



— *Dal 1993* —

TRADIZIONI ITALIANE

❖ *1993'ten beri İtalyan Gelenekleri* ❖

## LO CHEF CONSIGLIA THE CHEF RECOMMENDS

<b>Bruschetta burrata e pomodorini</b> Burrata ve kiraz domatesli bruschetta <i>Bruschetta with burrata and cherry tomato</i>	990₺	<b>Cotoletta alla Valdostana</b> 200 gr. tavuk Valdostan cotoletta, eritilmiş mozzarella, dana bacon ve parmesanlı patates püresi <i>Chicken cotoletta, mozzarella cheese, beef bacon, mashed potato with Parmigiano</i>	1.740₺
<b>Carciofini alla griglia con salicornia (A)</b> Izgara körpe enginar ve deniz börülcesi <i>Grilled baby artichokes with samphire</i>	1.420₺	<b>Linguine alle vongole (A)</b> Kum midyeli linguine, acı biber, sarımsak ve maydanoz <i>Linguine with clams, chili, garlic and parsley</i>	1.740₺
<b>Carpaccio di salmone tiepido, salsa agrodolce, salicornia, caviale di salmone</b> Ilık somon carpaccio, tatlı ekşi vinegret, deniz börülcesi, somon havyarı <i>Warm salmon carpaccio, sweet and sour dressing, samphire, salmon caviar</i>	1.690₺	<b>Arrosto di manzo alla Siciliana</b> 200 gr. Sicilya usulü dana bonfile, sote brokoli <i>Beef fillet Sicilian style, sauteed broccoli</i>	2.150₺

## GLI ANTIPASTI

<b>Mozzarella di bufala, con pomodoro e basilico alla</b> Manda mozzarella, domates ve taze fesleğen <i>Buffalo mozzarella with tomato and fresh basil</i>	1.230₺
<b>Carpaccio di avocado e carciofi</b> Avokado ve enginar carpaccio <i>Avocado and artichoke carpaccio</i>	1.450₺
<b>300 gr. burrata, pomodorini, lattuga, avocado e basilico (per 2)</b> Burrata, kiraz domates, Yedikule marul, avokado ve fesleğen <i>Burrata, cherry tomato, baby lettuce, avocado, and basil</i>	1.980₺
<b>Asparagi alla griglia, nocciole tostate, e Parmigiano</b> Kuşkonmaz, fındık, kuru domates, baharatlar, Parmigiano Reggiano <i>Asparagus, hazelnuts, sun dried tomato, herbs, Parmigiano Reggiano</i>	1.360₺
<b>Parmigiana di melanzane, salsa al pomodoro</b> Patlıcan parmigiana, domates sos <i>Aubergine parmigiana, tomato sauce</i>	1.230₺
<b>Fritto di gamberi, calamari e zucchini</b> Kızarmış karides, kalamar ve kabak <i>Fried prawns, calamari and zucchini</i>	1.980₺
<b>Gamberi al vapore, basilico olio d'oliva limone</b> Ilık karides fesleğen zeytin yağı ve limon <i>Steamed prawns, basil, olive oil with lemon</i>	1.690₺
<b>Prosciutto di Parma 24 mesi, rucola, noci e pere*</b> 24 ay dinlendirilmiş Parma Prosciutto, roka, ceviz ve armut salatası <i>Parma ham 24 months aged, rocket, walnuts and pear salad</i>	1.640₺
<b>Carpaccio di manzo, con rucola e Parmigiano Reggiano</b> Dana carpaccio, roka ve Parmigiano Reggiano <i>Beef carpaccio with rocket and Parmigiano Reggiano</i>	1.470₺
<b>Bresaola della Valtellina, con Parmigiano Reggiano e rucola</b> Dana bresaola, Parmigiano Reggiano ve roka <i>Beef bresaola, Parmigiano Reggiano, and rocket</i>	1.690₺
<b>Antipasto misto Da Mario (per 2) (A)</b> Manda mozzarella, dana bresaola, ahtapot carpaccio, kuşkonmaz, enginar, somon bruschetta, Akdeniz yeşilliği, Parmigiano Reggiano <i>Buffalo mozzarella, bresaola, octopus carpaccio, asparagus, artichokes, salmon bruschetta, Mediterranean greens, Parmigiano Reggiano</i>	3.100₺

## LE INSALATE

<b>Insalata di lenticchie, rucola e peperoni</b> Beluga mercimek salatası, köz kapyra biber, roka, çam fıstığı ve beyaz şarap vinegret <i>Beluga lentil salad, roasted peppers, aragula, pine nuts and white wine vinaigrette</i>	1.230₺
<b>Insalata con formaggio caprino</b> Keçi peyniri, kiraz domates, çam fıstığı ve Akdeniz yeşillikleri <i>Goat's cheese, cherry tomatoes, pine nuts and Mediterranean greens</i>	1.130₺
<b>Insalata di portulaca con burrata (K)</b> Burratalı semizotu salatası, Akdeniz yeşillikleri, fındık turp, soğan, Çengelköy salatalık, avokado, balzamik sirke <i>Purslane salad with burrata, Mediterranean greens, red radish, onions, baby cucumber, avocado, balsamic vinegar</i>	1.230₺
<b>Insalata di carciofi ed avocado</b> Enginar ve avokado salatası <i>Salad of artichokes and avocado</i>	1.340₺
<b>Insalata cavolfiore, mirtilli, uvetta, ed arance</b> Çiğ karnabahar salatası, yaban mersini, kuru üzüm ve portakal, bal vinegret <i>Raw cauliflower salad, blueberries, raisins, orange, honey vinaigrette</i>	1.230₺
<b>Insalata di quinoa, mirtilli, uvetta, nocciole, e condimento all'aceto</b> Yaban mersinli, kuru üzümlü quinoa salatası fındık <i>Quinoa salad, blueberries, raisins, hazelnut</i>	1.230₺

## LE ZUPPE

<b>Minestrone di verdure</b> Minestrone sebze çorbası <i>Minestrone vegetable soup</i>	650₺
<b>Zuppa di pomodoro San Marzano, burrata, basilico e crostini</b> San Marzano domates çorbası, burrata, fesleğen ve sarımsak kruton <i>San Marzano tomato soup, burrata, basil and garlic croutons</i>	680₺
<b>Zuppa di pesce (A)</b> Hafif acılı deniz mahsulleri ve domates çorbası <i>Lightly spiced seafood and tomato soup</i>	1.420₺

(A) Alkol içerir. / Contains alcohol. (K) Ketojenik / Ketogenic

\*İşaretili yemeklerimizde domuz eti vardır. / Marked dishes contain pork products.

## I RISOTTI

<b>Risotto ai porcini (A)</b> Porcini mantarlı risotto <i>Risotto with ceps mushrooms</i>	1.340₺
<b>Risotto agli asparagi, formaggio caprino e basilico (A)</b> Kuşkonmazlı ve keçi peynirli risotto, fesleğen <i>Asparagus and goat cheese risotto, basi</i>	1.470₺
<b>Risotto alla pescatora (A)</b> Deniz mahsullü risotto <i>Seafood risotto</i>	1.980₺



## LE PASTE SECCHHE

<b>Linguine asparagi e tartufo</b> Kuşkonmaz ve siyah trüflü linguine <i>Linguine with asparagus and black truffle</i>	1.870₺
<b>Linguine con pomodorini, pesto al basilico e burrata</b> Kiraz domates, fesleğen pesto ve burratalı linguine <i>Linguine with cherry tomato, basil pesto and burrata</i>	1.650₺
<b>Rigatoni alla Siciliana</b> Kiraz domates, patlıcan ve mozzarellalı rigatoni <i>Rigatoni with cherry tomato, aubergines and mozzarella</i>	1.570₺

"PASTA SENZA GLUTINE" DISPONIBILE SU RICHIESTA.  
İSTEĞİNİZE GÖRE GLUTENSİZ MAKARNADAN YAPILABİLİR.  
GLUTEN-FREE PASTAS AVAILABLE UP ON REQUEST.



## I SECONDI PIATTI

<b>Salmone alla griglia, purea di piselli, patate schiacciate, taccole, salsa verde</b> 200 gr ızgara somon fileto, bezelye püresi, patates, sultan bezelyesi ve salsa verde <i>Grilled salmon fillet, pea puree, crushed potato, mange tout, salsa verde</i>	2.050₺
<b>Filetto di orata al cartoccio, con guazzetto di fagioli, vongole e pomodorini (A)</b> 180 gr çipura fileto, fasulye, kum midyesi, şeker domates <i>Seabream fillet, en papillote with white beans, clams and cherry tomatoes</i>	2.050₺
<b>Filetto di spigola alla griglia, verdure grigliate, aceto balsamico</b> 180 gr. ızgara levrek fileto, ızgara sebzeler, balzamik vinegret <i>Grilled seabass fillet, grilled vegetables, balsamic vinegar</i>	2.050₺
<b>Cotoletta alla Milanese</b> 200 gr. paneli dana bonfile Milanese, roka ve domates <i>Breaded beef Milanese, rocket and tomatoes</i>	2.190₺
<b>Bistecca ai ferri con rucola e Parmigiano Reggiano</b> 200 gr. ince dilimleniş dana bonfile, roka ve Parmigiano Reggiano <i>Thinly sliced grilled beef tenderloin, rocket and Parmigiano Reggiano</i>	2.200₺
<b>Costolette d'agnello "a scottadito", con carciofi trifolati (A)</b> 220 gr ızgara kuzu pırzola, sote ispanak ve enginar <i>Grilled lamb cutlet, with sauteed artichokes</i>	1.950₺
<b>Filetto di manzo alla griglia, spinaci, salsa ai porcini (A)</b> 200 gr. ızgara dana bonfile, sote ispanak, porcini mantar sos <i>Grilled beef fillet, wilted spinach, ceps mushrooms sauce</i>	2.300₺

## LE PASTE FRESCHE

<b>Ravioli di porcini e mascarpone al tartufo nero</b> Porcini mantarlı ve mascarpone peynirli ravioli, siyah trüf <i>Ceps mushrooms and mascarpone ravioli with black truffle</i>	1.830₺
<b>Tagliolini al tartufo nero e burrata</b> Tagliolini, siyah trüf ve burrata <i>Tagliolini with black truffle and burrata</i>	1.830₺
<b>Tagliolini all'astice con sugo picante (A)</b> Hafif acı, istakoz soslu tagliolini <i>Tagliolini with lightly spiced lobster sauce</i>	5.650₺
<b>Spaghetti ai frutti di mare (A)</b> Hafif acılı, deniz mahsullü spaghetti, domates sos <i>Spaghetti with mixed seafood, tomato sauce, chili</i>	1.980₺
<b>Lasagna alla Bolognese</b> Bolonez ragulu lazanya <i>Lasagna with Bolognese ragu</i>	1.690₺
<b>Tagliatelle alla Bolognese (A)</b> Bolonez ragulu tagliatelle <i>Tagliatelle with Bolognese ragu</i>	1.690₺



## LE PIZZE

<b>Margherita</b> Mozzarella, domates, fesleğen <i>Mozzarella, tomato, basil</i>	1.190₺
<b>Pizza Vegetariana</b> Karışık sebze pizza <i>Pizza with mixed seasonal vegetables</i>	1.300₺
<b>Quattro formaggi</b> Dört peynirli <i>Four cheeses</i>	1.450₺
<b>Funghi</b> Mozzarella, domates, mantar <i>Mozzarella, tomato, mushrooms</i>	1.340₺
<b>Burrata, ed olio al tartufo</b> Burrata, domates, trüf yağı, fesleğen <i>Burrata, tomato, truffle oil, basil</i>	1.890₺
<b>Valtellina</b> Mozzarella, Parmigiano Reggiano, domates, roka, bresaola <i>Mozzarella, Parmigiano Reggiano, tomato, rocket, bresaola</i>	1.900₺
<b>Diavola</b> Mozzarella, domates, pepperoni, acı biber <i>Mozzarella, tomato, pepperoni, hot pepper</i>	1.470₺
<b>Bistecca</b> Mozzarella, 180 gr. bonfile, Parmigiano, roka, acılı domates sos <i>Mozzarella, sliced beef fillet, Parmigiano, rocket, spicy tomato sauce</i>	2.200₺
<b>Calzone</b> Dana bacon, domates, mozzarella <i>Veal bacon, tomato, mozzarella</i>	1.480₺
<b>Prosciutto e funghi*</b> Mozzarella, domates, Parma jambonu, mantar <i>Mozzarella, tomato, Parma ham, mushroom</i>	1.900₺



LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO PRE PARARE ANCHE CON L'IMPASTO INTEGRAL.  
PIZZALARIMIZ KEPEKLİ HAMURDAN DA YAPILABİLMEKTEDİR.  
OUR PIZZAS ARE AVAILABLE IN BRAN DOUGH.



Gıda alerjiniz var ise siparişinizi verirken servis personeline bildirmenizi rica ederiz. 13.03.2026 tarihinden itibaren uygulanan fiyatlardır.  
Fiyatlarımız TL cinsindedir ve KDV dahildir. Yiyeceklerin üretim yeri Türkiye'dir.  
Please inform us of any food allergies at the time of order. Prices are valid from 13.03.2026.  
All prices are in TL and inclusive of VAT. Foods are produced in Türkiye.



**Da Mario Etiler**

Etiler Mahallesi, Nispetiye Caddesi, Dilhayat Sk. No:7, 34337 Beşiktaş/İstanbul



**Da Mario İstinyePark**

Pınar Mahallesi, Katar, İstinyePark AVM No:11 D:519, 34460 Sarıyer/İstanbul