







Wildeshausen











## LIEBE FREUNDE, LIEBE GÄSTE

Jeden Tag macht es aufs Neue Spaß, Sie zu verwöhnen.
Ihre Zufriedenheit und Ihre Treue sind unsere größte Belohnung.
Und wenn Urlaubsgäste sogar fragen, kann es das da Sergio nicht
auch bei uns zu Hause geben, ist das Glück perfekt.
Aber der Reihe nach. Im Jahr 2006 eröffnete Sergio Casto sein
Restaurant auf Norderney, der schönsten Insel der Welt.

Das da Sergio ist Dank unseres großartigen Publikums bis heute eine Erfolgsgeschichte. Und weil wir, die Familie Casto, einfach von Herzen gerne Gäste haben, lag es nahe, das besondere "da Sergio-Gefühl" auch auf das Festland zu transportieren.

Und so verwöhnen wir nun die Gaumen an insgesamt 8 Standorten:

Norderney, Aurich, Norden, Emden, Vechta, Wildeshausen, Wilhelmshaven und natürlich im schönen Bad Zwischenahn.

Jedes Restaurant mit ganz eigenen Ideen, aber nach bester Familientradition.

Auf dass jedes da Sergio ein Original ist!

Fabio freut sich über Ihren Besuch und wünscht

**BUON APPETITO!** 



# ANTIPASTI

1

#### BRUSCHETTA A, G

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Pesto, Rucola und Parmesan

8,90€

2

## FRITTIERTE SARDINEN D, A

Mit Aioli Crème

11,50€

3

#### FRITTO MISTO D, A, B, P

Mit Aioli Crème

20,50€

4

#### KLEINE GAMBAS B, D

Vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl

14,50€

5

## CARPACCIO CLASSICO G

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan

18,00€

6

#### VITELLO TONNATO B, D, L

Gekochte Scheiben von der Kalbsbrust mit leichter Kapern-Thunfischcrème

18,00€





# **ZUPPE**

# INSALATA

20

#### ZUPPA DI POMODORO A.G

Tomatensuppe mit Pesto und Olivenöl-Croûtons

9,50€

21

## ZUPPA DI PESCE A, P, B, D

Fischsuppe mit Fischfiletstücken, Garnelen, Muscheln und frischen Kräutern

16,50€

25

#### INSALATA MISTA

Gemischter Gartensalat mit Gurken, Zwiebeln und Tomaten

7,90€

.

## INSALATA DI POLLO A.C.G

Gebackenes Hähnchenbrustfilet auf buntem Gartensalat, Kirschtomaten, Gurken und Parmesan

16,50€

26

## INSALATA GAMBAS / AVOCADO G, B, M

Gartensalat, gebratene Garnelen, Avocado, frischer Burrata, Parmesan, schwarzer Sesam, Rucola, Balsamico Dressing

18,50€

28

## INSALATA CONTADINA G

Gemüse mit Zucchini und Aubergine auf buntem Gartensalat, Paprika, Kirschtomaten, Gurken und Parmesan

17,50€



Unsere Salate sind wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette angemacht. Zu unseren Vorspeisen, Suppen und Salaten servieren wir Ihnen Ciabatta Brot.

# BAMBINI

91

#### KLEINE PIZZA MARGHERITA A. G

Mit Tomatensauce und Mozzarella

7,00€

a n

#### KLEINE PIZZA A, G

Mit Tomatensauce und Mozzarella, wahlweise Salami oder Schinken

8,50€

92

#### KINDERSPAGHETTI A

Wahlweise in Tomatenoder Fleischsauce

7,50€

93

#### KLEINES A.C HÄHNCHENSCHNITZEL

Dazu Pommes Frites

9,50€

#### MAFIA-TELLER

Zum klauen bei Mama und Papa

0,00€



Die Kinderteller sind ausschließlich für unsere kleinen Gäste!



30

#### SPAGHETTI BOLOGNESE A G

Mit Bolognese

17,50€

31

#### SPAGHETTI CARBONARA A.C.G

Ei, Guanciale, Pecorino

16,50€

22

#### RISOTTO PORCINI A, G, I

Risotto mit Steinpilzen

21,00€

33

#### RISOTTO FRUTTI DI MARE A, B, D, G, P

Risotto mit frischen Meeresfrüchten in Tomaten-Knoblauchsud

23,50€

34

#### PENNE AVOCADO E POLLO A.G

Penne mit Pestosauce, Rucola, Cherrytomaten und Hähnchen

18,50€

31

#### SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Mit frischem Knoblauch, Olivenöl, Peperoni und Parmesan

12,50€

36

#### LASAGNE AL FORNO A, G, C, L

Mit Bolognese, Schinken, mit Mozzarella überbacken

16,00€

37

#### SPAGHETTI CON GAMBAS A.B. D. L

Mit Zucchini, gebratene Gambas in Tomaten-Knoblauchsud

18,90€

38

#### SPAGHETTI FRUTTI DI MARE A B. D. P. L

Mit frischen Meeresfrüchten in Tomaten-Knoblauchsud

19,90€

39

## TAGLIATELLE AL SALMONE A, B, C, D, G, L

Frische Bandnudeln mit Lachswürfeln, Spinat, in einer leichten rosa Lachssauce

18,50€

40

## PENNE CON FILETTO A.L.

Rinderfiletspitzen mit Gemüse, Kräutern, kräftiges Jus und Parmesan

18,50€

41

#### TRÜFFEL-BANDNUDELN A, L, G, B, C

Bandnudeln in Trüffelrahmsauce mit gebratenen Gambas und Parmesan

23,50€

42

## TAGLIATELLE AL RAGÚ DI IBERICO A.L.I.C

Frische Bandnudeln mit geschmorten Iberico-Bäckchen, Champignons, geriebenem schwarzen Trüffel aus dem Piemont, Parmesan

19,90€

*1*, 2

#### LASAGNE CON SPINACI E SALMONE

A, L, G, B, D, C

Lasagne mit Spinat und frischem Lachs

17,50€

HAUSGEMACHTE PASTA

# PASTA ERESCA

44

#### RAVIOLI MEDITERRANO A, G, C

Gefüllte Pasta mit Aubergine, Gemüse, Mozzarella und Tomate, in Gemüseragout und Rucola

18,50€

45

#### RAVIOLI OSSO BUCO C. F. A. I. L

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch in einer feinen Jus mit Kräutern, Rinderfiletspitzen und Parmesankäse

19,50€

46

#### GNOCCHI AL RAGU A.C.G

Hausgemachte Gnocchi mit Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken

16,50€

47

#### TORTELLONI GORGONZOLA A. G. C

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, Gorgonzola

17,50€

Alle hausgemachten Pastagerichte werden mit Parmesan serviert.

Auf Wunsch erhalten Sie auch zusätzlich Parmesan. Aufpreis 2,00 €





## "ICH MACHE IHM EINE PASTA, DIE ER NICHT ABLEHNEN KANN."

"An offer you can't refuse."

PARAMOUNT PICTURES PRESENTS "THE GODFATHER"
AN ALBERT S. RUDDY PRODUCTION STAFFING MARLON BRANDO 2nd AL PACINO JAMES CAAN RICHARD CASTELLAND
ROBERT DUVALL STERLING HAYDEN JOHN MARLEY RICHARD CONTE DIANE KEATON MUSIC Scored by NINO ROTA Screenglar by MARIO PUZO and FRANCIS FORO COPPOLA Based on MARIO PUZO'S Novel "THE GODFATHER"
Produced by ALBERT S. RUDDY Greeted by FRANCIS FORD COPPOLA REPORTED TO THE GODFATHER'



Old (coccar)\* Old Personal Polars. Al Robin Sesanes.





## FLEISCH VOM GEFLÜGEL

60

#### POLLO MEDITERRANEA L

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse

23,90€

61

#### POLLO AI PORCINI G, A, L, F, I, C

Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzsauce, Penne

19,00€

52

## POLLO AL GORGONZOLA A.G

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasauce, Penne

23,90€

## FLEISCH VOM SCHWEIN

63

## SCALOPPINA AL GORGONZOLA G, A

Schweinefilets in cremig-würziger Gorgonzolasauce mit Penne und Parmesankäse

24,90€

64

## SCALOPPINA AI PORCINI A, G, L, F, I, C

Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce, Pasta und Parmesan

24,90€







FLEISCH VOM KALB

65

KALBSSCHNITZEL A, C

Mit Pommes und Preiselbeeren

24,50€

FLEISCH VOM RIND

68

BISTECCA AL BALSAMICO G, L, A, F, I, C

Rumpsteak in Balsamicosauce mit Rucola, Pasta und Parmesan

31,50€

66

KALBSLEBER ALLA VENEZIANA G, L, F, I, C, A

> Nach venezianischer Art mit Kartoffelpüree

> > 24,50€

67

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA A.G

Kalbsfleisch mit Parmaschinken, Salbei, Weißweinsauce und Rosmarinkartoffeln

25,90€

69

FILETTO AL PEPE VERDE G, L, A, F, I

Rinderfilet in grüner Pfeffersauce mit frischem Blattspinat und Parmesan

37,00€

70

FILETTO AL GORGONZOLA A.G

Rinderfilet in Gorgonzolasauce, Pasta und Parmesan

37,00€



### FLEISCH VOM LAMM

71

#### DEICHLAMMRÜCKEN

A, L, G, I, F

Unter der Olivenkruste mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln (bei diesem Gericht wird kein Beilagensalat serviert)

32,90€

#### FLEISCH VOM GRILL

3

#### GRILLTELLER G, A

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrustfilet mit Pommes

27,50€

72

#### ROSA LAMMKARREE IM GANZEN GEGRILLT

A. L. G. L. F.

Vom Grill mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln (bei diesem Gericht wird kein Beilagensalat serviert)

34,00€

74

#### RUMPSTEAK G, A

Aus dem Roastbeef geschnitten, herzhaft, mit Pommes

32,50€

75

#### TAGLIATA DI MANZO G, A

Tranchiertes Roastbeef auf Rucola, Parmesan, mit Pommes

33,50€

76

## BISTECCA MARE MONTI B, G, A, D

Surf & Turf, Spaghetti Aglio e Olio

36,50€

77

#### FILETSTEAK G, A

Das edelste Stück vom Rind, mit Pommes

35,00€

#### **SAUCEN**

600

### EXTRA SAUCEN ZUM STEAK

Steinpilz-, Gorgonzolaoder grüne Pfeffer-Rahmsauce

4,00€

601

### EXTRAS ZUM STEAK

Mayonaise **0,50 €**Ketchup **0,50 €** 

Alle Fleischgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert.



Die beste Pizza aus Italien ist ein meisterhaft gebackener Teig mit einer perfekt ausgewogenen Sauce und großzügig belegt mit frischen Zutaten.

Jeder Bissen ist eine Explosion von Aromen, die die Tradition und das Können der italienischen Küche verkörpern.
Unser Pizzaiolo PAOLO ist ein Meister in seinem Fach und zaubert mit seiner ruhigen Gelassenheit und einem strahlenden Lächeln jede Pizza mit einer einzigartigen Note, die ihr Herz erwärmen wird.



100

#### PIZZA MARGHERITA A, G

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum

11,50€

101

## PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI A G

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons

15,50€

102

#### PIZZA SALMONE SPINACI A, G, D

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Lachs, Spinat, Knoblauch

18,50€

103

#### PIZZA HAWAII A, G

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas

15,00€

104

#### PIZZA VEGETARIA A.G

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons

16,90€

105

#### PIZZA PARMA A, G

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmaschinken, Parmesan

19,00€

106

#### PIZZA OLIVIA A, G, H

Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Walnüsse, Honig

16,50€

107

#### PIZZA PICANTE A.G

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln, Champignons

16,50€

108

#### PIZZA FRUITI DI MARE AGBD

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte

21,50€



109

#### PIZZA QUATTRO STAGIONI A, G, N

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven, Champignons

17,00€

#### PIZZA MANZO A, G

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, hauchdünne Scheiben vom Rind, Parmesan

18,90€

#### PIZZA SPINACI A.G

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch

16,90€

#### PIZZA SCAMPI A, G, B

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Knoblauch

19,50€

113

#### PIZZA TONNO E CIPOLLA A, G

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

16,90€

Alle Pizzen werden mit Oregano serviert. Auf Wunsch auch scharf oder mit Knoblauch. Zusätzliche Beläge sind gegen Aufpreis möglich.

#### PIZZA NAPOLI A, G, D

Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven, Knoblauch

17,00€



# PESCE

TÄGLICH FRISCHER FISCH

130

WILDLACHSFILET G, I, B, D

Dijonsenfsauce, Ananas, rosa Pfeffer und Salzkartoffeln

26,50€

131

GAMBAS AL AGLIO C, B, A, D

Gegrillte Gambas mit Knoblauch und Olivenöl, mit Spaghetti Aglio e Olio

27,90€

132

GAMBAS ALLA SERGIO G, C, B, A, D

Gegrillte Gambas in Pernod-Zucchini-Sauce, mit Bandnudeln

28,50€



133

## GEGRILLTE DORADE ROYAL A. D. G

Vom Grill, im Ganzen serviert mit Spaghetti Aglio e Olio und Parmesankäse

PREIS NACH GEWICHT

134

GEGRILLTER OKTOPUS A.D.G

Gegrillter Oktopus mit Spaghetti Aglio Olio

33,50€

Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert. Zusätzliche Beilagen gegen Aufpreis möglich. 150

#### **EINE KUGEL EIS**

Wahlweise Vanille, Schoko oder Erdbeere

2,00€

9,50€

151

PANNA COTTA G

152

TIRAMISU A, C, G

Mit Schokoladensauce

9,50€

153

CREME BRULÉE A, C, G

Mit Bourbonvanille

9,50€

154

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ A.C.G

Mit flüssigem Schokokern und Vanilleeis

9,50€

155

ZITRONENSORBET

Mit Prosecco

8,50€

156

AFFOGATO

Vanilleeis mit Espresso

6,00€

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser geschultes Personal.

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.



# BEVANDE

## APERITIVO, CHAMPUS & CO.

1		12
SHERRY, Medium oder Dry	5 cl	4,50 €
MARTINI, Rosso, Bianco, Dry oder Alkoholfre	i 5 cl	5,00€
PORTWEIN, Rot	5 cl	5,00€
CAMPARI oder APEROL auf Eis	5 cl	7,00€
CAMPARI, Soda oder Orangensaft	5 cl	7,50€
APEROL, Soda oder Orangensaft	5 cl	7,50€
APEROL SPRITZ	5 cl	8,50€
HUGO	5 cl	8,50€
NEGRONI	5 cl	7,50€
LILLET	Glas 0,2	8,50€
LIMONCELLO SPRITZ	Glas 0,2 l	8,50€
CAMPARI SPRITZ	Glas 0,2 II	8,50€
MARTINI SPRITZ	Glas 0,2 I	8,50 €
	Glas 0, 1 l	Flasche 0,75 l
PROSECCO	6,00€	32,50€
PROSECCO ROSÉ	6,00€	29,90€
PROSECCO ALKOHOLFREI	4,00€	29,50€
MOET & CHANDON	Flasche 0,2 l	30,00€
MOET & CHANDON	Flasche 0,75 l	89,50€
MOET & CHANDON ROSÉ	Flasche 0,75 l	102,00€
ROSÉ RUINART ROSÉ	Flasche 0,375 l	72,00€
ROSÉ RUINART ROSÉ	Flasche 0,75 l	129,90€

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ACQUA MORELLI frizzante	0,75	7,90 €
ACQUA MORELLI frizzante	0,25	3,20€
ACQUA MORELLI naturale	0,75	7,90€
ACQUA MORELLI naturale	0,25	3,20€
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,21	3,80€
MARACUJASCHORLE	0,2	3,90€
COCA-COLA	0,33 l	3,90€
COCA-COLA ZERO	0,331	3,90€
FANTA	0,33	3,90€
SPRITE	0,331	3,90€
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2	3,80€
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,21	3,80€
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,21	3,80€
RAUCH ORANGENSAFT 100 % Orange, vegan	0,21	3,90€
RAUCH APFELSAFT 100 % Apfel, BIO, vegan	0,21	3,90€
FUZE TEA PFIRSICH Vegan	Flasche 0,331	3,90€
VIO SCHORLE APFEL	Flasche 0,31	3,90€
VIO SCHORLE RHABARBER	Flasche 0,31	3,90€
BIONADE Ingwer / Orange oder "Holunder	Flasche 0,331	3,90€
CRODINO	Flasche 0,31	3,90€
SANBITTER	Flasche 0,31	3,90€
The state of the s		

## BIERE

BITBURGER VOM FASS	0,25	3,70 €
BITBURGER VOM FASS	0,41	5,60€
ZWICKL KELLERBIER	0,3	4,10 €
ZWICKL KELLERBIER	0,51	5,50€
ALSTER	0,25	3,70 €
ALSTER	0,4	5,60€
ALSTER ALKOHOLFREI	0,331	3,80 €
BITBURGER ALKOHOLFREI	Flasche 0,33 l	3,80€
VITAMALZ	Flasche 0,33 l	3,80 €
BENEDIKTINER WEISSBIER	Flasche 0,33 l	5,80€
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	Flasche 0,5 l	5,80€

## **EDELOBSTBRÄNDE**

ALTER MIRABELLEN BRAND	2 cl	5,20€
WILLIAMS BIRNEN BRAND	2 cl	5,20€
HASELNUSSGEIST	2 cl	6,50€
ALTER BERGKIRSCH BRAND	2 cl	6,50€

## **BRANDY**

VECCHIA ROMAGNA	1	2 cl	4,00€
CARLOS I		2 cl	4,50 €
HENNESSY		2 cl	5,90€



# BEVANDE

### LIKÖRE

AMARETTO	2 cl <b>3,70 €</b>
SAMBUCA	2 cl <b>3,70 €</b>
LIMONCELLO	2 cl <b>3,70 €</b>
BAILEYS	2 cl <b>4,50 €</b>

#### **BITTER**

RAMAZZOTTI	2 cl	3,70 €
FERNET BRANCA/MENTA	2 cl	3,70 €
AVERNA	2 cl	3,70 €
CYNAR	2 cl	3,70 €
MONTE NEGRO JÄGERMEISTER	2 cl	3,70 €
AMARO DEL CAPO	2 cl	3,70 €

### **KLARE/AQUAVIT**

LINIE	2 cl	3,70 €
MALTESER	2 cl	3,70 €
WODKA	2 cl	5,00 €

#### **FOR GIN LOVERS**

мом		4 cl	7,50 €
BROCKMANS		4 cl	7,50 €

#### **ESPRESSO BAR**

ESPRESSO	3,00 €
ESPRESSO - Koffeinfrei	3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,20 €
ESPRESSO DOPPIO	5,80 €
ESPRESSO CORRETTO Grappa oder Sambuca	4,50 €
KAFFEE	3,00 €
CAPPUCCINO	3,80 €
LATTE MACCHIATO	3,90 €
TEE Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Grüner Tee, Früchte-Tee	3,50 €

Zu allen Gins empfehlen wir Ihnen eine 0,2 l Flasche Thomas Henry Tonic Water. Aufpreis 3,80 €. Fragen Sie nach unseren zahlreichen Extras.

#### ALLERGENE:

A: Glutenhaltiges Getreide – B: Krebs- und/oder Schalentiere – C: Eier D: Fisch und Fischerzeugnisse – E: Erdnüsse – F: Soja – G: Milch und Milcherzeugnisse H: Schalenfrüchte – I: Senf – L: Sellerie – M: Sesam – N: Schwefeldioxid und Sulfite O: Lupine – P: Weichtiere

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser geschultes Personal. Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

# "Niente unisce le persone come il buon cibo."



Damenpfad 12 26548 Norderney Tel. 04932 / 700 norderney@dasergio.net www.dasergio.net f dasergio.norderney

Parkstraße 3 27382 Wilhelmshaven Tel. 04421 / 77 21 500 info@dasergio-whv.de www.dasergio-whv.de  $\textbf{\textbf{f}} \ \ dasergio. wilhelm shaven$ 

Leerer Landstraße 69 26603 Aurich Tel. 04941 / 96 94 73 aurich@dasergio.net www.dasergio.net f dasergio.aurich

Am Hafen 1 26506 Norden Tel. 04931 / 95 98 404 norden@dasergio.net www.dasergio.net

f dasergio.norden

EMDEN
Hermann-Neemann-Straße 60 26721 Emden Tel. 04921/82 03 575 info@dasergio-emden.de www.dasergio-emden.de f dasergio.emden

An der Gräfte 37 49377 Vechta Tel. 04441 / 88 79 250 vechta@dasergio.net www.dasergio.net f dasergio.vechta

Wittekindstraße 1B 27793 Wildeshausen Tel. 04431/7484330 wildeshausen@dasergio.net www.dasergio.net

f daSergioWildeshausen

In der Horst 19 26160 Bad Zwischenahn Tel. 04403 / 91 00 122 badzwischenahn@dasergio.net www.dasergio.net

