

CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

CASA

NOSTRA

SPEISEKARTE

ANTIPASTI ITALIANI

Carpaccio di Manzo ^{A, C, M, H, O} 14,50
Carpaccio vom Weiderind | Babyleaf-Salat | Kirschtomaten
Grissini | Parmesan | Zitrone |
+ Trüffel 8

Caprese di Burrata ^{G, E, O} 13,90
Tomaten | Burrata | Rucola | Basilikumpesto

Jakobsmuscheln gratiniert ^{B, D, R} 12,90
Jakobsmuschel in Muschelschale serviert |
Pangrattato | Knoblauch | Zitrone | Petersilie |

Rosa di Vitello alla Casa Nostra 13,90
Kalbsfleisch | Auberginen-Basalmicocreme |
Kapern |

Carpaccio di Zucca con Formaggio di Capra ^{A, E, G} 13,90
Kürbis Carpaccio | Ziegenkäse | Feldsalat | Honig

SPECIALE !!!

Rindertatar frisch am Tisch zubereitet ^{M, O, D, C} 18,90
auf Wunsch mit Kapern | Sardellen | Essiggurken |
Dijon-Senf | Wachtelei |
hausgemachtes Brot vom Lavagrill | Topinambur-
Chips | Feldsalat | Radieschen

GRANDE ANTIPASTO DOLCE VITA ^{O, G}, ab 2 Personen

Prosciutto di Parma | bocconcini di bufala | ricottina
di bufala | Pancetta arrotolata | Bruschetta di Nduja
| Vitello Casa Nostra | gegrillte Zucchini | Basilikum
Pesto | Oliven p.P. 16,90

INSALATA

Insalata Pollo Otello ^{E, D, N} 16,90
gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet |
gegrillte Zucchini | Quinoa | Kirschtomate |
Gurke | Orange-Dressing

Insalata di Castagne ^{H, E} 14,90
Feldsalat | Maronen | Fetakäse | Croutons |
Kirschtomaten | Gurke | Walnuss | Balsamico-Dressing

Vegan

Insalata Sofia Loren ^{E, H} 12,90
Gemischter Salat | Rote Bete | Clementine |
Kichererbsen | Croutons | Orangen-Dressing

Special Austern Tsarskaya
Süd Frankreich

dazu empfehlen wir ein Glas Saint Veran
100% Chardonnay. Das Glas 0,1 für 9,0,-

Fine de Claire
3 Stück 13,5
6 Stück 27,0
12 Stück 54,0

Pro Tisch bis zu 4 Personen reichen wir einen Brotkorb, jeden weiteren erlauben wir uns mit 2,5,- zu berechnen.

A = glutenhaltiges Getreide; B = Schalentiere; C = Eier;
D = Fisch; E = Nüsse; F = Sojabohnen; G = Milch;
H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen;
O = Schwefeldioxid und Sulfite; R = Weichtiere

PRIMI PIATTI

PASTA Handgemacht von der Nudelmanufaktur Pastateca

Rigatoni all'arrabiata (sehr scharf) A, C, L Tomatensugo Peperoncini Knoblauch Petersilie + Stracciatella di Burrata G	14,90 4,5
Tagliolini al Tartufo A, C, G Trüffelöl Trüffel Creme Frischer Trüffel	18,90
Tagliatelle all Ragù di Cinghiale A, C, L Wildschwein-Ragout hausgemachte Gemüse- Weißweinjus	19,90
Spaghetti mit halben Hummer A, B, G, halber Hummer Kirschtomaten Hummerbutter Knoblauch piccante	29,90
Risotto L'Abbraccio di Mamma A, G, Risotto Südtiroler Speck Radicchio Honig Parmesan	21,90

SPECIALE !!!

Spaghetti Carbonara aus dem Parmesanlaib A, C, 20,90
Eigelb | knuspriger Guanciale | geriebener
Parmesan Grana Padana | Pfeffer

Vegetarisch

Parmigiana di Burrata A, C 17,90
Aubergine | Tomatensugo | Burrata | Parmesan |
Tomatenchips | Basilikum

*Pasta, yes
you, maybe*

SECONDI PIATTI

FLEISCH

Ossobuco alla Valtellina A, G, E, O 250 g Ossobuco vom Maremma Stier haus- gemachte Gemüse-Rotweinjus Polenta vom Grill	30,90
Filetto di Manzo L, E 250 g gegrilltes Filet vom Angus Rind Jus Grand Pilze der Saison Spinat	36,90
Vitello Modello L, E 200 g gegrillte Kalbsmedaillons Maronencreme grüne Bohnen in Speckmantel	26,90

FISCH

Loup de mer Filet D, M, L Wolfsbarsch im Ofen gebacken Kartoffel-Safran- creme Spinat	21,90
Tonno a Blue Filet D, E, H Bluefin Tuna Steak 250 g vom Grill im Pistazienmantel Rosenkohlcreme	23,90
Coda Di Rospo Collection E, H, D, 200 g Seeteufel Kapern Oliven Erbsencreme	28,90

Zu unseren Filets sind folgende Beilagen wählbar

+ saisonales Gemüse	6,90
+ Süßkartoffelpommes mit Parmesan	9,90
+ Insalata Mista Piccola	5,90
+ Rosmarinkartoffeln	6,90

A = glutenhaltiges Getreide; B = Schalentiere; C = Eier;
D = Fisch; E = Nüsse; F = Sojabohnen; G = Milch;
H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen;

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) und jede vegetarische Pizza auch vegan erhältlich.

Marinara 2.0 <small>A,G</small>	13,90	Regina Nostra <small>A,G</small>	14,90
Gelbe Tomatensauce Tomaten Confit Kapernfrüchte Oliven marinierte Sardellenfilets Knoblauch Basilikum Oregano		Tomatensoße Fior di latte Prosciutto Saisonale Pilze Frischer Basilikum	
Bufalina <small>A,G</small>	14,90	Eoliana <small>A,N,G</small>	16,90
Tomaten Büffelmozzarella DOP Basilikum-Pesto Cherrytomaten Basilikum		Fior di latte Thunfisch karamalisierte Zwiebeln Kapernfrüchte Tomaten Confit Röstzwiebeln Quinoa	
Tartufina <small>A,G</small>	19,90	Casa Nostra <small>A,G,H,E</small>	20,90
Tomatensoße Büffelmozzarella DOP schwarzer Trüffel Trüffelöl		Tomatensauce Fior di latte Culatello (Edelschinken aus der Region Parma) Babyleaf Salat Burratina Feigenmarmelade Walnüsse	
The Untouchable <small>A,G</small>	16,90	Cheese Please <small>A,G</small>	16,90
Fior di latte Rübenspitzen Salsiccia mit Fenchelsamen geräucherter Scamorza Pfeffer		Fior di latte Pecorino Parmesan-Gorgonzola Creme Birnencreme Ricotta Birnen Chips	
Capricciosa <small>A,G</small>	16,90	Sottobosco <small>A,G</small>	19,90
San Marzano Tomaten Fior di latte Prosciutto Cotto Champignons braun Oliven Artischocken		Gelbe Tomatensoße Fior di latte Saisonale Pilze geräucherter Scamorza Trüffelcreme	
Sweet Lucifer <small>A,G</small>	16,90	Salame piccante <small>A,G</small>	13,90
Fior di latte Ventricina (scharfe Salami) Nduja Creme Jalapeno Marmelade Chili Fäden		Tomatensoße Fior di latte Salami Milano	

Vegan

Zu allen Pizzen sind folgende Beilagen wählbar:

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

Casa Nostra Fit <small>A,H,E</small>	14,90
Tomatensoße Babyleaf Salat Tomaten Confit griechischer veganer Käseersatz Agavensaft Walnuss	

Rustica <small>A,H</small>	13,90
gelbe Tomatensauce veganer Mozzarella Ersatz Cime di Rapa Zwiebeln Oliven Chili	

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

Vegetarisch

Tiramisu ^{A, C, E, G}	8,90	Soufflé al Cioccolato con cuore di pistacchio ^{A, C, E, G, N}	9,90
Tiramisu Amaretto		Halbflüssiger Schokokuchen Vanilleeis	
Babá alla Napoletana ^{A, C, E, G}	9,90	Crema Borbonica ^{A, G, C,}	9,90
Babá in Rum gefüllt in Mascarponecreme		Cremige Süßspeise mit Zucker karamellisiert Tonkabohnen Milch Zucker Zimt auf Maisbasis	
Tartufo ^{A, C, E, G}	9,90	Glas Wein für die Küche ^O	3,90
wahlweise Classico, Bianco(glutenfrei), Pistazie, Haselnuss oder Mango (vegan,glutenfrei)		Ihnen hat der Abend bei uns gefallen und sie möchten der Küche ihren Dank ausdrücken, senden sie ein Glas Wein an unsere Küche	
Mascarponecreme Waldbeerenragout der Saison			

A = glutenhaltiges Getreide; B = Schalentiere; C = Eier;
D = Fisch; E = Nüsse; F = Sojabohnen; G = Milch;
H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen;
O = Schwefeldioxid und Sulfite; R = Weichtiere