

CASA NOSTRA

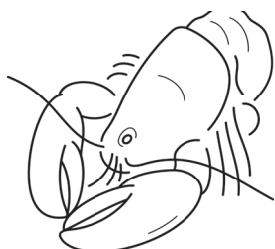
MODERN ITALIAN EATERY

CASA

NOSTRA

SPEISEKARTE

WOCHENKARTE



Krustentierisotto

Wildfanggarnele ca.300g Zentralatlantik
Gambas, Tomaten-Weißweinsauce

28,-

Surf & Turf

Rinderfilet ca. 180g & Langustenschwanz
ca.140g
Demi-glace & Paprika-Thymian Dip

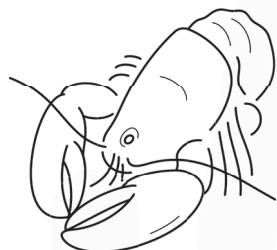
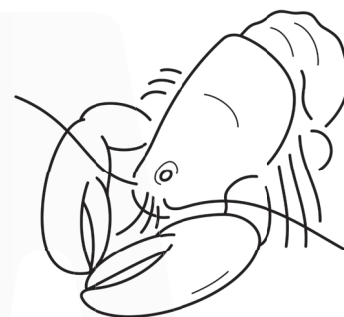
52,-

Dorade

(ab 2 Personen)

Dorade aus Griechenland ca.900 g

26,-p.P



Wolfsbarsch in der Salzkruste

(ab 2 Personen)

aus Kroatien ca.900 g
mit gegrilltem Gemüse

69,-

Steinbuttfilet

mit Trüffel-Kartoffelpüree

32,-

Asparagi primavera

gerösteter grüner Spargel mit Burrata und
Kirschtomaten

18,-

Schrobenhausener Spargel

weißer Schrobenhausener Spargel mit
Parmaschinken

24,-

4 Gang Surprise Menü - ab 2 Personen

0,1 Riesling Sekt Eppelmann

4 Gänge von unserem Küchenchef Giovanni

59,- p.P.

Zu unseren Hauptgängen sind folgende Beilagen wählbar

+ saisonales Gemüse	4,90
+ hausgemachte Kartoffelchips mit Trüffel&Parmesan	8,90
+ Insalata Mista piccola	5,90
+ Rosmarinkartoffeln	4,90
+ hausgemachte Kartoffelkroketten	6,90

ANTIPASTI ITALIANI

Bruschetta Casa Nostra al-a4,l,f

Bruschetta Pomodoro | Bruschetta Stracciatella |
Bruschetta crema di funghi

jedes weitere

Cozze alla Pugliese al,b,m,g,i,b

Miesmuscheln | Knoblauch |
Schwarzer Pfeffer | Kirschtomaten | Weis-
wein | Petersilie | Butter | Tomatensauce |
Brot vom Lavagrill

Calamari alla Tarantina b,m

Baby-Calamari | Knoblauch | Petersilie |
wahlweise in pikanter Tomatensauce oder
Weisweinsauce

Polpette della Nonna al,c,g

selbstgemachte Fleischbällchen in Tomaten-Par-
mesansauce | Brot vom Lavasteingrill

● Octopus Salento b,g,c,al,g

Oktopus | leicht pikante Kartoffel-Tomatensugo |
hausgemachte Kartoffelkroketten

Carpaccio Bresaola g,m,c

Bresaola | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan |
Zitrone | Balsamico-Sauce

Burrata di Napoli g,c

Rote, grüne und gelbe Tomaten |
Prosciutto crudo | cremige Burrata | frischer Basili-
kum | Pinienkerne

Vegetarisch

● Involtini Primavera g,c auch Vegan erhältlich

gegrillte Aubergine gefüllt mit Büffelmozzarella |
Parmesan | Tomatensauce

Caprese alla Pulcinella g,c

Tomaten | Mozzarella DOP | Rucola | Basilikum

11,90

3

12,90

11,90

9,90

11,90

13,90

13,90

10,90

11,50

GRANDE ANTIPASTO DOLCE VITA g,b,c,m,l,d,k,al-a4,h3

27,90

für 2 Personen auch für 4 möglich

gegrillte Gamberetti | Prosciutto di Parma | bocconcini
di bufala | Mortadella | Bruschetta mit Kirschtomaten |
Oliven | Tarallini | Honigmelone | Caprese alla Pulcinel-
la | Polpette della Nonna | Brie Casa Nostra | Walnüsse

SPECIALE !!!

Rindertatar am Tisch zubereitet g,c,m,d,k,al-a4,h3

19,90

auf Wunsch mit Kapern | Sardellen | Essiggurken |
Dijon-Senf | Zwiebel | Wachtelei
hausgemachtes Brot vom Lavagrill | Topinambur-
Chips | Feldsalat | Radieschen

INSALATA

Insalata Torre dell Orso a,d,b

15,90

gemischter Salat | Kirschtomaten | rote Zwiebeln |
gegrillte Gambas | Thunfisch-Sashimi | Zitronendressing

Insalata Terra Nostra g,m,c

12,90

Rucola | Parmesan | Kirschtomaten | Gurken |
Büffelmozzarella DOP | Balsamico-Dressing

Vegan

Insalata dell Cappellaio Matto m

13,90

Honigmelone | Mango | Zwiebeln | Tomaten |
veganer Käseersatz | Oliven-Balsamico-Dressing

Special Austern Fines de Claire

Zitrone-Schalotten Vinaigrette

3 Stück	12,00
6 Stück	24,00
12 Stück	48,00

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

● Chef's Choice

PRIMI PIATTI

PASTA Handgemacht von der Nudelmanufaktur Pastateca

Tagliatelle Funghi Porcini ^{al,g,c,m} 16,90
Steinpilze | Pfifferlinge | Austernpilze |
Champignons | rote Zwiebeln |
frischer Basilikum | Sahne

Paccheri Gambas ^{b,al,c,g,m} 19,90
Gambas | gegrillte Garnele | Tomaten-Weißwein-
sauce | Knoblauch | Petersilie

Tagliolini al Tartufo ^{al,c,g} 22,90
Trüffelöl | Butter | Frischer Trüffel

● **Ravioli Spigola e Limone** ^{b,al,c,g,m,d,i} 18,90
Wolfsbarsch-Zitronenfüllung | Venusmuscheln |
Kirschtomaten | Petersilie | Tomatensauce

Ragù alla Bolognese ^{g,c,m,al,i} 16,90
mit unserem hausgemachten Ragou |
Karotten | Zwiebeln | Rotwein |
Rosmarin | Thymian

● **Aragosta con Tagliatelle Pomodoro** ^{al,c,b,g,d} 28,90
halber Hummer | Knoblauch | gelbe Tomaten |
Hummerbutter | leicht pikant

Vegetarisch

Rigatoni all'arrabbiata (scharf) ^{al,c} 14,90
Tomatensugo | Peperoncini |
Knoblauch | Petersilie

+ Stracciatella di Burrata ^{g,c} 4,5

Gnocchi alla Sorrentina ^{al,c,g} 14,90
Tomatensauce | Parmesan | frischer Basilikum

Vegan

● **Ravioli alla rapa Rossa** ^{al} 14,90
Ravioli mit Rote-Beete Füllung | Knoblauch

RISOTTO ab 2 Personen p.P.

● **Risotto dolce Mare** ^{b,o,m,g,d} 18,90
Venusmuscheln | Gambas | Miemuschneln |
Knoblauch | Tomaten-Weißweinsauce |
Petersilie

Risotto del Bosco ^{g,m,c} 16,90
Pfifferlinge | Champignons | Petersilie |
Weißweinsauce | Knoblauch | Parmesan
+ Trüffel

8

SECONDI PIATTI

FLEISCH

Filetto di Manzo ^{g,o,m,al,i,k} 34,90
250 g gegrilltes Filet vom
Angus Rind | demi-glace Pfeffersauce |
gegrillte Karotten | Petersilie | Rosmarin

● **Cotoletta alla Milanese** ^{g,c,al,m} 30,90
ca. 400 g paniertes Kalbskotelett | Rucola | Tomaten |
Parmesan | Meersalz | Zitronenscheibe

Vitello del Sud ^{k,g} 24,90
gegrilltes Filet vom Kalb | Spinat | Rosmarin
Dijon-Champignonsauce | Thymiane

Entrecote del Bosco ^{g,i,k} 28,90
260 g Entrecote | Trüffelsauce

Zu unseren Hauptgängen sind folgende Beilagen wählbar

+ saisonales Gemüse	4,90
+ hausgemachte Kartoffelchips mit Trüffel & Parmesan	8,90
+ Insalata Mista piccola	5,90
+ Rosmarinkartoffeln	4,90
+ hausgemachte Kartoffelkroketten	6,90

*Pasta, yes
you, maybe*

FISCH

● **Pesce spada alla Chitarra** ^{g,d} 26,90
Schwertfischfilet | Kirschtomaten | Kapern |
Knoblauch | Oliven | Petersilie | Kartoffelchips

Tonno in Crosta di Pane ^{g,h7,c,al,d} 26,90
Bluefin Tuna Steak 250 g vom Grill
im Brotmantel | Pfifferlingen | Pistazien

Orata dell'Adriatico ^{d,g,m} 23,90
Doradenfilet | Kirschtomaten | Knoblauch |
Petersilie | Zwiebeln | gemischter Salat

Octopus occhio del Mare ^{al,d,o,g,m} 24,90
Oktopus | Polenta | Zwiebeln | Weißwein | Zucchini
Creme

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.

Pizza Pane Bianco oder Rosso 8,90

Knoblauch | Öl | Oregano | Salz,
Tomatensoße bei Rosso

Regina Nostra ^{a1,g,3,16} 14,90

Tomatensoße | Fior di latte |
Prosciutto | Saisonale Pilze | Frischer Basilikum

● Bufalina ^{a1,g,c} Vegetarisch 15,90

Tomaten | Büffelmozzarella DOP |
Basilikum-Pesto | Cherrytomaten |
Basilikum | Kirschtomaten Confit

● Eoliana ^{a1,g,1,f,d,m,3} 16,90

Fior di latte | Sashimi-Thunfisch | karamalisierte
Zwiebeln | ponzu creme | Schwarzer Sesam

Tartufata ^{a1,g} Vegetarisch 20,90

Büffelmozzarella DOP | schwarzer Trüffel |
Trüffelöl | Trüffelcreme

Casa Nostra ^{a1,g,h3} 19,90

Fior di latte | Culatello (Edelschinken aus der
Region Parma) | Stracciatella di burrata |
Feigenmarmelade | Walnüsse

Capri ^{a1,g,3,16} 15,90

Tomatensauce | Fior di latte |
ProsciuttoCottoHinterschinken|SaisonalePilze
| Oliven | gegrillte Artischocken

Malavoglia ^{a1,g,k} Vegetarisch 16,90

Fiordilatte|ZucchiniCreme|gegrillteAubergine
Aioli-Sauce | Gemüse-Chips | Tomatensplitter

● Vesuvio ^{a1,g,f,2,3} 16,90

Fior di latte | Ventricina (scharfe Salami) |
NdujaCreme|JalapenoMarmelade|ChiliFäden

Salame ^{a1,g,1,3,15} 14,90

Tomatensoße | Fior di latte | Salami Milano

Vegetarisch

● Camilleri ^{a1,g} 15,90

Fior di latte | Kürbiscreme | Pfifferlinge |
Pancetta Coppata | Pfeffer |

Milia ^{a1,g,h3,m,3} 18,90

Walnusspesto | geräucherte provola |
Kartoffelartar | Walnüsse | Pancetta Coppata

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} Kaffee Mascarpone Savoiardi Kakao	10,90	Panna Cotta ^g hausgemachte Schokoladen oder Waldbeersauce hausgemachte Panna Cotta	10,90
Tartufo ^{a,c,e,g,h2,h7} Bianco (glutenfrei), Pistazie, Mango (vegan, glutenfrei) Mascarponecreme Waldbeerenragout der Saison	9,90	Cannoli Sicialiani ^{a,h7,g,e} gefüllt mit Ricotta und Schokolade Pistazien Crema Pasticcera	8,90
● Millefoglie Casa Nostra ^{a,c,g} hausgemachte Crema Pasticcera haus- gemachte Frutti di Bosco	11,90	Pizza Pasticcera (perfekt zum Teilen) ^{a1,c,g,11} Pizza mit Crema Pasticcera Waldfrüchte Puderzucker	14,90
● gemischte Nachspeisenplatte ^{a,c,g,e,h2,h7} Tartufo nach Wahl Millefoglie Casa Nostra Cannoli Siciliani Panna Cotta	32,90	Glas Wein für die Küche ^m Ihnen hat der Abend bei uns gefallen und sie möchten der Küche ihren Dank ausdrücken, senden sie ein Glas Wein an unsere Küche	3,90

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, 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