

# CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

CASA

NOSTRA

**SPEISEKARTE**

**WOCHENKARTE**



**MINI PIZZA ETAGERE**

Drei kleine Pizzen.  
Eine große Idee.

Unsere Mini Pizzen kommen auf der Etagerer –  
perfekt, um mehrere Geschmäcker zu kombinieren.  
Klassisch, herzhaft oder gemischt – du entscheidest.

Auch als Dessert:  
auf Wunsch mit süßen Varianten als Abschluss.

3 Mini Pizzen – 29 €

Zum Teilen.  
Oder einfach selbst genießen.



**Tempura-Oktopus** c,d,g

zart gegrillter Oktopus im Tempura-Mantel  
mit smashed Potatoes, Petersilie, Knoblauch-  
öl und frischer Zitronensauce.

16,9

**Pappardelle Baccalá Ragout** c,d,a,gf,k

Pappardelle mit mediterranem Kabeljau-  
Ragout, Tomatensauce, Weißwein, Oliven,  
Kapern und Knoblauch

22,9

**Dorade** c,d,g

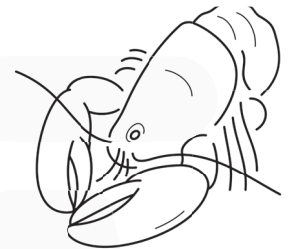
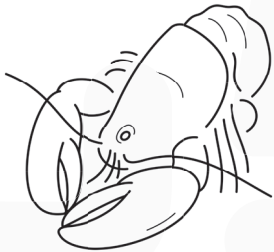
Saftiges Doradenfilet mit Portobello-Pilzen,  
weißem Spargel und Rosmarinkartoffeln

28,9

**gegrilltes Lammfilet** g

Zartes Lammfilet 180 gr. mit Pecorinosauce,  
gegrilltem Gemüse

29



## ANTIPASTI ITALIANI

### Antipasti Casa Nostra ab 2 Personen

Perfekt zum Teilen - individuell wählbar

#### Vegetariana a1,g,l,m,h9 p.P. 14,9

Parmigiano Reggiano, Gorgonzolla, Mozzarella di Bufala, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Bruschetta, marinierte Artischocken und Auberginen

#### Carne a,c,d,g,l,m p.P. 17,9

Prosciutto di Parma, Salame Milano, Mortadella, Parmigiano Reggiano, Gorgonzolla, Mozzarella di Bufala, Bruschetta, Vitello Tonnato

#### Pesce a,b,d,o,m p.P. 17,9

Cozze, Gambas, Tuna-Tartar, Lachs-Tartar, Bruschetta

### KLASSIKER

#### Bruschetta pomodoro a1,h9,g,m 13,9

Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikumpesto, Burrata

#### Carpaccio di manzo g 17,9

Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Trüffelmayonnaise

mit Trüffel +8€

#### Vitello tonnato c,d,g,k 16,9

Kalbfleisch hauchdünn, Tonnatocrema, Kapern, Sardellen, Zitrone

#### Burrata mit Spargel g,m 15,9

Spargel mit Burrata, Basilikumpesto und Romanasalat

### WEITERE ANTIPASTI

#### Coffanetto a1,c,d,g 18,9

Tuna Tartar fein mariniert, serviert mit knusprigen Wonton - mit Chili- Mayo & Balsamico Glasur

#### Gamberi all'aglio b,m 10,9

Black Tiger Garnelen - aromatisch mit Knoblauch, Chili & frischer Petersilie

#### Pizza Pane Bianco oder Rosso a1,a2 8,9

Knoblauch | Olivenöl | Oregano | Salz, Tomatensoße bei Rosso

### EMPFEHLUNG !!!

#### Rindertatar am Tisch zubereitet g,c,m,d,k,a1-a4,h3 24

100 gr. auf Wunsch mit Kapern, Sardellen, Essiggurken, Dijon-Senf, Zwiebel, Wachtelei, hausgemachtes Brot vom Lavagrill, Topinambur-Chips, Feldsalat

mit Trüffel +8€

## INSALATA

#### Ceasar Salad a,c,d,g,k 17,9

Mit Anchovis, Eigelb, Scharfen Senf, Parmesan, Limette, Worcester-Sauce, Knoblauchöl & Olivenöl, Brot-Croutons

#### Panzanella a1,g 15,9

Italienischer Brotsalat mit hausgemachtem Brot, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und cremiger Burrata

## PRIMI PIATTI

### SIGNATURE PASTA

**Tagliatelle al Tartufo** ★<sub>a1,c,g</sub> 24,9  
frischer Trüffel | Trüffelöl | Parmesan

**Bucatini al Limone con Gamberri** ★<sub>a1,g,b,f,h9</sub> 22,9  
Zitroneninfusion | Garnelen | Minze & geröstete  
Pinienkerne

### KLASSIKER

**Spaghetti alla Carbonara** <sub>a,c,g</sub> 19,9  
Guanciale | Pecorino | Eigelb | Pfeffer

**Paccheri al Ragù Bolognese** <sub>a1,c,i,m</sub> 21,9  
Rindfleisch | San Marzano Tomate | Kräuter

### LEICHT UND VEGETARISCH

**Linguine Vongole** <sub>a1,c,d,g,m</sub> 22,9  
Vongole | Weißwein | Knoblauch | Petersilie | Cherrytomaten

**Pasta alla Norma** <sub>a1,c,g,m</sub> 20,9  
Aubergine | Tomatenconfit | Basilikum | Parmesan

*Pasta, yes  
you, maybe*

Auf Wunsch ist jede Pasta auch mit glutenfreien Penne\* (+3 EUR) erhältlich.

## SECONDI PIATTI

### FLEISCH

**Filetto di Manzo** ★<sub>m,g</sub> 38  
Rinderfilet 200gr | Demi-glace | saisonales Gemüse

**Tagliatta** <sub>a1,f,g</sub> 28  
Simmentaler Roastbeef (200g) | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

### FISCH

**Tuna Tagliata** ★<sub>3,1,i,m</sub> 31,9  
im Sesamantel, Knoblauch, Chilli, Lauchzwiebeln &  
frischer Sauce aus Minze & Balsamico

**Cozze** <sub>a,o,m</sub> 19,9  
Miesmuscheln | Weißwein | Knoblauch | Petersilie

### BEILAGEN

gegrillte Artischocken | Insalata Mista piccola | Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse | je 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 EUR) erhältlich.

### Bufalina a1,a2,h9,g,c 17,9

Vegetarisch

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Basilikum-Pesto | Basilikum | Kirschtomaten Confit

### Casa Nostra a1,a2,g,h3 21,9

Fior di latte | Culatello (Edelschinken aus der Region Parma) | Burrata | Rucola | Feigenmarmelade | Walnüsse

### Tartufata a1,a2,g 22,9

Vegetarisch

Büffelmozzarella | schwarzer Trüffel | Trüffelöl | Trüffelcreme

### Mortazza a1,a2,g,h7 22,9

Fior di latte | Mortadella | Burrata | Pistazienpesto | geröstete Pistazien

### Capri a1,a2,g,3,16 17,5

Tomatensauce | Fior di latte | Prosciutto Cotto Hinterschinken | Saisonale Pilze | Oliven | gegrillte Artischocken

### Ruchi a1,a2,k,h3 18,9

Vegan

Tomatensauce | Rucola | Greek white Walnüsse | Birne | Feigensenf

### Vesuvio a1,a2,g,f,2,3 18,9

Fior di latte | Spianata (scharfe Salami) | Nduja Creme | Jalapeno Marmelade | Chili Fäden

### Calzone aperto valtellina a1,a2,g 20,9

Rucola | Bresaola IGP | Büffelmozzarella | getrocknete Tomaten | Balsamico-Creme IGP

### Regina Nostra a1,a2,g,3,16 17,9

Tomatensoße | Fior di latte | Prosciutto Cotto Hinterschinken | Saisonale Pilze

### Pizza Etna a1,a2,g 17,9

gelbe Tomatensauce | Fior di Latte | Fenchel-Salsiccia | Steinpilze

### Malavoglia a1,a2,g 17,9

Vegetarisch

Fior di latte | Zucchini Creme | gegrillte Aubergine | Aioli-Sauce | Gemüse-Chips | Tomatensplitter

#### 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

**Neben unseren besonderen Pizzen servieren wir auf Wunsch auch alle italienischen Klassiker. Fragen Sie hierzu Ihren Kellner, dieser berät Sie gerne.**

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

## DESSERT

**Tiramisu** <sup>a1,c,g</sup> **9,90,-**  
Kaffee | Mascarpone | Savoiard | Kakao

**Tartufo (Eis)** <sup>a,c,e,g,h2,h7</sup> **11,90,-**  
Pistazie, Mango (glutenfrei)  
Früchte der Saison

● **Fragole al Mascarpone** <sup>g,m</sup> **10,90,-**  
frische Erdbeeren mit Mascarpone-Crème &  
Balsamico-Condimento

**Cuore di Velluto** <sup>h1,c,a1,g,f</sup> **9,90,-**  
Schokoladenmousse & Himbeergelee

**Carezze di Mandorle Amarene** <sup>h1,c,a1,g,f</sup> **9,90,-**  
Schokoladenmousse & Mandelcreme &  
Schwarzkirschgelee

**Glas Wein für die Küche** <sup>m</sup> **3,90,-**

Ihnen hat der Abend bei uns gefallen und sie  
möchten der Küche ihren Dank ausdrücken,  
senden sie ein Glas Wein an unsere Küche

### Allergene

a = glutenhaltiges Getreide a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme  
, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,  
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,  
h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse,  
h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, h9 = Pinienkerne, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,  
k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse,  
o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

1 = mit Farbstoff  
2 = mit Konservierungsstoff  
3 = mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Geschmacksverstärker  
5 = geschwefelt

6 = geschwärzt  
7 = mit Phosphat  
8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)  
9 = koffeinhaltig  
10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmitteln  
13 = gewachst  
14 = Pektin  
15 = Nitrat  
16 = Nitritpökelsalz