CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

SPEISEKARTE

CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

ANTIPASTI

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

Melanzana Ripiena (v) 14,50
Stracciatella · Pistazien · Basilikumöl · marinierte rote Zwiebeln

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

Beef Tataki di Manzo 16,90
Rinderfilet · Dijon-Honig-Creme · Zitrone · Parmigiano

Calamari Fritti 16,50
Knusprig frittierte Calamari · Limettenbutter · Petersilie

Tartare di Branzino 18,90
Feines Wolfsbarsch-Tatar · Minz-Zitrus-Dressing · junger Rucola

Unsere Empfehlung

Feinstes Rindertatar - direkt am Tisch nach Ihren Wünschen frisch zubereitet.
24,00

INSALATA

La Pera 18,50
Honigkaramellisierte Birne · Gorgonzola · Walnüsse · Prosciutto · Feldsalat

Insalata Dolce Vita (v) 18,90
Feldsalat · Feigen · Walnüsse · karamellisierter Ziegenkäse

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

CASA NOSTRA TAGLIERE

Perfekt zum Teilen ·
Salami, Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto, grüne Oliven, Pecorino, Parmigiano, Gorgonzola, Grissini — p.P. 16,90

CASA NOSTRA SIGNATURE

Rindertatar am Tisch
Ein Klassiker
Live am Tisch zubereitet.
24,00

Bucatini all´Astice
Italienische Raffinesse trifft auf feinsten Meeresgenuss.
34,00

Pizza Étagère
Drei kleine Pizzen. Dreimal italienischer Genuss.
33,00

Branzino in Crosta di Sale
Ganzer Wolfsbarsch(ca.1kg), schonend in Meersalzkruste gegart. Für 2 Personen.
80,00

PRIMI PIATTI

Frische Pasta aus italienischer Manufaktur, verfeinert mit hausgemachten Saucen, aromatischen Fonds und fein abgestimmten Cremes.

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

Bucatini all´Astice 34,00
Halber Hummer · Cherrytomaten · Hummerbisque

Spaghetti Carbonara 19,90
Knuspriger Guanciale · Pecorino Romano DOP · cremiges Eigelb · frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rigatoni al Ragú di Manzo 21,90
Traditionelles Ragú mit Rinderfilet · Parmigiano Reggiano DOP

Ravioli Ricotta e Limone 22,90
Garnelentatar · Thymianbutter · Zitronenzeste

Linguine alla Zucca (v) 18,90
Kürbiscreme · Gorgonzola · Haselnüsse · Salbei

SECONDI PIATTI

Filetto di Manzo 34,00
Rinderfilet (200g) · Rosmarinkartoffeln

Entenbrust all´Arancia 28,00
Wilder Brokkoli · Babykarotten · Orangenjus

Saltimbocca 26,00
Kalbschnitzel · Parmaschinken · Salbei · Weißweinsauce · Rosmarinkartoffeln

Filetto di Tonno 29,90
Zart angebratener Thunfisch · Kürbispüree · wilder Brokkoli

Polpo alla Griglia 28,90
Gegrillter Oktopus · Polenta · Petersilien-Aioli

Branzino in Crosta di Sale ca.1kg 80,00
Für 2 Personen · wilder Brokkoli · Rosmarinkartoffeln · **am Tisch tranchiert**

CONTORNI · BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln 7,90 ·Wilder Brokkoli 8,00 · gegrilltes Gemüse 6,50 · Insalata Mista piccola 5,90

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 Artischocken

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 · Pistazien-pesto · 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

Ausgewählte vegetarische Pizzen bereiten wir auf Wunsch auch vegan zu.
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 8,90
Savoiardi · Mascarpone · Kakao · Kaffee

Dolce Piccante 8,90
Warmer Schokoladenfondant mit flüssigem Kern und feiner Chilinote · Mascarpone-Creme · Wildbeeren

Tartufo Mango 10,90
Glutenfrei

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

Pizza Nutella e Fragole 12,00
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.