schinken <sup>°PT,KS</sup> , frische Champignons, Oliven*, Ei	€ 9,00
59	Speciale Tomatensoße, Mozzarella, Salami <sup>°KS</sup> , Peperoniwurst <sup>°PT,KS</sup> , Schinken <sup>°PT,KS</sup> , frische Champignons, grüne Peperoni	€ 9,00
60	Calabria Tomatensoße, Mozzarella, Schinken <sup>°PT,KS</sup> , Artischocken, frische Champignons, Oliven*	€ 9,00
62	Quattro Formaggi Tomatensoße und vier verschiedene Käsesorten	€ 8,50
63	Melanzane Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Parmesankäse, Rucola und frischen Tomaten	€ 9,50
64	Pulcinella Tomatensoße, Mozzarella, Ricottakäse, Spinat, Parmesankäse, Pfeffer	€ 9,50
65	Campagna Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven*	€ 8,00
66	Sole Mio Tomatensoße, Mozzarella, Salami <sup>°KS</sup> , frische Champignons, Paprika, Spiegelei	€ 9,00
67	Diavolina Tomatensoße, Mozzarella, Peperoniwurst <sup>°PT,KS</sup> , rote Zwiebeln, Spiegelei	€ 9,00

Ø 28 cm

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## PIZZA

68	Pestolina Mozzarella, Pesto, frische Tomaten, Parmesanflocken	€ 9,00
69	Italia Tomatensoße, Mozzarella, Parmesan, (Rucola, frische Champignons, Radicchio – nicht mitgebacken!)	€ 9,50
70	Brunella Tomatensoße, Mozzarella, Peperoniwurst <sup>°</sup> , PT, KS, Ricottakäse	€ 8,00
71	Vegetariana Tomatensoße, Mozzarella, frisches mediterranes Gemüse	€ 9,00
72	Rustica Tomatensoße, Mozzarella, ital. Bauchspeck <sup>°</sup> , KS, rote Zwiebeln, Parmesankäse	€ 9,50
73	Parma Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken <sup>KS</sup> , Parmesanflocken	€ 9,50
110	Amore Mio Tomatensoße, Mozzarella, frischer Lachs, Spinat	€ 12,90
75	Calzone Normale (zusammengeklappt) Tomatensoße, Mozzarella, Salami <sup>°</sup> , KS, Schinken <sup>°</sup> , PT, KS, frische Champignons	€ 9,00
76	Calzone Napoletano (zusammengeklappt) Mozzarella, Peperoniwurst <sup>°</sup> , PT, KS, Ricottakäse, Basilikum, Pfeffer	€ 9,00
78	Pera e Noci Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse, Birnenscheiben	€ 10,50

Ø 28 cm

Für extragroße Pizzen (Ø 33 cm) berechnen wir einen Aufschlag von € 2,00.  
Gerne bekommen Sie unsere vegetarischen Pizzen auch VEGAN (ohne Mozzarella)!

Zusatzstoffe siehe letzte Seite





## SPEZIALITÄTEN VOM FISCH / SPECIALITA DI PESCE

79	Calamari Fritti frittierte Calamari mit Weißbrot, gemischtem Salat und Zitrone	€ 15,50
80	Pesce Misto alla griglia gegrillte Fischvariation aus Calamaris, Scampi und frischem Lachs, dazu gemischter Salat und Pizzabrot	€ 24,50
81	Filetto al Salmone frisches Lachsfilet in Weißweinsauce mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	€ 17,90
162	Calamari alla griglia gegrillter Tintenfisch mit mediterranem Gemüse und Weißbrot	€ 16,90
308	Filetto al Branzino Wolfsbarschfilet in Zitronensauce mit Kartoffeln und Brokkoli	€ 16,90

## SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN / SPECIALITA DI MAIALE

82	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€ 10,50
83	Parmesanschnitzel in Tomatensauce mit Mozzarella und Parmesan, dazu Pommes Frites	€ 13,50
84	Rahmschnitzel mit Pommes Frites	€ 13,50
85	Cordon Bleu <sup>°, PT, KS</sup> mit Pommes Frites	€ 13,50
87	Saltimbocca alla Romana mit Parmaschinken <sup>KS</sup> , Salbei in Weißweinsauce und Kartoffelgnocchi	€ 15,50
309	Scaloppina alla pizzaiola Naturschnitzel in würziger Tomatensauce mit Oliven*, Kapern, Sardellen, Knoblauch und Spaghetti	€ 13,50

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## SPEZIALITÄTEN VOM RIND / SPECIALITA DI MANZO

89	Bistecca manzo argentinisches Rumpsteak (250g) mit Rosmarinkartoffeln <i>Contorno / Beilage / Topping:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kräuterbutter</li> <li>• Pepe Verde (grüne Pfeffersoße)</li> <li>• Verdure (mediterranes Gemüse)</li> <li>• Gorgonzola / Gorgonzolasoße</li> <li>• Funghi (gebackene Champignons)</li> <li>• Cipolla (frittierte Zwiebeln)</li> </ul>	€ 19,50  € +1,00 € +2,50 € +4,50 € +4,50 € +2,50 € +2,50
----	---	---

## DESSERT

95	Hausgemachtes Tiramisu	€ 5,50
194	Tortino al cioccolato (Schokosouffle mit flüssigem Kern aus weißer Schokolade, dazu Waldfruchtsauce)  Tartufo (halbgefrorene italienische Eisspezialität)	€ 5,50
97	- Classico (Schokoladencreme, Zabaione-Kern, Kakao- und Haselnussstückchen)	€ 5,50
113	- Bianco (Zabaionencreme, Kern aus Kaffeeccreme, weiße Baiserstückchen)	€ 5,50
156	- Limoncello (Limonencreme, Limonlikörkern, knusprige Baiserstückchen)	€ 5,50
163	- Pistacchio (Pistaziencreme, Stückchen und cremiger Kern)	€ 5,50



## ITALIENISCHE WEINE / VINI ITALIANI

### WEISSWEIN

Pinot Grigio / Garganega I.G.P., Veneto 0,2l 12,0% € 4,50  
Qualitätswein – trocken #

Langhe Arneis, D.O.C., Piemont 0,2l 13,5% € 5,50  
Qualitätswein – trocken-feinherb #

### ROSÉWEIN

Rosé – Chiacetto I.G.P., Veneto 0,2l 12,0% € 4,50  
Qualitätswein – trocken #

### ROTWEIN

Primitivo I.G.P., Apulien 0,2l 14,0% € 4,50  
Qualitätswein – trocken #

Lambrusco D.O.C., Emilia Romagna 0,2l 8,0% € 4,50  
Perlwein – lieblich #

Chianti D.O.C.G., Toskana 0,2l 12,5% € 4,90  
Qualitätswein – trocken #

Montepulciano d´Abruzzo D.O.C., Abruzzen 0,2l 13,0% € 4,50  
Qualitätswein – trocken #

**Bitte beachten Sie unsere Weinkarte für Flaschenweine,  
sowie die aktuelle Empfehlung aus unserem Weinkeller!**

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## GETRÄNKE / BEVANDE

### BIER VOM FASS

Spessart Pils	0,4l	€	2,90
Spessart Hefeweizen	0,5l	€	3,50
Weihener Zwicklerla hell	0,4l	€	3,30

### BIER IN DER FLASCHE

Spessart-Räuberchen blond	0,3l	€	2,70
Jever Fun (Pils alkoholfrei)	0,3l	€	2,70
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€	3,50
Birra Nastro Azzurro	0,3l	€	3,50

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>C/F</sup> , Fanta, Spezi <sup>°, C/F, SM, PH</sup>	0,3l	€	2,70
Coca Cola Zero <sup>C/F, SM, PH</sup>	0,33l (Flasche)	€	3,00
Zitronen-Limonade	0,3l	€	2,70
Eistee Burkhardt Pfirsich / Blaubeere	0,33l (Flasche)	€	3,20
Fritz Apfel/Kirsch/Holunder	0,33l (Flasche)	€	3,20
Fritz Bio-Rhabarberschorle	0,33l (Flasche)	€	3,50
Goldberg Bitter Lemon <sup>CH, °</sup> / Tonic Water <sup>CH</sup> / Ginger Ale	0,2l (Flasche)	€	2,70
Saftschorle (Orangen-, Apfel, Johannisbeer-, Maracuja-)	0,3l	€	3,00
Lemon Soda (ital. Erfrischungsgetränk aus Zitronen)	0,2l (Flasche)	€	3,00
Orangina (Erfrischungsgetränk aus Orangen und Mandarinen)	0,2l (Flasche)	€	3,00
Acqua Morelli Mineralwasser (spritzig)	0,75l	€	4,90
Acqua Morelli Mineralwasser (naturell)	0,75l	€	4,90

Zusatzstoffe siehe letzte Seite



## GETRÄNKE / BEVANDE

### SPIRITUOSEN

Limoncello (Zitronenlikör; 20%)	4cl	€	3,90
Ramazotti (Kräuterlikör aus Mailand, 30%)	4cl	€	3,90
Ramazotti Crema (Cremelikör, 17%)	4cl	€	3,90
Ramazotti Il Premio (Blend aus Amaro & Grappa, 35%)	4cl	€	6,00
Averna (Kräuterlikör aus Sizilien, 30%)	4cl	€	3,90
Sambuca (Anislikör, 42%)	4cl	€	3,90
Fernet Branca (Magenbitter, 40%)	4cl	€	3,90
Vecchia Romagna (Weinbrand aus Emilia Romagna, 40%)	4cl	€	4,90
Grappa Bianca (40%)	4cl	€	3,90
Grappa Barrique (vom Holzfass, mind. 40%)	4cl	€	4,90
Williams Birne (Birnenbrand, 40%)	4cl	€	3,90
Amaro del Capo (milder Kräuterlikör aus Kalabrien, 35%)	4cl	€	4,90
Montenegro Amaro Italiano (milder Kräuterlikör; 23%)	4cl	€	4,50
Malfy Gin Originale (41%)	4cl (+ Goldberg Tonic Water +2,70 €)	€	5,50
Monkey 47 Schwarzwald Gin (47%)	4cl (+ Goldberg Tonic Water +2,70 €)	€	8,50

Sie erhalten gerne auf Anfrage unsere gesonderte Grappakarte. Weitere Spirituosen auf Anfrage.

### ESPRESSO

Espresso	€	1,80
Espresso Doppio	€	3,20
Espresso Macchiato	€	2,00
Espresso Coretto (mit Grappa)	€	3,20
Cappuccino	€	2,50
Latte Macchiato	€	3,20



### Hinweise:

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Liebe Gäste,  
auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Deshalb halten wir für Sie eine separate **Allergikerkarte** vor.  
Fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter im Service danach.

### Zusatzstoffe:

- F mit Farbstoff
- KS mit Konservierungsstoff
- ° mit Antioxidationsmittel
- GS mit Geschmacksverstärker
- # Schwefeldioxid/Sulfite/geschwefelt
- \* Geschwärzt
- + Gewachst
- SM mit Süßungsmitteln
- PH enthält Phenylallaninquelle
- PT mit Phosphat
- C koffeinhaltig
- CH chininhaltig

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.