

CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

CASA

NOSTRA

SPEISEKARTE

WINTERKARTE - 16.12. BIS 30.12.

CUCINA

Antipasti à la Bella Italia 12,90 p.P.
ab 2 Personen

gekräuterte Champignons | pikante Paprika vom Grill | Zucchini Röllchen mit Feigen-Ricotta-Füllung | Auberginen-Türmchen im Parmaschinkenmantel | Burrata auf hauseigenem Pesto | sizilianische Oliven

Vegan

Pasta Mista 16

Duo aus Steinpilz-Kartoffel-Ravioli | leichte Weißweinsauce | gebratene Kräuterseitlinge | Babyspinat

Pizza Inverno 16

Tomate | Mozzarella | Salsiccia | Funghi | geräucherter Provola

5-Gang-Suprise-Menü 55

(bestellbar bis maximal 20:30 Uhr)
eine kulinarische Reise durchs Meer, über Acker und Wiesen, bis hin zu süßen Früchten der Saison

Auf Wunsch bekommen Sie eine exklusive Weinbegleitung 29

SPECIALE

Halber Hummer mit 45

Fettucchine Cacio e Pepe
Gebratener bretonischer Rock-Lobster | Hummerbutter | Pecorino

Catch of the Day 28

Kotelett vom Seeteufel in Nussbutter gebraten | gebackene Sprossen | mediterranes Gemüse | Kräuter-Gnocchi aus der Pfanne

Pochiertes Maishähnchen 26

à Lemone e Vino Rosso
auf dem Grill geröstet | Kürbis | Zuckerschoten | Parmesan-Kartoffeln

IL MEGLIO VIENE PER ULTIMO...

2017 Sauvignon Blanc 42

Zeitspiel 4, Tement
Südsteiermark, Österreich

Weihnachtlicher Bratapfel 11

Vanille-Mascarponecreme | Pistazieneis

2015 Brunello 75

Franco Pacenti
Montalcino, Italien

Cashewnüsse | Gepuffter Weizen 3,5

Zum Wein immer eine gute Wahl

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo 14,00

Carpaccio vom Weiderind | Babyleaf |
Hausgemachte Grissini
+ Trüffel 7

Vegan

Fisch

Insalata di Polpo 15,90

Violetter Oktopus | Kaltes Kartoffelpüree |
Weißer Balsamicovignagrette |
Zitronen-Pfeffer

(Auch vegan mit Safran-Chicorée erhältlich)

Vegan

Bruschetta Pomodoro 7,90

Geröstetes Hausbrot | Cocktail-Tomate |
Extra Vergine Olivenöl | Zitrus-Pfeffer |
Roter Basilikum
+ Stracciatella di Burrata 4

ANTI PASTI ALLA CASA NOSTRA

ab 2 Personen

Alla Casa Nostra p.P. 10,90

Burrata | Zweierlei Pesto | Sizilianische
Oliven | San Daniele Prosciutto | Coppa |
würzige Spinata

Verdure (Vegan) p.P. 9,90

Arancini alla Norma | Sizilianische
Oliven | Pesto Vegana | Quinoa Sarda |
Pochierterr Safran-Chicorée

Geröstete Aubergine 9,90

Schwarzer Knoblauch | Pinienkerne | Vanillejoghurt

INSALATA

Vegan

Insalata Mista

piccola 5,90

grande 10,90

Babyleaf-Salat | Radieschen | Gurke |
Kirschtomaten | Granatapfel

Wahlweise mit weißem Balsamico-Dressing
oder Parmesan-Zitronen-Dressing

+ Rinderfiletstreifen 6
+ Gebratene Gambas 8

PRIMI PIATTI

PASTA Handgemacht von der Nudelmanufaktur Pastateca

Rigatoni all'arrabbiata 10,90

Tomatensugo | Peperoncini |
Knoblauch | Petersilie
+ Stracciatella di Burrata 4

Tagliatelle al Tartufo 18,90

Trüffelöl | Trüffel Creme | Frischer Trüffel |
Sahne

Linguine Sugo e Gamba 16,90

Gamba-Ragù | Kirschtomaten | Thymian
Knoblauch | Olivenöl | Amalfi-Zitrone

Orecchiette al ragù di manzo 15

Simmentaler Rind | Wurzelgemüse |
Tomaten | Parmesan DOP-Chips |
Gartenkräuter | Oliven

Fisch

Tagliatelle alla cozze 16,90

Miesmuscheln | Weißwein-Sauce |
Kirschtomaten

Vegan

Zucchini-Spaghetti Cremoso 14

Frische Zucchini-Spaghetti | Avocado |
Cashew | Tomaten-Carpaccio | Basilikum

(Alle Nudelgerichte auch kleiner als Vorspeise oder Zwischengang erhältlich)

*Pasta, yes
you, maybe*

SECONDI PIATTI

FLEISCH

Fiorentina Steak p.P. 49
(Inkl. 2 Beilagen)

700 Gramm Rindfleisch von der deutschen
Färse für zwei Personen
Safran-Aioli | Gremolata | Rotwein Jus

Filetto di Manzo 36
(Inkl. 1 Beilage)

250 Gramm gegrilltes Filet vom
Simmentaler Rind | Kräuterseitling |
Jus Grand

Pollo à la Lemone 23

Label Rouge Mais Poularde |
Kapern | Zitrone | Gartenkräuter |
Cremige Polenta

FISCH

Catch of the Day 26

saisonaler Fisch vom Markt

Unser Servicepersonal berät Dich gerne!

Tonno a Blue 24

Bluefin Tuna Steak in der Pinienkruste |
Babyleaf | Parmesan-Zitronendressing

Vegan

Arancini a la Norma 10,90

Napolisauce | Aubergine

Zu allen Gerichten sind folgende Beilagen wählbar

+ Bohnengemüse	4,90
+ Gegrillter Fenchel	4,90
+ Insalata Mista	4,90
+ Panzanella	4,90
+ Zerdrückte junge Kartoffeln	4,90

PIZZA

Unser neapolitanischer Pizzateig ist 72 Stunden geruht mit original italienischer Mutterhefe nach dem Rezept von den Calvello-Brüdern.

Auf Wunsch ist jede Pizza auch glutenfrei* (+2 EUR) und jede vegetarische Pizza auch vegan erhältlich.

Pane Bianca	8,90	Bufalina	12,90
Olivenöl Oregano		San Marzano Tomaten Büffelmozzarella DOP Frischer Basilikum Olivenöl	
Prosciutto	10,90	Diavola (sehr scharf)	14,90
San Marzano Tomaten Mozzarella Prosciutto Cotto Nino		San Marzano Tomaten Mozzarella 'Nduja (Kalabrische Chili-Streichwurst) Spianata Piccante Frischer Basilikum	
Marinara	10,90	Salame	11,90
San Marzano Tomaten Knoblauch Sardellenfilets Kapern Oregano		San Marzano Tomaten Fior di latte Mozza- rella Salami Dolce	
Margherita	10,90	Casa Nostra	18,90
San Marzano Tomaten Fior di latte Mozzarella Frischer Basilikum		San Marzano Tomaten Fior di latte Mozza- rella Prosciutto di Parma Rucola Kirschtomaten Burratina	
Big Gym	13,90	Pulcinella	14,90
Fior di latte Mozzarella Babyspinat Kno- blauchöl Gorgonzola Parmesan		Mozzarella Salsiccia Scamorza DOP Cime di Rapa	
Capricciosa	16,90	Regina Royal	18,90
San Marzano Tomaten Fior di latte Mozzarella Prosciutto Cotto Champignons braun Oliven Artischocken		San Marzano Tomaten Fior di latte Mozza- rella Prosciutto Cotto Champignon braun Frischer Trüffel	
Campo di Fiori	11,90	Salmone	18,90
Kürbiscreme Mozzarella Champignon braun		Creme Fraiche Fior di latte Mozzarella Räucherlachs Zucchini	

auch vegan erhältlich

Vegan

Biancaneve	10,90
Veganer Mozzarella Pilze der Saison Kirschtomaten Walnuss Basilikum	

Zu allen Pizzen sind folgende Beilagen wählbar:

+ Burratina	4,50
+ Frischer Trüffel	7,00
+ Rucola	2,00

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

DESSERT

Vegan

Sorbetto al Limone

6,90

Amalfi Zitronen Sorbet
in der Zitrone Serviert

Vegetarisch

Panna Cotta Cake

7,90

Panna Cotta-Küchlein | Hausgemachtes
Bio-Pistazieneis

Vegetarisch

Cynar Tiramisu

6,90

Tiramisu | Italienischer Likör
aus Artischocken und Kräutern

Vegetarisch

Tartufo

7,90

wahlweise Pistazie oder Haselnuss

Für Anfragen bzgl. Allergien und die dazugehörige Allergenliste,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter*innen