

CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

CASA

NOSTRA

SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo 14,00

Hauchdünnes Rinderfilet vom Weiderind,
Wildkräutersalat & hausgemachte Grissini
+ 3erlei vom Trüffel 7

Vegan

Fisch

Insalata di Polpo 15,50

mit violetter Oktopus, kaltes Kartoffel-
püree, weißer Balsamicovignaigrette und
Zitronen-Pfeffer
(Auch vegan mit Safran-Chicorée erhältlich)

Vegan

Bruschetta Pomodoro 7,50

geröstetes Hausbrot, Dreierlei von der Toma-
te, mit geräuchertem Olivenöl, Zitrus-Pfeffer
und Basilikum-Gel
+ Stracciatella di Burrata 4

ANTI PASTI ALLA CASA NOSTRA

optional: 1-2 Personen / 4-6 Personen

Alla Casa Nostra

Burrata Mit Rote Beete Pesto, Sizilianische
Oliven, San Daniele Prosciutto, Coppa,
Soppresata di Friuli, Pesto Genovese

p.P. 10,50

Verdure (Vegan)

Arancini alla Norma, Sizilianische
Oliven, Pesto Vegana, Quinoa Sarda,
Gebackener Safran-Chicorée

p.P. 9,50

INSALATA

Vegan

Insalata Mista

piccola 5,50
grande 10,50

Wildkräuter-Salat, Julia-Beete, Radieschen,
Gurke, Kirschtomaten, Granatapfel
Wahlweise mit Balsamico-Dressing weiß
oder schwarz

+ Rinderfiletstreifen 6
+ Riesengarnelen-Spieß 6
+ Bluefin Tuna 6
+ Ziegenkäse 4

PRIMI PIATTI

PASTA Handgemacht von der Nudelmanufaktur Pastateca

	grande	piccola		grande	piccola
Spaghetti Carbonara	12,50	9,50		Tagliatelle al ragù di manzo	13,50 10,50
Guanciale, Pecorino-Romano-Schaum, Eigelb von regionalen Bio-Eiern, Chili, Bucay-Pfeffer				Simmentaler Rind, Wurzelgemüse, Piennolo-Tomaten, Parmesan DOP-Chips	
Rigatoni all'arrabbiata	10,50	8,50	<input type="checkbox"/> Fisch	Linguine alla vongole	16,50 12,50
San Marzano Tomaten, Peperoncini, Knoblauch + Stracciatella di Burrata	4			Sepia-Linguine mit Venusmuscheln in Safran-Weißwein-Sauce	
Tagliatelle al Tartufo	16,50	12,50	<input type="checkbox"/> Vegan	Zucchini-Spaghetti Cremoso	12,50 9,50
Dreierlei Trüffel: Trüffelöl, Trüffel Creme und frischer Trüffel				Frische Zucchini-Spaghetti, bunte Tomaten, vegane Mascarpone, frisches Basilikum, Rosé-Pfeffer	

(Alle Nudelgerichte auch kleiner als Vorspeise oder Zwischengang erhältlich)

*Pasta, yes
you, maybe*

SECONDI PIATTI

FLEISCH

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

700 Gramm für zwei Personen mit Safran-Aioli, Balsamico Jus, Chili-Pesto, Rotwein Jus

Filetto di Manzo 36
(Inkl. 1 Beilage)

250 Gramm gegrilltes Filet vom Simmentaler Rind, Kräuterseitling, Jus Grand, Frühlingsblüten

Pollo à la Cacciatore 19

Label Rouge Mais Poularde, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Cremige Polenta

FISCH

Catch of the Day 26
(Inkl. 2 Beilagen + 1 Dip)

saisonaler Fisch vom Lavasteingrill, mediterraner Chili Dip

Tonno a Blue 24
(Inkl. 1 Beilage)

Bluefin Tuna Steak in der Sesamkruste, Blütensalat im Balsamicodressing

Vegan

Großes Erbsen-Arancini 10,50

Napolisauce, angeschwitzter Babyspinat

Zu allen Gerichten sind folgende Beilagen wählbar

+ Bohnengemüse	4,50
+ Gegrillter Fenchel	4,50
+ Insalata Mista	4,50
+ Panzanella	4,50

(Weitere Fleischgerichte in der Tages-/ Wochenkarte)

PIZZA

Unser Pizzateig ist vegan. Auf Wunsch ist jede Pizza auch glutenfrei* und jede vegetarische Pizza auch vegan erhältlich.

Bianca	9,50	Marinara	10,50
Rosmarin, Salbei, Thymian, geklärte Butter		San Marzano Tomaten, confierter Knoblauch, Sardellenfilets, Kapern, Oregano	
Margherita Di Bufala	12,50	Salame	11,50
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella DOP, frischer Basilikum		San Marzano Tomaten, Mozzarella, Salami Milanese	
Prosciutto	10,50	Diavola	13,50
San Marzano Tomaten, Mozzarella, Prosciutto Cotto Nino		San Marzano Tomaten, Mozzarella, 'Nduja (Kalabrische Chili-Streichwurst) Tropea-Zwiebeln, frischer Basilikum	
Campo di Fiori	11,50	Pulcinella	15,50
Kürbiscreme, Mozzarella, Pilze der Saison, Salbei		Mozzarella, Wildschwein-Salsiccia, Scamorza DOP, Cime di Rapa	
Regina Royal	18,50	Casa Nostra	18,50
San Marzano Tomaten, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pilze der Saison, frischer Trüffel		San Marzano Tomaten, Mozzarella, Tuna Sashimi, Tropea-Zwiebeln, Schnittlauch	

Vegan

Giardiniera	10,50	Biancaneve	9,50
Bianca, Farbiger Blumenkohl, Pesto Genovese, Spitzpaprika, Schnittlauch		Veganer Mozzarella, Pilze der Saison, geröstete Walnuss, Basilikum	

Vegan

Brasiera	15,50
San Marzano Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Seitan, Avocado, Schnittlauch	

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

DESSERT

Vegan

Sorbetto al Limone

6,50

Amalfi Zitronen Sorbet
in der Zitrone Serviert

Vegetarisch

Panna Cotta Cake

7,50

mit hausgemachten Bio-Pistazieneis

Vegetarisch

Cynar Tiramisu

5,50

Tiramisu mit italienischem Likör
aus Artischocken und Kräutern

Vegetarisch

Tartufo

7,50

wahlweise Pistazie oder Haselnuss

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