



Das Team vom Restaurant

Da Marco

heißt Sie herzlich willkommen

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG — SONNTAG

11:30 — 14:30

17:00 — 22:00

KÜCHE

11:30 — 14:00

17:00 — 21:30

MONTAG IST RUHETAG

SONN- UND FEIERTAGE

12:00 — 22:00

KÜCHE VON 12:00 — 21:30

Oppelner Str. 2 - 53119 Bonn

info@restaurant-da-marco.de

Telefon 0228-24376190



Vorspeisen

Bruschetta Variation Geröstete Baguette-Scheiben mit Knoblauchöl (A,D,G,L,O)	9,90 €
Rucola-Parmesan / Tomaten-Mozzarella / Tomaten-Basilikum	
Gambaretti all'aglio (A,B)	14,90 €
Knoblauch / Olivenöl / Chili	
Burrata (E,F,J,L,G,M)	16,90 €
Rote-Bete-Carpaccio / Tomate-Chutney / Rucola	
Vitello Tonnato „SOUCE-VIDE“ (C,G,H,J,L)	16,90 €
Kalbssemerrolle / Thunfischcreme / Kapern	
Birnen-Carpaccio (E,G,L,J,M)	17,90 €
Karamellisierter Ziegenkäse / geröstete Walnüsse / Preiselbeeren	
Rinder-Carpaccio (E,G,J,M)	17,90 €
Rucola / Parmesan / Trüffel-Vinaigrette	
Vorspeisen Platte (A,B,C,D,E,F,G,J,L,M,K,N)	
Klein	13,90 €
Groß	26,90 €

Suppe

Tomaten-Cremesuppe (G,I,L,M)	6,90 €
Gin / Sahne / Basilikum	

Allergene Kennzeichnung

A: Gluten / B: Krebstiere/Muscheln / C: Fisch / D: Eier / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Lactose/Milcheiweiß / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie
J: Senf / K: Sesam / L: Sulfite/Schwefeldioxid / M: Lupinen / N: Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) / O: Anti-Oxidationsmittel





Insalate (Salate)

Unsere Salate werden mit Orangen-Senf oder Balsamico Dressing serviert

Insalata Mista (H,I,L,M)	8,90 €
Mixsalat / Tomate / Gurken / Paprika / Mais / Karotten / rote Zwiebeln	
Insalata Caprese (G)	12,90 €
Tomatenscheiben / Mozzarellascheiben / frisches Basilikum	
Insalata Casa (C,D,O)	13,90 €
Mixsalat / Artischocken / Thunfisch / Ei / Oliven	
Insalata Verdura (H,I,J,O)	14,90 €
Mixsalat/ Grillgemüse	
Insalata Pollo (G,I)	16,90 €
Mixsalat / gebratene Hähnchenbruststreifen / Champignons	
Insalata Capretto (E,G,L,O)	17,90 €
Mixsalat / Karamellisierter Ziegenkäse / Nüsse / Honig & Thymian	
Insalata Salmone (C,L,N,O,G)	19,90 €
Mixsalat / Lachstranche / Zitronen-Butter	
Insalata Da Marco (L,M,O)	19,90 €
Mixsalat / Rumpsteakstreifen / Sweet-Chilli-Sauce	

Allergene Kennzeichnung

A: Gluten / B: Krebstiere/Muscheln / C: Fisch / D: Eier / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Lactose/Milcheiweiß / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie
J: Senf / K: Sesam / L: Sulfite/Schwefeldioxid / M: Lupinen / N: Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) / O: Anti-Oxidationsmittel





Pasta

Spaghetti aglio e olio (A,D,G) Rucola / Tomatenwürfel / Parmesan / Knoblauch / Chili Öl	12,90 €
Spaghetti Carbonara (A,D,G) Speck / Eigelb / Parmesan	13,90 €
Spaghetti Bolognese (A,D,G,I) Hackfleisch / Tomatensauce / Parmesan	14,90 €
Spaghetti ai Frutti di Mare (A,B,D,G,I) Meeresfrüchte / Knoblauch / Tomatenwürfel / pikant	20,90 €
Penne all'Arabbiata (A,D,I) Pikant / Tomaten-Sugo / frisches Basilikum	12,90 €
Penne 4 Formaggi (A,D,G) Überbacken / Gouda / Parmesan / Mozzarella / Gorgonzolasauce	14,90 €
Penne Pollo (A,D,G,I) Hähnchenbruststreifen / Zucchini / Broccoli / Parmesan / Aurora-Sauce	15,90 €
Hausgemachte Lasagne (A,D,G,I) Überbacken / Hackfleisch / Tomaten / Mozzarella	14,90 €

Allergene Kennzeichnung

A: Gluten / B: Krebstiere/Muscheln / C: Fisch / D: Eier / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Lactose/Milcheiweiß / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie
J: Senf / K: Sesam / L: Sulfite/Schwefeldioxid / M: Lupinen / N: Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) / O: Anti-Oxidationsmittel





Pasta

Frische Bandnudeln

Tagliatelle Verdura (A,D,I,L,O) Grillgemüse / leichte Tomatensauce	14,90 €
Tagliatelle al Salmone (A,D,G,I,L,N,I) Lachswürfel / grüner Spargel / Aurora Sauce	19,90 €
Tagliatelle all Ragù (A,D,G,L) Kalbsragout (<u>handgeschnitten</u>) / Karotten / Sellerie / Weißwein	19,90 €
Tagliatelle Stroganoff „Art“ (A,D,G,L) Rumpsteakstreifen / Steinpilze / Kräuter-Rahmsauce	19,90 €
Tagliarini Mare & Monte (A,B,D,G) Zanderfiletstreifen / Steinpilze / Tomatenwürfel / Kräuter / Garnelenbisque	21,90 €
Tagliarini Scampi (A,B,D,G) Scampis / Rucola / Tomatenwürfel / Knoblauch / Chili Öl	21,90 €

Hausgemachte Ravioli

Ravioli Classici (A,D,G) Ricotta Spinatfüllung / Zucchini / Butter / Salbei	17,90 €
Ravioli ai capra (A,D,G,E) Ziegenkäse-Füllung / Feige / Rucola / Rosmarin-Honig-Butter	18,90 €
Hummer Ravioli (A,D,G,E,I,H,L,M) Hummer-Füllung / Garnelen / Safransauce	20,90 €

Allergene Kennzeichnung

A: Gluten / B: Krebstiere/Muscheln / C: Fisch / D: Eier / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Lactose/Milcheiweiß / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie
J: Senf / K: Sesam / L: Sulfite/Schwefeldioxid / M: Lupinen / N: Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) / O: Anti-Oxidationsmittel





Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Käse und Oregano gebacken

Margherita (A,D,G) Tomaten / Mozzarella	10,90 €
Salami (A,D,G) Salami	12,90 €
Funghi (A,D,G,I) Champignons	12,90 €
Prosciutto (A,D,G) Kochschinken	12,90 €
Tonno (A,C,D,G,N) Thunfisch / rote Zwiebeln	14,90 €
Napoli (A,D,G,N,O) Kapern / Oliven / Sardellen	14,90 €
Da Marco (A,G,O) Burrata / Parmaschinken / Cherry-Tomaten / Rucola / verfeinert mit Trüffel	18,90 €
Vegetariana (A,D,G,I) Gegrilltes Gemüse / Knoblauchöl	14,90 €
Diavolo (A,D,G,I) Scharfe Salami / Zwiebeln / Paprika / Peperoni	14,90 €

Allergene Kennzeichnung

A: Gluten / B: Krebstiere/Muscheln / C: Fisch / D: Eier / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Lactose/Milcheiweiß / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie
J: Senf / K: Sesam / L: Sulfite/Schwefeldioxid / M: Lupinen / N: Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) / O: Anti-Oxidationsmittel





Speciale (A,D,G,N,I)	14,90 €
<i>Paprika / Salami / Oliven / Ei / Thunfisch / Peperoni</i>	
Cosa Nostra (A,D,G,I)	14,90 €
<i>Scharfe Salami / Champignons / Rucola / frische Tomaten / Parmesan</i>	
Quattro Stagioni (A,B,C,N,O)	15,90 €
<i>Champignons / Salami / Kochschinken / Thunfisch</i>	
Quattro Formaggi (A,D,G,O)	15,90 €
<i>Mozzarella / Gorgonzola / Parmesan / Ziegenkäse</i>	
Salmone (A,B,C,N,O)	16,90 €
<i>Frische Lachsstreifen / Spinat / Knoblauch</i>	
Parmaschinken (A,D,G,I)	17,90 €
<i>Parmaschinken / Rucola / Parmesan</i>	
Siciliana (A,B,C,L,N,O)	16,90 €
<i>Garnelen / Thunfisch / Zwiebeln / Peperoni / Knoblauch</i>	
Frutti di Mare (A,B,C,L,N,O)	18,90 €
<i>Meeresfrüchte / Knoblauchöl</i>	

Allergene Kennzeichnung

A: Gluten / B: Krebstiere/Muscheln / C: Fisch / D: Eier / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Lactose/Milcheiweiß / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie
J: Senf / K: Sesam / L: Sulfite/Schwefeldioxid / M: Lupinen / N: Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) / O: Anti-Oxidationsmittel





Hauptspeisen

Fleisch

Scaloppine „Impanate“ (A,D,G) Kalbsrücken / Tages-Gemüse / Kartoffeln	24,90 €
Saltimbocca alla Romana (A,G,I,L,M) Kalbsrücken / Parmaschinken / Weißwein / Salbei / Bandnudeln	25,90 €
Bistecca alla griglia (250g) (J,L,M) Argentinisches Rumpsteak / rosa gebraten / Kräuter-Butter	28,90 €
Iberico Kotelett (G,H,I,J,L,M) Kartoffeln / Tages-Gemüse / Café de Paris Sauce	30,90 €

Fisch

Lachsfilet (A,B,C,H,I,J,L,M) Schwarze Bandnudeln / Limettensauce	26,90 €
Zanderfilet (A,C,G,,H,I,J,L,M,N) Spinat / Belugalinsen / Weißwein-Hollandaise	27,90 €

Allergene Kennzeichnung

A: Gluten / B: Krebstiere/Muscheln / C: Fisch / D: Eier / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Lactose/Milcheiweiß / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie
J: Senf / K: Sesam / L: Sulfite/Schwefeldioxid / M: Lupinen / N: Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) / O: Anti-Oxidationsmittel





Kindergerichte

nur für Kinder bis 13 Jahre

Spaghetti (A,D,G,)	7,90 €
Butter / Parmesan	
Margherita (A,D,G,O)	7,90 €
Tomatensauce / Mozzarella	
Pommes Frites (A,D,GL,O)	5,90 €
Mayonnaise oder Ketchup	

Dessert

Schokoladensoufflé (A,D,G,O)	8,90 €
Obst / Vanilleeis	
Tartufo Limoncello	8,90 €
Limoncello-Likör / Obst	
Hausgemachtes Tiramisu (A,D,G)	8,90 €
Espresso / Mascarpone / Obst	
Hausgemachtes Semifredo (A,D,G,)	9,90 €
Verpoorten-Eierlikör / Obst	
Cassata Siciliana	8,90 €
Eiscreme-Zabaione / Kandierte Früchte	
Gelato Misto (A,D,G,O)	6,90 €
Saisoneis	

Allergene Kennzeichnung

A: Gluten / B: Krebstiere/Muscheln / C: Fisch / D: Eier / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Lactose/Milcheiweiß / H: Schalenfrüchte / I: Sellerie
J: Senf / K: Sesam / L: Sulfite/Schwefeldioxid / M: Lupinen / N: Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) / O: Anti-Oxidationsmittel





Aperitif

Prosecco Bianco Spumante Extra Dry	0,1l	5,90 €
Prosecco	Flasche	24,90 €
Sherry / Dry Seco	0,5cl	4,90 €
Martini Dry	0,5cl	4,90 €
Aperol Spritz - Aperol / Prosecco / Soda / Orangenscheibe	0,2l	7,90 €
Limoncello Spritz - Prosecco / Soda / Minze / Zitronenscheibe	0,2l	7,90 €
Crodino Spritz Alkoholfrei - Soda / Minze / Orangenscheibe	0,2l	7,90 €
Bitterino Spritz Alkoholfrei - Soda / Minze / Orangenscheibe	0,2l	7,90 €
Campari Orange - Campari / Orangensaft	0,2l	7,90 €
Hugo - Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Minze / Limette	0,2l	7,90 €
Hugo Alkoholfrei - Holunderblütensirup / Soda / Minze / Limette	0,2l	7,90 €
Lillet Wild Berry - Wild Berry Schweppes / Prosecco / Beeren	0,2l	7,90 €
Lillet Vive - Lillett, Tonic Water, Gurken, Pfefferminze	0,2l	7,90 €
Gin-Tonic Gin 4cl, Tonic Water		
mit Gordons		7,90 €
mit Bombay Sapphire		8,90 €

Alkoholfrei

Selters Classic / Natural	0,25l	3,20 €
	0,75l	7,70 €
Morelli Wasser / Medium / Natural	0,25l	3,20 €
	0,75l	7,70 €
Fassbrause _(1,2,3,4)	0,33l	3,90 €
Cola _(1,2,3,4) / Cola Zero _(1,2,4) / Fanta _(2,4) / Sprite _(3,4)	0,3l	3,20 €
	0,5l	4,90 €
Säfte / Apfel / Maracuja / Rhabarber / Orangen / Grapefruit _(1,3,4)	0,2l	3,50 €
Saftschorle	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,90 €
Goldberg Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Pinker Genuss - Granini Pink Grapefruit / Tonic Water	0,4l	5,50 €

Allergene & Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff -3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsmittel -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle -7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel -10 mit Geschmacksverstärker -11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig -14 gewachst -15 mit Phosphat -16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel - L=Sulfit/Schwefeldioxid M=Lupinen





Bier

Fass Peters Kölsch	0,3l	3,90 €
Fass Radeberger Pils	0,3l	3,50 €
Flasche Schöfferhofer Weizen / Kristall / Alkoholfrei	0,5l	5,50 €
Flasche Radeberger Pilsner alkoholfrei	0,33l	3,90 €

Warme Getränke

Alle Getränke auch **laktose- und koffeinfrei** erhältlich, mit einem Aufpreis von 0,50 €

Café Créma	3,20 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Affogato (Espresso & Vanilleeis)	4,90 €
Cappuccino	3,60 €
Milchkaffee	4,80 €
Latte Macchiato	4,20 €

Teespezialitäten

Schwarzer Tee / Grüner Tee / Kräuter Tee / Pfefferminz Tee	3,20 €
Frischer Ingwer / Zitrone / Minze	3,90 €

Allergene & Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff -3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle -7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel -10 mit Geschmacksverstärker -11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig -14 gewachst -15 mit Phosphat -16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel - L=Sulfit/Schwefeldioxid M=Lupinen





Offene Rotweine

Fantini Montepulciano DOC_(4,L,M)

0,2l 5,90 €

Villa Santa Flavia – Italien/Venetien 100 % Montepulciano. Kräftige Aromen von wilden Beeren im intensiv-fruchtigen Bouquet. Mit einem vollmundigen Geschmack und zarten Tanninen.

Primitivo IGT_(4,L,M)

0,2l 6,90 €

Leone des Castris – Italien/Apulien 100% Primitivo. Beeindruckender würziger Duft. Am Gaumen satte Frucht von süßen, schwarzen Kirschen und Beeren mit anhaltendem Finale.

Offene Weißweine

Pinot Grigio DOC_(4,L,M)

0,2l 5,90 €

Giuseppe e Luigi – Italien/Friuli 100% Pinot Grigio. Gelb strahlende Farbe mit einem Zitrusduft in der Nase und am Gaumen. Aromen von Äpfeln, Birnen und reifen Früchten.

Chardonnay_(4,L,M)

0,2l 5,90 €

Villa Santa Flavia – Italien/Venetien 100% Chardonnay. Vollmundig und fruchtig. Sehr leicht und elegant in der Nase, was sich am Gaumen wiederholt. Mit einer weichen Frucht.

Lugana DOC_(4,L,M)

0,2l 6,90 €

Cá Donini – Italien/Venetien 100% Trebbiano di Lugana. Seine strohgelbe Farbe und sein intensiv fruchtiges Bouquet verbinden sich am Gaumen zu einem harmonischen Abschluss.

Offene Roséweine

Bardolino Chiaretto_(4,L,M)

0,2l 6,20 €

Cantina di Castelnuovo – Italien/Venetien Cuvee aus Corvina, Veronese, Rondinella und Molinara. Trockene Roséspezialität mit frischen Fruchtaromen und dezenter Säure. Seine fruchtigen Himbeer- und Erdbeernoten passen hervorragend zu Pasta

Allergene & Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff -3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle -7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel -10 mit Geschmacksverstärker -11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig -14 gewachst -15 mit Phosphat -16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel - L=Sulfit/Schwefeldioxid M=Lupinen





Flaschenweine Rot

Chianti Borgo Scopeto DOCG_(+L,M)

0,75l 29,90 €

Der gut strukturierte Geschmack bringt den Einklang zwischen Tannin- und Säuregehalt gut zum Vorschein. Großzügig und intensiv, aber ebenso süß und fruchtig, mit Anklängen von Waldbeeren. Angenehme Nuancen von edlem Holz, Vanille und Kakao, im Finale ein überraschender Kirschgeschmack. Trocken, gute Struktur, herb und elegant; angenehm harmonisch. Langer Abgang am Gaumen.

Chiaromonte Nero D'avola IGT_(+L,M)

0,75l 29,90 €

Firriato - Italien/Sizilien 100% Nero d'Avola. Ausgeprägte Duftnoten von roten Beeren und Gewürzen. Er findet eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.

Flaschenweine Weiß

Lugana_(+L,M)

0,75l 34,90 €

CáMaiol - Italien/Venetien 100% Trebbiano di Lugana. Zeichnet sich durch seine klare Identität aus, die sich mit Noten von Limetten, grünen Äpfeln und wildem Thymian präsentiert.

Bianchetto Sauvignon IGT_(+L,M)

0,75l 24,90 €

Sachetto - Italien/Venetien 100% Sauvignon Blanc. Wunderschön rund und weich. Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure. Mit einem vollfruchtigen, Sauvignontypischen Bouquet.

Scaia_(+L,M)

0,75l 29,90 €

Helle strohgelbe Farbe mit zart grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist elegant, erinnert an Akazien- und Jasminblüten, aber auch an Zitrusfrüchte sowie an Mango. Im Geschmack aromatisch und duftig mit milder Säure und schmelzigem Mundgefühl. Toll für laue Terrassenabende, zu leichten Vorspeisen, Gemüsegerichten und Bandnudeln mit Lachs oder Gnocchi in Gorgonzolasauce.

Flaschenweine Rosé

Regaliali_(+L,M)

0,75l 29,90 €

Der Regaleali Rosé aus dem Hause Tasca d'Almerita wird aus den Rebsorten Nerello Mascalese und Nero d'Avola hergestellt und zeigt sich im Glas in einem intensiven Rosé. Das fruchtige Bukett dieses Roséweins ist geprägt von Kirsch-, Erdbeer-, und Brombeeraromen. Am Gaumen ist er angenehm süffig mit milder Säure und zeigt im Abgang Noten von reifen roten Früchten. Genießen Sie den Regaleali Rosé zu leichter Küche, z. B. Salat und Antipasti, oder zu hellem Fleisch und Gemüse.

Allergene & Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff -3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle -7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin -9 mit Antioxidationsmittel -10 mit Geschmacksverstärker -11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig -14 gewachst -15 mit Phosphat -16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel - L=Sulfit/Schwefeldioxid M=Lupinen





Digestiv

Grappa della Casa - 41,0% vol.	2cl	3,90 €
Grappa Di OTTO Lune „Stravecchia“ - 41,0% vol.	2cl	4,90 €
Grappa Nonino Chardonnay - 41,0% vol.	2cl	4,90 €
Carlos I Brandy - 40,0% vol.	2cl	4,90 €
Vecchia Romagna Brandy - 38,0% vol	2cl	3,90 €
Hennessy	2cl	7,90 €
Fürst Bismarck - 38,0% vol.	2cl	4,00 €
Port Wine - 19,5% vol.	2cl	4,90 €
Wodka Three Sixty - 37,5% vol.	2cl	4,90 €
Averna - 40,0% vol.	4cl	4,90 €
Ferner-Branca - 39,0% vol.	4cl	4,90 €
Jägermeister - 35,0% vol.	2cl	2,90 €
Ramazzotti - 40,0% vol.	4cl	5,90 €
Amaretto - 30,0% vol.	2cl	3,90 €
Baileys - 17,0% vol.	2cl	3,90 €
Cointreau - 40,0% vol.	2cl	3,90 €
Sambuca - 39,0% vol.	4cl	4,90 €
Licor 43 - 31,0% vol.	2cl	3,90 €
Ouzo 12 - 38,0% vol.	2cl	3,90 €
Limoncello - 35,0% vol.	4cl	4,90 €

Allergene & Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig -2 mit Farbstoff -3 mit Süßungsmittel -4 mit Konservierungsstoff -5 Brennwert 100ml=1,1 KJ (=0,26 kcal) -6 enthält eine Phenylalaninquelle-7 gefärbt mit Beta-Carotin -8 mit Taurin
-9 mit Antioxidationsmittel-10 mit Geschmacksverstärker-11 geschwefelt -12 geschwärzt -13 chininhaltig-14 gewachst -15 mit Phosphat-16 mit Milcheiweiß -17 mit Säuerungsmittel - L=Sulfit/Schwefeldioxid M=Lupinen

