

WILLKOMMEN BEI UNS IM DA RINA

DA RINA steht für Italianità und Genuss in einem familiären Ambiente. Als Familienunternehmen hegen und pflegen wir mit viel Herzblut die originale italienische Esskultur.

Wir laden Sie herzlich ein, bei und mit uns Pizza, Pasta und weitere hausgemachte Köstlichkeiten zu geniessen! Gerne verwöhnen wir Sie in unserem Restaurant, als Take Away Zuhause, bei einem abwechslungsreichen Catering-Bufferet oder mit einem edlen Tropfen aus unserer Vinoteca nebenan.

Erleben Sie bei uns die typische «Italianità».

Buon appetito wünscht

Famiglia Mettimano & Team

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal gerne Auskunft und hilft Ihnen bei der Auswahl.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

VERSION | 3.2

INHALTSVERZEICHNIS

03 ANTIPASTI & INSALATE

04 PIZZA

06 CALZONE & BAMBINI

07 PASTA

08 PIETRA OLLARE

09 DOLCI

10 BEVANDE

11 CAFFÉ, TÈ & CIOCCOLATE

12 BIRRE, APERITIVI & AMARI

13 VINI

14 COCKTAILS & LONGDRINKS

15 RUM & WHISKY

16 GIN, TONIC, GRAPPE & LIQUORI

17 INFORMATIONEN

ANTIPASTI



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	27.-
(FLEISCH & KÄSE PLÄTTLI)	
CARPACCIO DI MANZO	22.50
(RINDSCARPACCIO MIT GRANA PADANO UND KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL)	
BRUSCHETTA CLASSICA	12.-
(KNUSPRIGE BROTSCHNEIBE MIT TOMATENWÜRFEL, KNOBLAUCH, BASILIKUM UND OLIVENÖL)	
PARMIGIANA DI MELANZANE	17.-/29.-
(AUBERGINENAUFBLAU)	
AGNOLOTTI DEL PLIN IN BRODO	16.50
(GEMÜSEBOUILLON MIT PIEMONTESSISCHER FLEISCHTEIGTASCHE)	

INSALATE



INSALATA VERDE	9.50
(GRÜNER SALAT)	
INSALATA MISTA	11.50
(GEMISCHTER SALAT)	
INSALATA ALL'ITALIANA	14.50
(RUCOLA, CHERRYTOMATEN, GRANA PADANO, BALSAMICO, OLIVENÖL)	
INSALATA CAPRESE CON BURRATA	18.50
(FRISCHE TOMATEN, BURRATA, OLIVENÖL, BASILIKUM)	
INSALATA DELLA CASA	24.-
(GEMISCHTER SALAT, ROHSCHINKEN, EI, GEGRILLTE PEPPERONI, GRANA PADANO SPLITTER) + BURRATA	29.-

PIZZA



MARGHERITA	17.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO)	
FUNGI	19.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FRISCHE CHAMPIGNONS)	
ORTOLANA	23.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FRISCHE CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, PEPERONI)	
BURRATA	23.50
(TOMATENSAUCE, OREGANO, CHERRYTOMATEN, BURRATA, OHNE MOZZARELLA)	
PRIMAVERA	23.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, RUCOLA, GRANA PADANO SPLITTER, FRISCHE TOMATEN)	
4 FORMAGGI	23.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, GORGONZOLA, GRANA PADANO GERIEBEN, MASCARPONE)	
RINA	24.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, AUBERGINEN, FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM)	
BIANCA & VERDE	24.-
(MOZZARELLA, SPINAT, GRANA PADANO SPLITTER, BURRATA, OHNE TOMATENSAUCE)	



 MEDITERRANEA	22.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, THON, ZWIEBELN, HAUSGEMACHTES PEPERONCINO ÖL)	
FRUTTI DI MARE	29.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, MEERESFRÜCHTE)	
SICILIANA	21.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, OLIVEN, SARDELLEN, KAPPERN)	



MAKE IT BIGGER

JEDE PIZZA ALS UPGRADE ERHÄLT LICHT FÜR 2 PERSONEN.

SHARING IS CARING | 1 Pizza nach Wahl zum Teilen + 2 Teller = 7.50 Zuschlag
PIZZA MY WAY | Dir fehlt etwas auf der Pizza? Weitere Zutaten 1.- bis 5.- Zuschlag.

PIZZA



PROSCIUTTO	20.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, VORDERSCHINKEN)	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22.
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, VORDERSCHINKEN, FRISCHE CHAMPIGNONS)	
 SALAME PICCANTE	21.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHARFE SALAMI)	
 CALABRESE	22.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN)	
 PREFERITA	23.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHARFE SALAMI, MASCARPONE)	
 DIAVOLINA	26.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, ZWIEBELN, FRISCHE CHAMPIGNONS)	
 CAPO	23.40
(TOMATENSAUCE, OREGANO, SCHARFE SALAMI, BURRATA, OHNE MOZZARELLA)	
 MANGIAFUOCO	22.50
(MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, OLIVEN, KNOBLAUCH ÖL, OHNE TOMATENSAUCE, PEPERONCINO ÖL)	
4 STAGIONI	25.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, OLIVEN)	
SUPREMA	27.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, ROHSCHINKEN, RUCOLA, GRANA PADANO SPLITTER)	
HAWAII	22.50
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHINKEN, ANANAS)	
PRATOVERDE	22.50
(RAHM-SPINAT CRÈME, MOZZARELLA, SCHINKEN, OHNE TOMATENSAUCE)	



MAKE IT BIGGER

JEDE PIZZA ALS UPGRADE ERHÄLTICH FÜR 2 PERSONEN.

SHARING IS CARING | 1 Pizza nach Wahl zum Teilen + 2 Teller = 7.50 Zuschlag
PIZZA MY WAY | Dir fehlt etwas auf der Pizza? Weitere Zutaten 1.- bis 5.- Zuschlag

CALZONE



- CALZONE DELLA CASA**23.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, VORDERSCHINKEN)
- CALZONE FARCITO**26.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, VORDERSCHINKEN, FRISCHE CHAMPIGNONS, PEPERONI, EI)
- CALZONE GIARDINIERA**25.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, AUBERGINEN, PEPERONI, FRISCHE CHAMPIGNONS)

BAMBINI



- PIZZA ORSETTO**12.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO)
- PIZZA CONIGLIETTO**13.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SCHINKEN)
- PIZZA PANDA**14.-
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS)
- PASTA TOPOLINO**12.-
(TOMATENSAUCE, BASILIKUM)
- PASTA COCCINELLA**13.-
(TOMATENSAUCE, RINDSHACKFLEISCH)
- PASTA BIANCANEVE**12.-
(BUTTER, GRANA PADANO)
- PASTA PINOCCHIO**14.-
(CARBONARA)

PASTA



NAPOLI	15.50
(TOMATENSAUCE, BASILIKUM)	
PESTO VERDE	23.-
(HAUSGEMACHTES PESTO AUS BASILIKUM)	
PESTO ROSSO	23.-
(HAUSGEMACHTES PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN)	
4 FORMAGGI	23.-
(GRANA PADANO, GORGONZOLA, MASCARPONE, RAHM)	
PORCINI E PANNA	23.-
(STEINPILZE, RAHM)	



 ALL'ARRABBIATA	21.-
(TOMATENSAUCE, SPECK, OLIVEN, PEPERONCINO ÖL)	
5P (P OMODORO, G RAMA P ADANO, P ROSCIUTTO, P ANNA, P REZZEMOLO)	21.-
(TOMATENSAUCE, GRANA PADANO, SCHINKEN, RAHM, PETERSILIE)	
BOLOGNESE	21.-
(TOMATENSAUCE, RINDSHACKFLEISCH)	
CARBONARA	23.-
(SPECK, RAHM, EI)	
LASAGNA	26.-
(TOMATENSAUCE, BÉCHAMEL, RINDSHACKFLEISCH*, MOZZARELLA, GRANA PADANO)	
RAVIOLI	23.-
(MIT RICOTTA-SPINATFÜLLUNG AN TOMATENSAUCE)	
AGNOLOTTI DEL PLIN	24.-
(PIEMONTESSISCHE FLEISCHTEIGTASCHEN AN RAHM-KÄSESAUCE)	

PASTA VARIATIONEN: Fusilli, Penne, Spaghetti | Glutenfreie Pasta (CHF 4.- Aufpreis)

PIETRA OLLARE

- SPECKSTEIN -

	100g	200g	300g
RINDSFILET	44.-	54.-	68.-
(BLACK ANGUS AUS ARGENTINIEN - REIFUNG: 6-8 WOCHEN)			
ZUSÄTZLICH NACH GEWICHT PRO 50 GR. PRO PERSON (CHF 7.- AUFPREIS)			

RINDSENTRECÔTE	38.-	48.-	60.-
(BLACK ANGUS AUS ARGENTINIEN - REIFUNG: 6-8 WOCHEN)			
ZUSÄTZLICH NACH GEWICHT PRO 50 GR. PRO PERSON (CHF 5.- AUFPREIS)			

BEILAGEN

KARTOFFELN NACH ITALIENISCHER ART UND GEMÜSE, DAZU EDELSA
 IVENÖL AUS DEN ABRUZZEN UND HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER

TAGLIATA DI MANZO	42.-
(BLACK ANGUS ENTRÉCÔTE AUS ARGENTINIEN GESCHNITTEN AUF EINEM FRISCHEN RUCOLABETT, CHERRYTOMATEN UND GRANA PADANO SPLITTER)	

DOLCI



SEPARATES WORD

BEVANDE

- ALKOHOLFREI -

OFFENAUSSCHANK	3dl	5dl	1l
ACQUA DA RINA NATURALE	4.-	5.20	6.50
ACQUA DA RINA GASSATA	4.-	5.20	6.50
EISTEE SAN BENEDETTO PESCA	4.50	6.20	
EISTEE SAN BENEDETTO LIMONE	4.50	6.20	
RAMSEIER SÜSSMOST	4.50	6.20	
RAMSEIER SCHORLE	4.50	6.20	
COCA-COLA	4.50	6.20	
COCA-COLA ZERO	4.50	6.20	
SIRUP (KOSTENLOS FÜR KINDER BIS 10)	3.50	4.50	
ORANGENSAFT (FRISCH GEPRESST)	7.50		
HAHNENWASSER (SERVICELEISTUNG)	1.-	2.50	3.50

IN FLASCHEN

COCA-COLA 3.3dl	5.-
COCA-COLA ZERO 3.3dl	5.-
RIVELLA ROT 3.3dl	5.-
RIVELLA BLAU 3.3dl	5.-
GAZOSA LIMONE 3.5dl	5.20
GAZOSA ARANCIA AMARA 3.5dl	5.20
LAURISIA CHINOTTO 2.75dl	5.20
LAURISIA ARANCIA DOLCE 2.75dl	5.20
LOLA BIER (REGIONAL) 3.3dl	5.20
CRODINO (APERITIVO) 1dl	6.20

CAFFÈ

Tè & Cioccolata

CAFFÈ

ESPRESSO OCOA (Hauseigener, Single Estate Espresso)	4.20
ESPRESSO DOPPIO OCOA	
5.-	
ESPRESSO MACCHIATO OCOA	
4.50	
CAFFÈ LUNGO (Kaffee Crème)	4.20
CAPPUCCINO OCOA	
5.20	
LATTE MACCHIATO OCOA	
5.20	
CAFFÈ LATTE (Schale)	
5.20	
CAFFÈ FREDDO SHAKERATO OCOA	5.-
ESPRESSO CORRETTO GRAPPA OCOA	7.-

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir unseren hauseigenen **OCOA-Kaffee** 100% Arabica, Single Estate premium Highland Café aus Santo Domingo, Dominikanische Republik

LÄNGGASS TEE «sélection grand hotel»

GRÜNTEE

SENCHA YAMATO	4.80
---------------------	------

JASMIN

PEARL	4.80
-------------	------

SCHWARZTEE

EARL GREY	4.80
ASSAM HALMARI (Indien)	4.80
INDIAN CHAI (mit Milch)	4.80

KRÄUTER-, BLÜTEN- & FRÜCHTETEE

VERVEINE	4.80
MENTHE DU MAROC (Pfefferminze)	4.80
BERNER ROSEN	4.80
GINGER LEMON	4.80

ROOIBOS

BIRRE

aperitivi & amari

BIER VOM FASS

	%	3dl	5dl
DA RINA HELLES BIER (Gebraut im Tramdepot)	4.9%	4.80	7.10
DA RINA DUNKLES MÄRZENBIER (Gebraut im Tramdepot)	5.1%	5.20	7.80
PANACHE (mit Gazosa Limone)	4.9%	4.20	6.80
HENACHE (mit Mineralwasser)	4.9%	4.20	6.80

BIER AUS DER FLASCHE

	%	33cl	66cl
MORETTI ORIGINALE L'AUTENTICA (Lager)	4.6%	5.50	8.50
BALADIN ISAAC (Würziges Weissbier)	5%	7.-	
BALADIN NAZIONALE (Italien Ale)	6.5%	7.-	
BALADIN SUPER BITTER (Amber Ale)	8%	7.-	

APERITIVO

	%	4cl
CYNAR	16.5%	7.-
CYNAR O'SAFT	16.5%	9.-
CAMPARI	23%	7.-
CAMPARI O'SAFT	23%	9.-
CAMPARI SODA	23%	8.50
CAMPARI TONIC	23%	11.-
MARTINI BIANCO	15%	7.-
MARTINI ROSSO	15%	7.-
MARTINI ROSATO	15%	7.-
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS/SAUER	??%	7.50

AMARO

	%	4cl
FERNET BRANCA	39%	7.-
AVERNA	29%	7.-
AMARO MONTENEGRO	23%	7.-
AMARO RAMAZOTTI	30%	7.-
AMARO LUCANO	28%	7.-
VECCHIO AMARO DEL CAPO	35%	7.-

VINI

SEPARATES WORD

COCKTAILS

DA RINA BLU	12.50
(Curacao, Prosecco, Geheimzutat)	
APEROL SPRITZ	12.50
(Aperol, Prosecco, Soda)	
HUGO	12.50
(Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Soda)	
DOLCE VITA	12.50
(Amaro Ramazzotti Rosato, Prosecco, Eis, Basilikum)	
NEGRONI	14.50
(Campari, Gin, Martini rosso)	

LONGDRINKS

BACARDI COLA	13.-
(Rum Bacardi Carta Bianca, Coca-Cola)	
WHISKY COLA	14.-
(Whisky Jack Daniel's old N° 7, Coca-Cola)	
DA RINA VIBRANTE (ALKOHOLFREI)	12.-
(Martini Vibrante, Tonic Water, Orangensaft)	

RUM

	%	4cl
PLANTATION RUM XO 20 TH ANNIVERSARY	40%	10.-
(20 Jahre, Barbados)		
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	40%	8.-
(12 Jahre, Venezuela)		
KIRK AND SWEENEY DOMINICAN RUM GRAN RESERVA SUPERIOR	40%	13.-
(23 Jahre, Dominikanische Republik)		
RON MILLONARIO RESERVA XO ESPECIAL SOLERA	40%	16.-
(20 Jahre, Peru)		
CENTENARIO RUM EDICION LIMITADA SISTEMA SOLERA	40%	18.-
(30 Jahre, Costa Rica)		

WHISKY

GLENDRONACH	43%	10.-
(Single Malt, 12 Jahre, Highlands, Schottland)		
LAGAVULIN	43%	12.-
(Classic Malt, 16 Jahre, Islay, Schottland)		
OBAN	43%	13.-
(Single Malt, 14 Jahre, Highlands, Schottland)		
TALISKER	45.8%	10.-
(Single Malt, 10 Jahre, Isand, Schottland)		
THE GLENLIVET NADURRA OLOROSO	60.4%	15.-
(Single Malt, Speyside, Schottland)		
Zusatz:		1d
Mineralwasser		1.-

GIN

& Tonic

GIN	%	4cl
GIN MARE MEDITERRANEAN (ES)	42.7%	10.-
BROCKMANS PREMIUM (GB)	40%	10.-
GENEROUS GIN (FR)	70%	10.-
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA (ES)	41.3%	10.-
MALFY GIN CON LIMONE (IT)	41%	10.-
MALFY GIN CON ARANCIA (IT)	41%	10.-
MALFY GIN ROSA (IT)	41%	10.-
TONIC (ALKOHOLFREI)		20cl
FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC WATER		5.-
FEVER TREE RASPBERRY TONIC WATER		5.-
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER		5.-
FENTIMANS ROSE LIMONADE		5.-
FENTIMANS TONIC WATER		5.-

GRAPPE

& Liquori

L'ARTE DELLA GRAPPA «VILLA DE VARDA»	%	2cl
GRAPPA TRIÈ (Riserva)	40%	9.-
GRAPPA TEROLDEGO (Riserva)	40%	9.-
GRAPPA MOSCATO (Riserva)	40%	8.-
GRAPPA PIÙ (Riserva)	40%	8.-
LIQUORE		4cl
LIMONCELLO	20%	7.-
FRANGELICO (Haselnusslikör aus dem Piemont)	25%	7.-
AMARETTO DI SARONNO	40%	7.-
VECCHIA ROMAGNA	40%	7.-
SAMBUCA	40%	7.-

INFORMATIONEN

Wir bieten **Gerichte auch zum Mitnehmen** mit Take Away Rabatt an. Von Montag – Freitag erwarten wir Sie zum «pranzo veloce» unserem leckeren Mittagsbuffet für Eilige mit täglich wechselndem Angebot.

Feiern Sie mit uns! Gerne organisieren wir Ihren Anlass bei uns im Restaurant, in der Vinoteca, bei Ihnen Zuhause oder in Ihrer Lokalität.

Wir sind **Gastgeber mit Herzblut, Leidenschaft** und sind **offen für Kritik** und Verbesserungsvorschläge.

Zufrieden mit unserem Essen und unserem Service?

Dann freuen wir uns über eine **Bewertung** auf Tripadvisor, Google, Facebook oder Instagram.

DA RINA AG
Eigerplatz 10
3007 Bern
031 372 41 61
info@darina.ch
www.darina.ch

FOLGE UNS AUF FACEBOOK, INSTAGRAM &
BEWERTE UNS AUF TRIPADVISOR! WIR FREUEN UNS.



FACEBOOK.COM/DARINABERN
INSTAGRAM.COM/DARINA.BERN