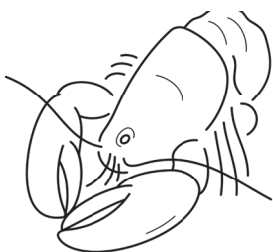


CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

SPEISEKARTE

WOCHENKARTE



Spaghetti alla Carbonara ^{a,c,g}

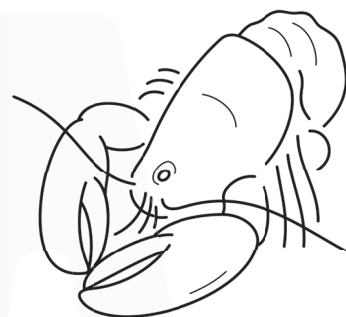
Klassische Carbonara mit Spaghetti, knusprigem Guanciale, cremig gebunden mit Pecorino, Parmesan und frischem Eigelb, verfeinert mit schwarzem Pfeffer.

17,90,-

Canederli Spinaci ^{a,al,c,g}

traditionelle Spinatknödel, in cremiger Pilzrahmsauce aus Steinpilzen, Zwiebeln und feiner Sahne

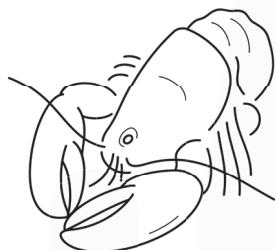
18,90,-



Baccalà Pizzaiola ^{d,g}

zart gegarter Kabeljau in aromatischer Tomatensauce mit Kapern, Oliven und mediterranen Kräutern

28,90,-



Melanzane alla Parmigiana ^g

Auberginen, Mozzarella, Parmesan, Tomatensauce

18,90,-

Bucatini mit Ossobuco-Ragù ^{a,m,i}

Bucatini mit langsam geschmorten Ossobuco-Ragù kräftig, saftig und voller Tiefe

24,90,-

Pizza sapori d'autunno ^{a1,a2,g}

Fior di Latte, Kürbiscreme, Pancetta, geräucherter Provolone, Kürbiskerne, Chillifäden

16,90,-

ANTIPASTI ITALIANI

Bruschetta pomodoro ^{al,h9,g,m} 13,90,-
Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln,
Basilikumpesto, Burrata

Carpaccio di manzo ^g 17,90,-
Rinderfilet, Rucola, Parmesan
mit Trüffel +8€

Vitello tonnato ^{c,d,g,k} 16,90,-
Kalbfleisch hauchdünn, Tonnatocreme,
Kapern, Sardellen, Zitrone

Gambas-Tatar ^{b,c} 16,90,-
mit Rote-Bete-Mayonnaise,
mariniertem Meerespargel &
frischer Zitruszeste

● **Carpaccio vom Thunfisch** ^{d,c} 16,90,-
mit mariniertem Zucchini - Salat,
Limette & Zitrus-Orangendressing

● **Burrata mit Feldsalat** ^{g,h9,m} 15,90,-
Kaki, Cherrytomaten, Basilikum-Pesto &
Balsamico Vinaigrette

SPECIALE !!!

Rindertatar am Tisch zubereitet ^{g,c,m,d,k,al-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

Cesar Salad am Tisch zubereitet ^{c,d,k} 17,90,-
Mit Anchovis, Eigelb, Scharfen Senf, Parmesan, Limette,
Worcester-Sauce, Knoblauchöl & Olivenöl

Panzanella ^{al,g} 15,90,-
Italienischer Brotsalat mit hausgemachtem Brot, Gurken,
Tomaten, Zwiebeln und cremiger Burrata

● Chef's Choice

PRIMI PIATTI

PASTA

Tortelloni al Tartufo e Burrata a1,c,g,m **24,90,-**

gefüllt mit Burrata und schwarzem Trüffel, dazu frischer Trüffel, Trüffelöl & Demi-Glace

Paccheri al Ragù Napoletano a1,l **23,90,-**

mit klassischem Ragù aus Rind, Staudensellerie, Karotten, Zwiebeln & Tomatensugo

● **Spaghetti Gambas** b,a1,c,m,i **22,90,-**

kombiniert mit saftigen Garnelen. Verfeinert mit einer haus eigenen Bisque und einem Hauch Knoblauch und Petersilie.

Gnocchi mit Gorgonzola a1,g,h2,c **21,90,-**

in cremiger Béchamelsauce & gerösteten Walnüssen

*Pasta, yes
you, maybe*

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

SECONDI PIATTI

FLEISCH

Filetto di Manzo m,g **38,-**

Simmentaler Rinderfilet 200gr, mit Babykarotten und Knoblauch-Dijon-Sahnesauce

● **Tagliatta** a1,f,g **28,-**

Simmentaler Roastbeef (200g), in feinen Scheiben geschnitten serviert auf einem Bett aus Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan.

FISCH

● **Tonno in Crosta** a1,d,c,f,g **31,90,-**

mit gebratenem Pak Choi, grünen Bohnen & Paprikamus

Cozze a,o,m **18,90,-**

Miesmuscheln in Weißweinsud mit Knoblauch, feiner Chili-Schärfe und geröstetem Brot

Zu unseren Hauptgängen sind folgende Beilagen wählbar

+ Caponata
+ Insalata Mista piccola
+ Rosmarinkartoffeln

5,90
5,90
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.

Pizza Pane Bianco oder Rosso a1,a2 8,90,-

Knoblauch | Olivenöl | Oregano | Salz,
Tomatensoße bei Rosso

● Bufalina a1,a2,h9,g,c 17,90,- Vegetarisch

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

Tartufata a1,a2,g 22,90,- Vegetarisch

Büffelmozzarella | schwarzer Trüffel |
Trüffelöl | Trüffelcreme

Capri a1,a2,g,3,16 17,50,-

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

● Vesuvio a1,a2,g,f,2,3 18,90,-

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

Regina Nostra a1,a2,g,3,16 17,90,-

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

Malavoglia a1,a2,g 17,90,- Vegetarisch

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

Casa Nostra a1,a2,g,h3 21,90,-

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

● Mortazza a1,a2,g,h7 22,90,-

Fior di latte | Mortadella | Burrata
Pistazienpesto | geröstete Pistazien

Ruchi a1,a2,k,h3 18,90,- Vegan

Tomatensauce | Rucola | Greek white
Walnüsse | Birne | Feigensenf

● Calzone aperto valtellina a1,a2,g 20,90,-

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

Pizza Portofino a1,a2,g,l 29,90,-

Fior di Latte, Jakobsmuscheln, Wakame,
Forellen Kaviar, Sesam

Pizza Etna a1,a2,g 17,90,-

gelbe Tomatensauce | Fior di Latte |
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

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 ^{a1,c,g} **9,90,-**
Kaffee | Mascarpone | Savoiardi | Kakao

Tartufo (Eis) ^{a,c,e,g,h2,h7} **11,90,-**
Pistazie, Mango (glutenfrei)
Früchte der Saison

● **Fragole al Mascarpone** ^{g,m} **10,90,-**
frische Erdbeeren mit Mascarpone-Crème &
Balsamico-Condimento

Cuore di Velluto ^{h1,c,a1,g,f} **9,90,-**
Schokoladenmousse & Himbeergelee

Carezze di Mandorle Amarene ^{h1,c,a1,g,f} **9,90,-**
Schokoladenmousse & Mandelcreme &
Schwarzkirschgelee

Glas Wein für die Küche ^m **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 Lupinerzeugnisse,
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