CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

SPEISEKARTE

CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

ANTIPASTI

Bruschetta Casa Nostra (v) 12,50
Tomaten · Knoblauch · Schalotten · Basilikumpesto · Burrata

Carpaccio di manzo 17,50
Rinderfilet · Rucola · Gurken · Parmesanspuma

Vitello tonnato 16,90
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch · Thunfisch-Kapern-Creme · Kapern

Burrata Agrodolce (v) 16,90
Cremige Burrata · Pistazien· roter Pfeffer · Honig · Balsamico · Cherrytomaten · Minze · Petersilie · Rosmarin · Thymian

Prosciutto Crudo kl. 12,50 / gr. 16,50
Mild gereifter Schinken aus Modena · serviert mit Pane e Pomodoro

Gamberi Aglio e Olio 10,90
mit Knoblauch · Olivenöl · Chili · frischer Petersilie

Olive Ascolana (v) 9,50
knusprig frittierte grüne Oliven · serviert mit Sauce Tartara

Crudo di Tonno 18,90
Thunfisch Tatar · Avocadocreme · Mango · Dill · Passionsfrucht-Tiger-Milk

Unsere Empfehlung

Feinstes Rindertatar - direkt am Tisch nach Ihren Wünschen frisch zubereitet.
22,00

INSALATA

La Pera (v) 18,50
Honig - karamellisierte Birne · Gorgonzolla · Walnüsse · Prosciutto · Feldsalat

Burrata d´Estate (v) 17,90
Burrata · Cherrytomaten · Pfirsich · Trauben · Wassermelonen-Radieschen · Minze

Caesar Roma 17,90
Romana-Salat · Caesar-Dressing · Parmigiano Reggiano

CASA NOSTRA ANTIPASTI

Perfekt zum Teilen · individuell wählbar:
Vegetariana · Carne · Pesce
ab 2 Personen

p.P. 16,90

PRIMI PIATTI

Unsere Empfehlung

Risotto ai Frutti di Mare immer für 2 Personen · bitte erlauben Sie uns 20 Minuten für die Zubereitung
p.P. 27,50

Tagliatelle al Tartufo (v) — 24,90
Frische Tagliatelle · in feiner Trüffelcreme · schwarzer Trüffel · Parmigiano Reggiano DOP

Bucatini al Limone con Gamberi — 22,90
Cremige Zitronensauce · Garnelen · geröstete Pinienkerne · roter Pfeffer

Spaghetti Carbonara — 18,90
Knuspriger Guanciale · Pecorino Romano DOP · cremiges Eigelb · frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Pappardelle al Ragú — 19,90
Traditionelles Ragú alla Bolognese · Parmigiano Reggiano DOP

Linguine Vongole — 21,90
Venusmuscheln in Weißweinsud · Knoblauch · Cherrytomaten · Petersilie

Burrata e Pistacchio (v) — 17,90
Rigatoni · Pistaziencreme · Burrata

SECONDI PIATTI

Filetto di Manzo — 38,00
Rinderfilet (200g) · Trüffelpommes

Tagliata — 28,00
Simmentaler Roastbeef (200g) · Rucola · Cherrytomaten · Parmesan

Tonno alla Casa — 29,90
Rosa gebratener Thunfisch im Sesammantel · Paprika · Minz-Balsamico-Salsa

Loup de Mer — 28,90
Wolfsbarsch · frittierte Zucchini, Aubergine & Oliven · Sauce Tartara

CONTORNI

Trüffelpommes 7,90 · Frittierte Aubergine & Zucchini 6,90 · gegrilltes Gemüse 6,50 · Insalata Mista piccola 5,90

CASA NOSTRA SIGNATURE

Rindertatar am Tisch
Ein Klassiker
Live am Tisch zubereitet.
22,00

Crudo di Tonno
Thunfisch - Tatar mit Passionfrucht-Tiger-Milk
18,90

Pizza Étagère
Drei kleine Pizzen.
33,00

Pasta Étagère
Drei Pasta. Ein Erlebnis
34,00

PIZZA

Unser neapolitanischer Pizzateig ist 48 Stunden geruht mit original italienischer Mutterhefe nach dem Casa Nostra Rezept.

Auf Wunsch ist jede Pizza auch glutenfrei* (+3 €) erhältlich.

Bufalina(v) 17,90
Büffelmozzarella · Basilikumpesto · Cherry-tomaten Confit

Tartufata(v) 24,90
Büffelmozzarella · schwarzer Trüffel · Trüffelcreme · Trüffelöl

Capri 17,50
Fior di latte · Prosciutto Cotto Hinterschinken · Saisonale Pilze · Oliven · gegrillte Artischoken

Vesuvio 18,90
Spianata Piccante (scharfe Salami) · ´Nduja · Jalapeno Konfitüre · Chili

Regina Nostra 17,90
Fior di latte · Prosciutto Cotto Hinterschinken · saisonale Pilze

Malavoglia(v) 17,90
Fior di latte · Zucchinicreme · gegrillte Aubergine · Aioli · Gemüsechips

Casa Nostra 21,90
Fior di latte · Culatello · Burrata · Rucola · Feigenmarmelade · Walnüsse

Mortazza 22,90
Fior di latte · Mortadella · Burrata · Pistazienpesto · Pistazien

Ruchi(vG) 18,90
Rucola · Birne · Walnüsse · Greek White · Feigensenf

Calzone Aperto Valtellina 20,90
Bresaola IGP · Büffelmozzarella · getrocknete Tomaten · Balsamicocreme

Etna 17,90
Fior di latte · gelbe Tomatensauce · Fenchel-Salsiccia · Steinpilze

Zu allen Pizzen sind folgende Beilagen wählbar:

+ Burrata	4,50
+ Frischer Trüffel	8,00
+ Rucola	2,00
+Champignons	2,00
+Oliven	3,00

alle vegetarischen Pizzen sind auch Vegan mit veganem Käseersatz zu bekommen.
Weitere klassiche Pizzen finden Sie auf Anfrage.

*kann trotzdem Spuren von Mehl enthalten,
da die gleichen Arbeitsflächen benutzt werden

CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

DESSERT

Tiramisu 9,90
Savoiardi · Mascarpone · Kakao · Kaffee

Fragole Mascarpone 10,90
Erdbeeren · Mascarpone-Creme · Balsamico-Condimento

Tartufo Mango 9,90
Glutenfrei

Creme brûlée 9,90
Bourbon-Vanille · karamellisierter Zucker · Zitronenzeste

Pizza Nutella e Fragole 12,50
Nutella · Erdbeeren

LIQUID DESSERT

Espresso Martini 14,00
Vodka · Espresso · Kaffeelikör

DIGESTIVI

Limoncello	2cl	4,00
Amaro Montenegro	2cl	4,50
Amaro Nonino	2cl	6,00
Averna	2cl	4,50
Ramazzotti	2cl	4,50
Fernet - Branca	2cl	4,50

GRAPPA

il Moscato di Nonino	2cl	6,50
Quaglia Nebbiolo	2cl	4,50

(v) = vegetarische Gerichte
(vg) = vegane Gerichte
Für weitere Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser Casa Nostra Team.