

# Herzlich Willkommen

im

## Ristorante

# Da Nino

---

Tauchen Sie ein in die Welt Italiens und  
genießen Sie die Vielfalt unserer Speisen.

Gerne passen wir unsere Gerichte auch Ihren  
individuellen Wünschen an.

Für besondere Anlässe wie Betriebs- und Weihnachtsfeiern,  
Hochzeits- und Geburtstage empfehlen wir unseren  
Cateringservice.

---

Bahnhofplatz 1  
51491 Overath

Telefon 0 22 06 / 90 22 76  
Homepage: [www.daninooverath.de](http://www.daninooverath.de)

---

Wir haben Dienstag bis Samstag geöffnet  
von 12 bis 14 Uhr 30 und von 18 bis 23 Uhr;  
Sonntag von 12 bis 15 Uhr und von 17 bis 22 Uhr.  
Montag ist unser Ruhetag (außer an Feiertagen).

# Aperetif

---

Martini on the rocks Rosso, Bianco, Dry	5cl	3,90 EUR
Campari Soda	4 cl	4,50 EUR
Campari Orange	4cl	4,50 EUR
Sandemann Sherry dry oder medium	5cl	3,90 EUR
San Bitter Bitterino alkoholfrei	1cl	2,90 EUR
Glas Prosecco	1cl	4,50 EUR
Aperol Prosecco	1cl	4,90 EUR
Aperol Tonic	1cl	4,90 EUR
Kyr Royal Prosecco mit Creme de Cassis	1cl	4,90 EUR
Bellini Prosecco mit Pfirsichlikör	1cl	4,90 EUR
Aperol Spritz	Aperol mit Prosecco, Soda & Eis	6,50 EUR
Hugo	Holunderblütensirup, Prosecco und frische Minze	6,50 EUR

## Wasser

---

San Pellegrino			<u>still oder kohlenensäurehaltig</u>
Flaschen	0,25l	2,10 EUR	0,7l 4,90 EUR

## Alkoholfreie Getränke

---

Coca Cola	Coca Cola light	Fanta		
Spríte	Mezzo Mix	Apfelschorle		
Gläser	0,2l	1,90 EUR;	0,3l	2,60 EUR
Fassbrause	0,33l	2,90 EUR		

---

Bitter Lemon	Gínger Ale	Tonic Water
Orangensaft	Apfelsaft	Traubensaft
Tomatensaft	Johannisbeersaft	
Flaschen	0,2l	2,10 EUR

## Biere

---

Zunft Kölsch	Erzquell Pils	Schuss	
Alster	Kölsch Cola	Radler	
0,2l	1,60 EUR;	0,3l	2,10 EUR

---

Erdínger Weizen	0,5l	3,90 EUR
Bitburger alkoholfrei	0,33l	2,20 EUR
Erdínger alkoholfrei	0,33l	2,80 EUR
Vita Malzbier	0,33l	1,90 EUR

## Offene Weine

---

Alcamo	aus Sizilien	weiß, trocken
Frascati	aus der Toskana	weiß, halbtrocken
Pinot Grigio	aus dem Friaul	weiß, trocken
Frizzantino	aus Modena	weiß, moussierend
Rosato	aus dem Abbruzzen	rosé, halbtrocken
Montepulciano	aus dem Abbruzzen	rot, trocken
Chianti	aus der Toskana	rot, trocken
Lambrusco	aus Modena	rot, moussierend

## Einheiten

---

Glas	0,1l	3,50 EUR
Karaffe	0,25l	4,90 EUR
Karaffe	0,5l	9,50 EUR

---

Weißweinschorle	0,25l	4,50 EUR
-----------------	-------	----------

## Warme Getränke

---

Espresso	1,90 EUR
Espresso macchiato	2,00 EUR
Espresso doppio	3,80 EUR
Espresso corretto	3,50 EUR
Cappuccino	2,10 EUR
Tasse Kaffee	1,90 EUR
Tasse Milchkaffee	2,50 EUR
Latte macchiato	2,50 EUR
Glas Tee, diverse	1,90 EUR
Heiße Zitrone mit Honig	2,50 EUR
Tasse Schokolade	2,10 EUR

## Spiritousen & Bitters

---

Vecchia Romagna, Brandy	4cl	4,50 EUR
Cardinal Mendoza	2cl	5,90 EUR
Grappa, Nonnino Chardonnay	2cl	3,90 EUR
Grappa, Nonnino Moscato	2cl	3,90 EUR
Grappa, di Prosecco	2cl	5,90 EUR
Williams Birne	2cl	3,90 EUR
Sambuca Molinari	2cl	3,50 EUR
Amaretto Di Saronno	4cl	2,50 EUR
Amaretto Di Saronno speciale	4cl	4,90 EUR
Fernet Branca	4cl	3,90 EUR
Amaro Averna oder Ramazzotti	4cl	3,90 EUR

- 760 BARBARESCO – DOCG- Jahrgang 2006,  
aus der Region Piemont, von Dessilani Luigi e  
Figlio.  
Rebsorten: 100% Cannonau.  
Farbe: Leuchtendes Rubinrot.  
Bukett: Saftige, leckere Noten von Pflaumen,  
Kirschen und Himbeeren.  
Geschmack: Viel Frucht, feinwürzig und ein schöner  
Nachhall.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 32,90.*
- 761 SALICE SALENTINO – DOC- Jahrgang 2009,  
aus der Region Sardinien, von Seila e Mosca.  
Rebsorten: 100% Cannonau.  
Farbe: Leuchtendes Rubinrot.  
Bukett: Saftige, leckere Noten von Pflaumen,  
Kirschen und Himbeeren.  
Geschmack: Viel Frucht, feinwürzig und ein schöner  
Nachhall.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 24,90.*
- 762 BRUNELLO DI MONTALCINO – DOCG- JAHRGANG 2007,  
aus der Region Toskana, von Castell Giocondo.  
Rebsorten: 100% Sangiovese.  
Farbe: tief rubinrote Farbe mit granatschimmer.  
Bukett: Wirkt ätherisch und weist einen leichten  
Vanilleton auf.  
Geschmack: Voll und intensiv und dabei weich –  
samtiger Geschmack; weist Anklänge von  
Lakritz und Gewürzen auf.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 65,90.*

*763 BRUNELLO DI MONTALCINO – DOCG- JAHRG. 2006,  
aus der Region Toskana, von Castello Banfi.  
Rebsorten: 100% Sangiovese.  
Farbe: Kräftiges rubinrot.  
Bukett: Zartes Bukett, elegant, nach Veilchen, Iris.  
Geschmack: Trocken, vollmundig, körperreich, tief,  
rassig.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 95,90.*

*764 TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONE – IGT-  
JAHRGANG 2010,  
aus der Region Toskana, von Marchesi de`  
Frescobaldi.  
Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,  
10% Cabernet Franc, 10% Sangiovese.  
Farbe: tiefdunkles Granatrot.  
Bukett: inentsive, milde Gerbstoffnote, Nuancen  
von exotischen Früchten, Gewürznoten.  
Geschmack: Warm, mineralisch, samtig, mit einem  
gefälligen Hauch von reifen Früchten, voll im  
Gaumen.  
Rotwein, Magnumflasche 1,5l: EUR 107,90.*

*701 VERNACCIA DI SAN GIMIGNIANO – DOC-  
Jahrgang 2009,  
aus der Region Toskana, von Terruzzi und Puthod.  
Rebsorten: 100% Cannonau.  
Farbe: Leuchtendes Rubinrot.  
Bukett: Saftige, leckere Noten von Pflaumen,  
Kirschen und Himbeeren.  
Geschmack: Viel Frucht, feinwürzig und ein schöner  
Nachhall.  
Weißwein, Flasche 0,75l: EUR 27,90*

*702 BARTHENAU VIGNA S. MICHELE PINOT BIANCO  
– DOC- Jahrgang 2010,  
aus der Region Südtirol - von Hofstätter.  
Rebsorte: 100% Pinot Bianco.  
Farbe: kräftiges strohgelb.  
Bukett: angenehme Aromen reifer Äpfel und Birnen  
mit dezenteren Röstaromen.  
Geschmack: harmonisch, vollmundig mit guter Struktur.  
Ausbau: 12 Monate Passage in Barriques und großen  
Holzfässern.  
Robert Parker: 92 Punkte.  
Weißwein, Flasche 0,75l: EUR 40,90.*

*703 SAUVIGNON BLANC - DOC- Jahrgang 2010,  
aus der Region Friaul - Collio – Marco Felluga.  
Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc.  
Farbe: Spielt farblich eine Nuance ins Strohgelb.  
Bukett: Würzige Aromen von Salbei, Pfeffer und  
Holunderbeeren.  
Geschmack: Gute Struktur mit einem angenehmen  
langen Abgang.  
Weißwein, Flasche 0,75l: EUR 25,90.*



- 754 BAROLO – DOCG – Jahrgang 2004,  
aus der Region Piemont – von Dessilani Luigi und Figlio.  
Rebsorte: Nebbiolo.  
Farbe: ziemlich intensives Rubinrot.  
Bukett: reich und weitgefächert, anhaltend, nach  
Veilchen und Rosen.  
Geschmack: abgerundet, körperreich, klare  
Struktur, edel und rassig.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 38,90.*
- 755 PRIMITIVO DI MANDURIA – DOC – Jahrgang 2010,  
aus der Region Apulien – von Conte di Campiano.  
Rebsorte: 100% Primitivo.  
Farbe: tiefe rubinrote Farbe mit leichtem Granatton.  
Bukett: kräftig, intensiv, weinig.  
Geschmack: trocken, vollmundig, fruchtig, kräftiger  
Körper, angenehm samtig.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 34,90.*
- 756 CABERNET SAUVIGNON – DOC- Jahrgang 2009,  
aus der Region Friaul- Colli, von Marco Felluga.  
Rebsorten: Sangiovese 80%, Montepulciano 20%.  
Farbe: Purpurrote Farbe.  
Bukett: intensiv nach Beeren.  
Geschmack: Im Abgang mit Aromen von Kakao und  
Wallnüssen.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 27,90.*

- 757 CANNONAU DI SARDEGNA – DOC- Jahrgang 2009,  
aus der Region Sardinien, von Sella e Mosca.  
Rebsorten: 100% Cannonau.  
Farbe: Leuchtendes Rubinrot.  
Bukett: Saftige, leckere Noten von Pflaumen,  
Kirschen und Himbeeren.  
Geschmack: Viel Frucht, feinwürzig und ein schöner  
Nachhall.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 27,90.*
- 758 NEBBIOLO – DOC- Jahrgang 2007,  
aus der Region Piemont, von Dessilani Luigi und Figlio.  
Rebsorten: 100% Cannonau.  
Farbe: Leuchtendes Rubinrot.  
Bukett: Saftige, leckere Noten von Pflaumen,  
Kirschen und Himbeeren.  
Geschmack: Viel Frucht, feinwürzig und ein schöner  
Nachhall.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 35,90.*
- 759 HARMONIUM – IGT- Jahrgang 2010,  
aus der Region Sizilien, von Firriato.  
Rebsorten: 100% Nero D'Avola.  
Farbe: Leuchtendes Rubinrot.  
Bukett: Saftige, leckere Noten von Pflaumen,  
Kirschen und Himbeeren.  
Geschmack: Viel Frucht, feinwürzig und ein schöner  
Nachhall.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 29,90.*

- 708 *TORBATO TERRE BIANCHE ALGHERO – DOC – Jahrgang 2011,*  
*aus der Region Kampanien – von Sella e Mosca.*  
*Rebsorte: 100% Greco di Tufo.*  
*Farbe: strohgelb.*  
*Bukett: fein, angenehm, anhaltend, fruchtig.*  
*Geschmack: trocken, harmonisch, nachhaltig,*  
*leichter Bitterton, delikater und elegant.*  
*Weißwein, Flasche 0,75l: EUR 24,90.*
- 710 *VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE – DOCG- Jahrgang 2011,*  
*aus der Region Sardinien, von Sella e Mosca.*  
*Rebsorten: 100% Vermentino.*  
*Farbe: Leuchtendes Rubinrot.*  
*Bukett: Saftige, leckere Noten von Pflaumen,*  
*Kirschen und Himbeeren.*  
*Geschmack: Viel Frucht, feinwürzig und ein schöner*  
*Nachhall.*  
*Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 24,90*
- 711 *SARPINELLO – IGT- Jahrgang 2011,*  
*aus der Region Toskana, von Terruzzi e Puthod.*  
*Rebsorten: 100% Cannonau.*  
*Farbe: Leuchtendes Rubinrot.*  
*Bukett: Saftige, leckere Noten von Pflaumen,*  
*Kirschen und Himbeeren.*  
*Geschmack: Viel Frucht, feinwürzig und ein schöner*  
*Nachhall.*  
*Rotwein, Flasche 0,75l: EUR ???*

- 751 CABERNET SAUVIGNON - IGT – JAHRGANG 2009  
aus der Region Venetien – von Giacomo Montresor.  
Rebsorten: 100 % Cabernet Sauvignon.  
Farbe: rubinrot mit einem ganz geringen Hauch von Orange.  
Bukett: Der sehr zarte Duft erinnert an wild  
wachsenden Pflanzen der Mittelmeer-Macchia,  
mit Nuancen von Kräutern und Lakritz.  
Geschmack: trocken, warm-harmonisch und  
samartig.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 33,90.*
- 752 REFOSCO DAL PENDUCOLO – DOC – JAHRG.  
2007,  
aus der Region Friaul, Colli Orientali – von Ronchi  
di Manzano.  
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.  
Bukett: Wechselkirschen, Holunder, eingehüllt in  
würzigen Noten, mit einem Tick Pfeffer und  
Wacholder, Anklänge von Leder, Mokka und Oliven.  
Geschmack: mundig, elegant, delikater, eine gute  
Balance, enorme Länge.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 27,90.*
- 753 AMARONE CLASSICO – DOC – Jahrgang 2005,  
aus der Region Venetien – von Biscardo.  
Rebsorten: 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella,  
5% Corvinone.  
Farbe: intensives granatrotes.  
Bukett: nach getrockneten Trauben, ätherisch und voll.  
Geschmack: trocken, am Gaumen stark aber auch  
weich und ausgeglichen.  
Ein wichtiger Wein der seltenen Eleganz.  
Rotwein, Flasche 0,75l: EUR 49,90.*

- 704 CHARDONNAY – DOC- Jahrgang 2011,  
aus der Region Friaul – Collio – von Marco Felluga.  
Rebsorte: 100% Chardonnay.  
Farbe: Strohgelb.  
Bukett: Nach exotischen Früchten; Ananas, Äpfel & Birnen  
Geschmack: Frisch und vollmundig.  
Weißwein, Flasche 0,75l: EUR 32,90.*
- 705 COLOMBA PLATINO – IGT- Jahrgang 2011,  
aus der Region Friaul – von Duca di Salaparuta.  
Rebsorte: 100% Insolia.  
Farbe: strohgelb, mit grünlichem Schimmer.  
Bukett: fein, außergewöhnlich, frisch.  
Geschmack: trocken, wenig-fein, leicht blumig, anhaltend.  
Weißwein, Flasche 0,75l: EUR 28,90.*
- 706 LUGANA DOCG- Jahrgang 2010,  
aus der Region Lombardie – von Bertani.  
Rebsorte: Trebbiano di Lugano.  
Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen.  
Bukett: fein, angenehm, delikates.  
Geschmack: trocken, frisch, weich, feine Struktur,  
eleganter Nachklang.  
Weißwein, Flasche 0,75l: EUR 25,90.*
- 707 SOAVE CLASSICO DOC- Jahrgang 2011,  
aus der Region Lombardie – von Bertani.  
Rebsorte: 90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave.  
Farbe: gelb mit grünlichen Reflexen.  
Bukett: frisch, fruchtig, blumig.  
Geschmack: trocken, harmonisch, elegant, würzig.  
Weißwein, Flasche 0,75l: EUR 24,90.*

## Sekt & Champagner

Prosecco Spumante	0,1l	4,50 EUR
Prosecco Spumante	0,75l	29,00 EUR
Champagner Taittinger Brut Reserve	0,75l	69,00 EUR