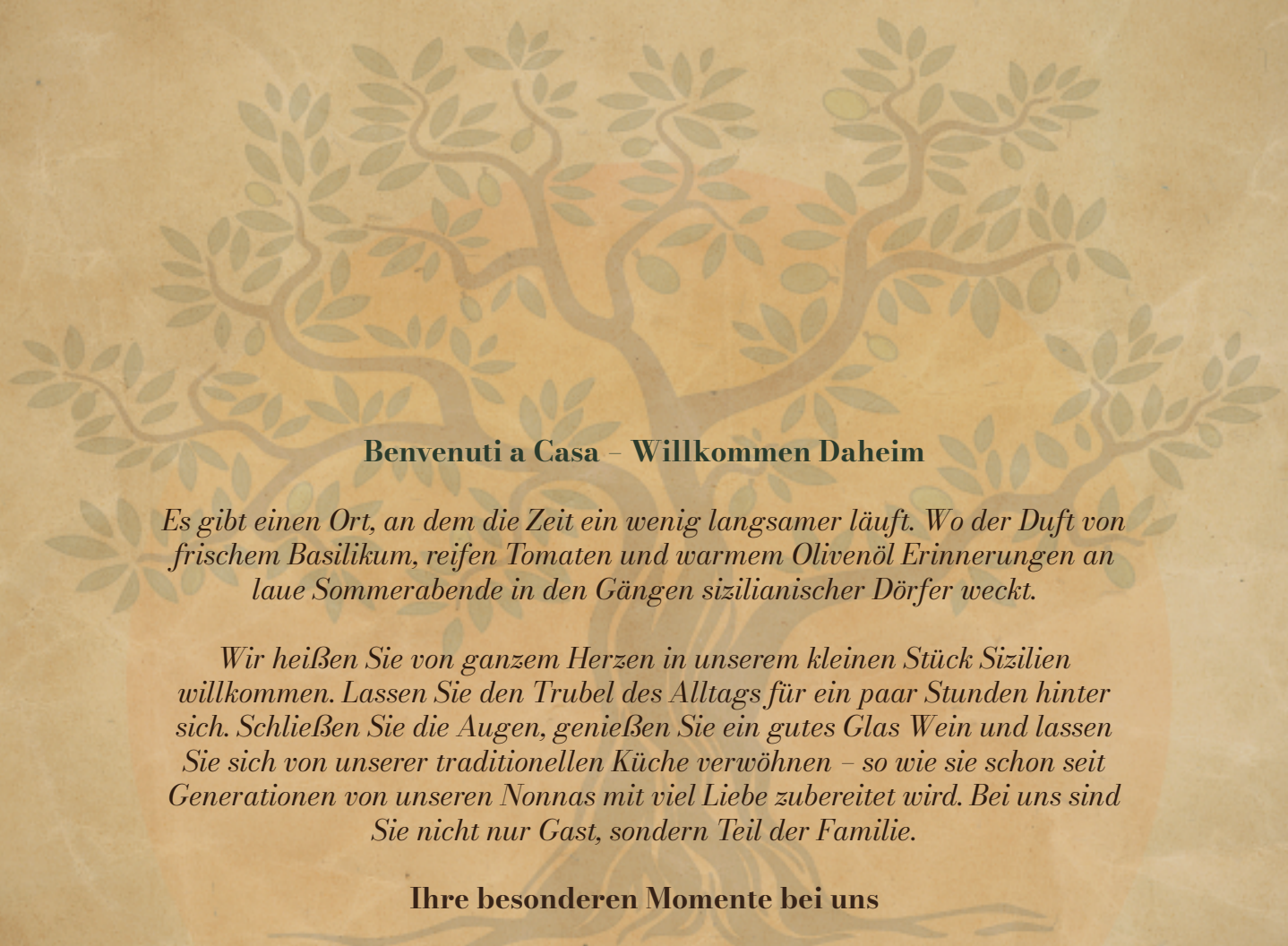


CASA NOSTRA



RESTAURANT



Benvenuti a Casa – Willkommen Daheim

Es gibt einen Ort, an dem die Zeit ein wenig langsamer läuft. Wo der Duft von frischem Basilikum, reifen Tomaten und warmem Olivenöl Erinnerungen an laue Sommerabende in den Gängen sizilianischer Dörfer weckt.

Wir heißen Sie von ganzem Herzen in unserem kleinen Stück Sizilien willkommen. Lassen Sie den Trubel des Alltags für ein paar Stunden hinter sich. Schließen Sie die Augen, genießen Sie ein gutes Glas Wein und lassen Sie sich von unserer traditionellen Küche verwöhnen – so wie sie schon seit Generationen von unseren Nonnas mit viel Liebe zubereitet wird. Bei uns sind Sie nicht nur Gast, sondern Teil der Familie.

Ihre besonderen Momente bei uns

Das Leben bietet viele Gründe zum Feiern und die schönsten Erinnerungen entstehen bekanntlich an einem reich gedeckten Tisch im Kreise der Liebsten.

Ob eine romantische Hochzeit, traditionelle Feste wie Kommunionen und Konfirmationen, ein erfolgreiches Firmen-Event oder jegliche andere private Feierlichkeit – wir öffnen unsere Türen für Ihre unvergesslichen Momente. Mit viel Herzblut, maßgeschneiderten Menüs und unserem gemütlichen Ambiente sorgen wir dafür, dass Ihr Fest zu einem ganz besonderen Erlebnis wird.

Treten Sie ein, nehmen Sie Platz und genießen Sie das Leben – Mancìa, bivi e structuralu standard (Iss, trink und genieße)!

A presto – Bis bald in unserer Familie!

ANTIPASTI

SERVIERT MIT GERÖSTETEM SIZILIANISCHEM BROT

ANTIPASTO MISTO ITALIANO.....20,50

Gemischte Vorspeise mit Bresaola, Salami und pikanter Salami

CARPACCIO TARTUFO..... 17,00

Carpaccio vom Rind auf einer Trüffel-Mascarpone-Creme mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und schwarzem Pfeffer

CARPACCIO DI MANZO.....16,00

Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan, Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer

VITELLO TONNATO..... 15,50

Dünne Scheiben vom rosa gekochten Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Creme

GAMBAS PIL PIL..... 15,00

10 Garnelen in Öl gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Chili

BURRATA CAPRESE..... 14,00

Burrata-Mozzarella, bunte Kirschtomaten, Rucola und Basilikum

PASTA SFOGLIA..... 12,00

Frittierte Blätterteigrollen gefüllt mit Fetakäse, dazu unsere Creme della Casa

PIZZA PANINO..... 8,00

Pizzabrötchen mit Creme della Casa

INSALATA

SERVIERT MIT GERÖSTETEM SIZILIANISCHEM BROT UND HAUSGEMACHTEM WEIßEM BALSAMICO-DRESSING

INSALATA DI VITELLO.....16,50

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, Mais, marinierten Oliven, dazu Kalbsstreifen mit Champignons

INSALATA SALMONE.....16,00

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Möhre, dazu Lachsstreifen mit 5 Garnelen und Limette

INSALATA AVOCADO.....16,00

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Avocado, roten Zwiebeln, Fetakäse und Walnüssen, dazu 6 Garnelen

INSALATA RUSTICO.....16,00

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, marinierten Oliven, Feigen, Burrata und gebratener Bresaola

INSALATA CAPRINO.....15,00

Gemischter Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Gurke, Paprika, Möhre und marinierten Oliven, dazu gebackener Ziegenkäse, garniert mit Honig und Rosmarin

INSALATA ROMANA.....14,50

(Caesar Salat) Lattuga mit Caesar-Dressing, Parmesan und Croutons, dazu gegrilltes Hähnchenbrustfilet

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA BURRATA.....12,00

3 Scheiben geröstetes sizilianisches Brot mit Guacamole, Tomate, roten Zwiebeln, Burrata und Basilikum

TRIS DI BRUSCHETTA.....10,00

3 Scheiben geröstetes sizilianisches Brot in den Varianten: Pomodoro, Nostra und Tonno mit roten Zwiebeln

BRUSCHETTA NOSTRA.....8,50

3 Scheiben geröstetes sizilianisches Brot mit Creme della Casa, Tomate, roten Zwiebeln, Basilikum und Rucola

BRUSCHETTA POMODORO.....7,50

3 Scheiben geröstetes sizilianisches Brot mit Tomate, roten Zwiebeln und Basilikum

ZUPPA

CREMA DI POMODORO.....6,00

Italienische Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons

PIATTO DI FORMAGGI

KÄSEPLATTE.....22,50

Grana Padano, Pecorino Romano, Taleggio, Gorgonzola, Provolone, Ziegenkäse, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Honig und Preisbeeren

Eine erlesene Auswahl feinster italienischer und mediterraner Käsespezialitäten: würziger Grana Padano, aromatischer Pecorino Romano, cremiger Taleggio, kräftiger Gorgonzola, milder Provolone sowie zarter Ziegenkäse. Serviert mit marinierten Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, feinem Honig und fruchtigen Preiselbeeren.

Weinempfehlung:

Zensa Primitivo Bio (Apulien) – Ein vollmundiger, harmonischer Rotwein mit Aromen von reifen dunklen Früchten, feinen Gewürznoten und einem weichen Abgang. Die perfekte Begleitung zu kräftigen Käsesorten und mediterranen Antipasti.

Alternativ empfehlen wir den Zensa Nero di Troia Bio, dessen elegante Struktur und fruchtige Noten hervorragend mit Gorgonzola, Pecorino und Taleggio harmonieren.

PASTA

UNSERE PASTA WIRD MIT PARMESAN SERVIERT

TAGLIATELLE

DELLA CASA.....18,00

In Trüffel-Sahnesauce und Parmesan, ummantelt mit Bresaola und 6 Garnelen

IMPERIALE.....16,50

Gorgonzola-Sahnesauce, Kirschtomaten, Spinat und Kalbsstreifen

SALMONE.....16,00

In cremiger Hummersauce mit gebratenem Lachs, Schalotten und Dill

PESTO CAPRINO.....14,50

Mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Schalotten und gratiniertem Ziegenkäse

ALFREDO.....14,00

Mit einer cremigen Parmesansauce und Butter

LINGUINI

FRUTTI DI MARE.....17,00

Mit Garnelen, Pulpo, Muscheln, Calamari, Kirschtomaten, Knoblauch, leicht pikant in einer tomatisierten Weißweinsauce

AGLIO E OLIO.....11,00

MIT 8 GARNELEN.....16,00

In Olivenöl, Knoblauch, Chili und Kirschtomaten

SALMONE ALLA CARBONARA.....16,00

Mit Lachs, Parmesan, Ei, Muskat, Schalotten, Zitronenabrieb und schwarzem Pfeffer

POMODORO.....14,00

Mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Schalotten, Rucola und Mozzarella

FUSSILONI

CASA NOSTRA.....17,00

Mit Kalbsstreifen, Oliven, Kirschtomaten, Schalotten, Champignons in Tomaten-Sahnesauce

POLLO E FUNGHI.....15,00

In Sahnesauce mit Hähnchenbruststreifen, Schalotten und Champignons

PESTO ROSSO.....15,00

Mit cremigem rotem Pesto, getrocknete Tomaten, Parmesan und Hähnchenbruststreifen

ARRABBIATA.....14,00

Mit Chili, Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum in Tomatensauce

DAL FORNO

LASAGNE EMILIANA.....15,00

Nudelblätter geschichtet mit einem herzhaften Ragù aus 100 % Rind, cremiger Béchamel, Parmesan und Mozzarella überbacken

PARMIGIANA DI MELANZANE.....14,50

Aubergine, Tomatensauce, Basilikum und Parmesan überbacken

GNOCCHI SPINACI E

GORGONZOLA.....14,00

Mit Spinat, Gorgonzola-Sahnesauce und Mozzarella überbacken

GNOCCHI ALLA SORRENTINA.....14,00

Mit Kirschtomaten und Basilikum in Tomatensauce und Mozzarella überbacken

LASAGNE EMILIANA – 15,00

Hausgemachte Lasagne nach traditioneller Art aus der Emilia-Romagna. Zarte Nudelblätter werden Schicht für Schicht mit einem herzhaften Ragù aus 100 % Rindfleisch, cremiger Béchamelsauce, feinem Parmesan und Mozzarella aufgebaut und goldbraun überbacken. Ein klassisches italienisches Ofengericht mit vollmundigem Geschmack und einer besonders cremigen Konsistenz.

Getränkeempfehlung:

Zensa Primitivo IGP Puglia – Der fruchtige, vollmundige Charakter dieses italienischen Rotweins harmonisiert hervorragend mit dem kräftigen Ragù und dem geschmolzenen Käse der Lasagne.

Alternativ:

San Pellegrino Aranciata – Die leichte Zitrusnote sorgt für einen angenehmen Kontrast zur herzhaften Lasagne.

Peroni Nastro Azzurro – Ein erfrischendes italienisches Bier, das die Aromen des Gerichts perfekt ergänzt.

PIZZA CLASSIC

UNSERE PIZZEN WERDEN AUSSCHLIESSLICH MIT FIOR DI LATTE MOZZARELLA BELEGT, UNSER TEIG IST VEGAN UND AUF WUNSCH AUCH ALS VOLLKORNTTEIG ERHÄLTICH

MARGHERITA.....11,00

Tomatensauce, Fior di Latte und Oregano

SALAMI.....13,00

Tomatensauce, Fior di Latte und Salami vom Rind

TONNO.....13,00

Tomatensauce, Fior di Latte und Thunfisch

PROSCIUTTO E FUNGHI.....13,50

Tomatensauce, Fior di Latte, Putenkochschinken und frische Champignons

MARINARA.....13,50

MIT BURRATA.....17,00

Tomatensauce, Anchovis, Knoblauch, Kapern, marinierte Oliven, Chili und Oregano

DIABOLO.....14,50

Tomatensauce, Fior di Latte, pikante Salami vom Rind, marinierte Oliven und Chili

VEGETALE.....14,50

Tomatensauce, Fior di Latte, Knoblauch, frische Champignons, Paprika und Spinat

FESTA DI TONNO.....15,00

Tomatensauce, Fior di Latte, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Chili, Schafskäse und Thunfisch

BURRATA.....15,00

Tomatensauce, Kirschtomaten, Basilikum und Burrata-Mozzarella

SALMONE.....16,00

Tomatensauce, Fior di Latte, Lachsstreifen, Spinat und Knoblauch

BRESAOLA E RUCOLA.....16,00

Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Parmesan und Bresaola

FRUTTI DI MARE.....17,00

Tomatensauce, Fior di Latte, Garnelen, Muscheln, Calamari, Pulpo, Knoblauch und Kirschtomaten

PIZZA GOURMET

TARTUFO.....20,00

Mascarpone-Trüffel-Creme, Fior di Latte, Rindercarpaccio, Parmesan und Rucola

SURF ,N° TURF.....18,00

Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Parmesan, 6 Garnelen und Kalbsstreifen

PORCINI.....18,00

Steinpilzcreme, Fior di Latte, gebratene Steinpilze, Beef Bacon und Schnittlauch

G.O.A.T.....18,00

Ziegenkäse, Fior di Latte, Feige, Walnuss, Lavendel-Honig und getrocknete Lavendelblüten

PESTO PESTO.....17,50

Mascarpone-Basilikum-Pesto, Tomaten-Carpaccio und Burrata-Mozzarella

CAESARE (PIZZA BIANCA).....17,00

Fior di Latte, Lattuga-Salat, Caesar-Dressing, Parmesan und Hähnchenbruststreifen

G.O.A.T.

Fior di Latte, cremiger Ziegenkäse, frische Feigen, knackige Walnüsse, aromatischer Lavendelhonig und feine getrocknete Lavendelblüten – eine außergewöhnliche Pizza mit einer perfekten Balance aus süßen, nussigen und würzigen Aromen.

Dazu empfehlen wir ein Glas Zensa Primitivo Organic – ein vollmundiger, samtiger Rotwein mit fruchtigen Noten von Kirschen und dunklen Beeren, der die süßherzhafte Komposition dieser Piz-za perfekt abrundet.

PANUOZZO

(PANUOZZA IST EIN TRADITIONELLES ITALIENISCHES "PIZZA-SANDWICH" AUS DER REGION KAMPANIEN; INSBESONDERE GRAGNANO BEI NEAPEL.) SERVIERT MIT POMMES FRITES ODER KLEINEM GEMISCHTEN SALAT

ROASTBEEF.....16,00

Roastbeef, gemischter Blattsalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Gurkensalat

MEDITERRANEO.....15,00

Hähnchenbrustfilet, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, getrocknete Tomaten, Rucola und Pesto Rosso

BURRATA.....15,00

Burrata-Mozzarella, Kirschtomaten, Avocado, Rucola, Walnüsse und Pesto Verde

VEGANE GERICHTE

PIZZA SPINACI.....17,00

Spinatcreme, frische Champignons, Knoblauch und rote Zwiebeln

PIZZA VERDURE.....17,00

Tomatensauce, Spinat, Paprika, Artischocken, rote Zwiebeln und Basilikumöl

CHILI SIN CARNE.....15,00

Veganes Hackfleisch, Schalotten, Knoblauch, Chili, Kidneybohnen, Mais und Paprika, dazu sizilianisches Brot

PESCE

GAMBAS DELUXE

(1/2 KILO – FÜR EINE PERSON).....25,00

GAMBAS DELUXE

(1 KILO – FÜR ZWEI PERSONEN).....45,00

Black Tiger Garnelen (Easy-Peel) entdarmt und ohne Kopf mit Knoblauch, Chili, Kräuter-Weißweinsauce oder in einer pikanten Tomatensauce, dazu Creme della Casa, geröstetes sizilianisches Brot und ein kleiner gemischter Salat

SALMONE.....24,00

Lachsfilet auf einer Pesto-Sahnesauce mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

FRITTO DI CALAMARI E

GAMBERI.....20,50

Tintenfischringe und Garnelen in Hauspanade frittiert, mit Creme della Casa, Pommes frites, geröstetes sizilianisches Brot und kleinem Salat

CARNE

VITELLO ALLA GRIGLIA.....28,00

Dünne Steaks vom Kalbsrücken gegrillt auf einer Trüffel-Sahnecreme mit Röstzwiebeln und Tagliatelle in Butter geschwenkt, dazu ein kleiner gemischter Salat

PAILLARD ALLA GRIGLIA.....25,50

Ganz dünn geklopftes Kalbssteak, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Rosmarinkartoffeln

POLLO AL FORNO.....24,00

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf einer Tomatensauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

BAMBINI

BAMBINI LINGUINI.....7,00

Linguini in Tomatensauce

BAMBINI PIZZA MARGHERITA.....8,00

Tomatensauce und Mozzarella

CHICKEN NUGGETS.....8,00

Panierte Hähnchenstücke mit Pommes frites, dazu Mayonnaise und Ketchup

COTOLETTA

ITALIENISCH PANIERTES SCHNITZEL MIT KRÄUTERN

PICCATA MILANESE.....26,00

Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan, dazu Spaghetti mit Knoblauch, Oliven, Schalotten und Kirschtomaten in Tomatensauce

COTOLETTA CAPRESE.....25,00

Kalbsschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites und ein kleiner Salat

COTOLETTA VIENNA.....24,00

Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites, dazu Gurkensalat und Preiselbeeren

CONTORNI

BEILAGEN

KLEINER ROMANASALAT.....7,00

Mit Caesar-Dressing, Parmesan und Croutons

KLEINER GEMISCHTER SALAT.....6,00

GRILLGEMÜSE.....5,00

ROSMARINKARTOFFELN.....4,50

POMMES FRITES.....5,00

SPINAT.....4,50

GERÖSTETES SIZILIANISCHES BROT.....4,00

DOLCE

PIZZA NUTELLA.....10,00

Gebackener Pizzateig mit Nutella, Puderzucker und Erdbeeren

YOGURT DI LOTUS.....7,00

Sahnejoghurt mit Lotuskeksen

TIRAMISU PISTACCHIO.....8,00

Mascarpone-Pistaziencreme mit Löffelbiskuit, in Espresso und Likör getaucht

TIRAMISU.....7,00

Mascarpone-Creme mit Löffelbiskuit, in Espresso und Likör getaucht

GETRÄNKE

APERITIVI

PRE-DINNER DRINKS

LILLET BERRY.....8,00
Lillet Blanc, Wild Berry und Beeren

LILLET BASIL.....8,00
Lillet Blanc, Zitronenlimonade, Basilikumsirup und Basilikum

LILLET BUCK.....8,00
Lillet Blanc, Ginger Ale und Limette

HUGO.....7,00
Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette

APEROL SPRITZ.....7,50
Aperol, Prosecco und Soda

LIMONCELLO SPRITZ.....8,00
Limoncello, Prosecco, Soda und Zitrone

MARTINI BIANCO (5cl).....5,00
Auf Eis mit Zitrone

ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE DRINKS

RHEINFELS
MINERALWASSER 0,25L.....3,20
STILLES WASSER 0,25L.....3,20

SAN PELLEGRINO 0,25L.....3,50
SAN PELLEGRINO 0,75L.....8,00
ACQUA PANNA 0,25L.....3,50
ACQUA PANNA 0,75L.....8,00

SINALCO

COLA 0,33L.....3,50
COLA 0,5L.....5,50
COLA LIGHT 0,33L.....3,50
COLA LIGHT 0,5L.....5,50
ZITRONE, ORANGE ODER SPEZI 0,33L.....3,50
ZITRONE, ORANGE ODER SPEZI 0,5L.....5,50
APFELSCHORLE 0,33L.....3,50
APFELSCHORLE 0,5L.....5,50

SAN PELLEGRINO ROSSA 0,33L.....4,00
SAN PELLEGRINO ARANCIATA 0,33L.....4,00
SAN PELLEGRINO LIMONATA 0,33L.....4,00
BITTER LEMON 0,2L.....3,50
GINGER ALE 0,2L.....3,50
TONIC WATER 0,2L.....3,50
GINGER BEER 0,2L.....3,50
WILD BERRY 0,2L.....3,50
EFFECT ENERGY 0,33L.....4,00
EFFECT ENERGY ZERO 0,33L.....4,00

SÄFTE & EIS-TEE

DIVERSE SÄFTE 0,3L.....3,20
DIVERSE SÄFTE 0,5L.....5,50
SAFTSCHORLEN 0,3L.....3,50
SAFTSCHORLEN 0,5L.....6,00
ELEPHANT BAY ICE TEA 0,33L.....4,50

CAFFÈ

ESPRESSO.....2,50
ESPRESSO DOPPIO.....4,00
ESPRESSO MACCHIATO.....3,00
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO.....5,00
CAFFÈ CREMA.....3,00
CAFFÈ CREMA DECAFFEINATO.....3,20
CAPPUCCINO.....4,00
CAPPUCCINO DECAFFEINATO.....4,00
MILCHKAFFEE.....4,40
MILCHKAFFEE DECAFFEINATO.....4,40
LATTE MACCHIATO.....4,40
LATTE MACCHIATO DECAFFEINATO.....4,40
HEISSE SCHOKOLADE.....4,00
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE.....4,50

CAFFÈ VEGANO

MIT GLUTENFREIEM HAFERDRINK

CAPPUCCINO.....4,60
MILCHKAFFEE.....4,60
LATTE MACCHIATO.....4,60

TÈ CLASSICO

DIVERSE SORTEN.....3,00
FRISCHER MINZTEE.....4,50
Auf Wunsch mit Zitrone, Ingwer oder Honig

BIRRA

VOM FASS

KÖNIG PILSENER 0,25L.....3,50
KÖNIG PILSENER 0,40L.....5,00
BOLTEN ALT 0,25L.....3,50
BOLTEN ALT 0,40L.....5,00

BIRRA

FLASCHE

WEIZENBIER 0,5L.....5,00
WEIZENBIER (ALKOHOLFREI) 0,5L.....5,00
PERONI 0,33L.....4,00
PERONI (ALKOHOLFREI) 0,33L.....4,00
PILS (ALKOHOLFREI) 0,33L.....4,00
RADLER 0,33L.....4,00
RADLER (ALKOHOLFREI) 0,33L.....4,00
MALZBIER 0,33L.....4,00

PROSECCO

PROSECCO 0,1L.....5,00
PROSECCO 0,75L.....30,00

DIGESTIVO

AFTER-DINNER DRINKS JE 4cl

AVERNA (29 % Vol.).....4,00
RAMAZZOTTI (30 % Vol.).....4,00
GRAPPA (40 % Vol.).....4,00
LIMONCELLO (25 % Vol.).....4,00
SAMBUCA (38 % Vol.).....4,00
JÄGERMEISTER (35 % Vol.).....4,00

LIQUORI

SPIRITUOSEN JE 4cl

ABSOLUT VODKA (40 % Vol.).....4,50
HAVANA CLUB (40 % Vol.).....4,50
JACK DANIELS (40 % Vol.).....5,00
JIM BEAM (40 % Vol.).....4,00
JOHNNIE WALKER (40 % Vol.).....4,00
CHIVAS REGAL (40 % Vol.).....6,00
TEKIRDAG GOLD (45 % Vol.).....5,00
BEEFEATER GIN (40 % Vol.).....4,50
HENDRICKS GIN (44 % Vol.).....6,00
MALFY GIN (41 % Vol.).....5,00
MALFY GIN ROSA (41 % Vol.).....5,00
MALFY GIN LIMONE (41 % Vol.).....5,00
MALFY GIN ARANCIA (41 % Vol.).....5,00

VINI

CHARDONNAY WEISS
0,1L.....4,00
0,2L.....7,00
0,75L.....26,00

LUGANA DOC WEISS
0,1L.....4,50
0,2L.....8,00
0,75L.....27,00

GRAUBURGUNDER WEISS
0,1L.....4,50
0,2L.....8,00
0,75L.....27,00

NERO D'AVOLA ROT
0,1L.....4,00
0,2L.....7,00
0,75L.....26,00

PRIMITIVO ROT
0,1L.....4,00
0,2L.....7,00
0,75L.....26,00

ROSÉ
0,1L.....4,50
0,2L.....8,00
0,75L.....27,00

WEINKARTE

VINI BIOLOGICI
AUS ITALIEN



ZENSA PINOT GRIGIO ORGANICO

ITALIEN

Leicht, frisch und fruchtig mit Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Ein harmonischer Weißwein mit angenehmer Säure und einem eleganten Abgang.

passt am besten zu:



Fisch, Meeresfrüchte, Salaten, Spargel und leichten Vorspeisen.



ZENSA PRIMITIVO ORGANICO

ITALIEN

Vollmundig und weich mit intensiven Aromen von reifen Beeren, Pflaumen und einem Hauch von Vanille. Ein kräftiger Rotwein mit sanften Tanninen und langem Abgang.

passt am besten zu:



Gegrilltem Fleisch, Pasta mit kräftigen Saucen, reifem Käse.



ZENSA NERO DI TROIA ORGANICO

ITALIEN

Würzig und elegant mit Noten von dunklen Früchten, Kirschen und feinen Gewürzen. Ein charaktvoller Rotwein mit guter Struktur und ausgewogenem Geschmack.

passt am besten zu:



Rindfleisch, Lamm, Wildgerichten und gereiftem Käse.



ZENSA NERO D'AVOLA APPASSIMENTO ORGANICO

ITALIEN

Intensiv und fruchtbetont mit Aromen von reifen dunklen Beeren, Kirschen und einem Hauch von Schokolade. Durch die Appassimento-Methode besonders weich und rund im Geschmack.

passt am besten zu:



Kräftigen Fleischgerichten, Wild, gereiftem Käse und dunkler Schokolade.



ZENSA ROSÉ ORGANICO

ITALIEN

Frisch und fruchtig mit feinen Noten von Erdbeeren, Himbeeren und floralen Nuancen. Ein eleganter Rosé mit lebendiger Säure und einem angenehmen, fruchtigen Abgang.

passt am besten zu:



Salaten, Antipasti, sommerlichen Gerichten, Fisch und Geflügel.



ZENSA FIANO ORGANICO

ITALIEN

Trocken und aromatisch mit Noten von weißen Blüten, Pfirsich und tropischen Früchten. Ein weicher, harmonischer Weißwein mit frischem, langanhaltendem Abgang.

passt am besten zu:



Pasta mit hellen Saucen, Fisch, Geflügel und cremigem Käse.



ZENSA ROSSO PUGLIA ORGANICO

ITALIEN

Kräftig und ausgewogen mit Aromen von reifen Waldbeeren, Kirschen und mediterranen Kräutern. Ein vollmundiger Rotwein mit weichen Tanninen und einem runden Finale.

passt am besten zu:



Pizza, Pasta, Gegrilltem, mediterranen Gerichten und reifem Käse.

Buon Vino, Buona Vita!

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Liebe Gäste, für Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen finden Sie hier unsere Übersicht. Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt in unserer Küche Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

LEGENDE DER ALLERGENE

A – Glutenhaltiges Getreide / B – Krebstiere / C – Eier / D – Fisch / G – Milch & Laktose
H – Schalenfrüchte (Nüsse) / I – Sellerie / J – Senf / L – Sulfite (Wein) / N – Weichtiere

ANTIPASTI & BRUSCHETTA
ANTIPASTO MISTO ITALIANO – A, G

CARPACCIO TARTUFO – G

CARPACCIO DI MANZO – G

VITELLO TONNATO – C, D, G, J

GAMBAS PIL PIL – B, L

BURRATA CAPRESE – G

PASTA SFOGLIA – A, G

PIZZA PANINO – A, G

Alle Bruschetta-Varianten – A, G

PIATTO DI FORMAGGI
KÄSEPLATTE – G

ZUPPA & INSALATA
CREMA DI POMODORO – G, I

INSALATA DI VITELLO – J, L

INSALATA SALMONE – B, D, J, L

INSALATA AVOCADO – B, H, J, L

INSALATA RUSTICO – G, J, L

INSALATA CAPRINO – G, J, L

INSALATA ROMANA – A, C, G, J

PASTA (Alle Pastagerichte enthalten glutenhaltiges Getreide [A] und Milchprodukte [G])

DELLA CASA – B, L

IMPERIALE – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

SALMONE – D, L

PESTO CAPRINO – H

ALFREDO – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

FRUTTI DI MARE – B, D, L, N

AGLIO E OLIO / MIT 8 GARNELEN – B, L (Garnelen-Option)

SALMONE ALLA CARBONARA – C, D

POMODORO – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

CASA NOSTRA – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

POLLO E FUNGHI – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

PESTO ROSSO – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

ARRABBIATA – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

LASAGNE EMILIANA – I

PARMIGIANA DI MELANZANE – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

GNOCCHI SPINACI E GORGONZOLA – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA – (Keine zusätzlichen Allergene außer A & G)
PIZZA CLASSIC & GOURMET (Alle enthalten Weizen [A] und Käse [G])
MARGHERITA / SALAMI / PROSCIUTTO E FUNGHI / DIAVOLO / VEGETALE / BURRATA / BRESAOLA / TARTUFO / PORCINI – (Standard-Allergene A & G)
TONNO – D

MARINARA / MIT BURRATA – D

FESTA DI TONNO – D

SALMONE – D

FRUTTI DI MARE – B, D, N

SURF, N°TURF – B

G.O.A.T – H

PESTO PESTO – H (Pesto)

CAESARE (PIZZA BIANCA) – J (Dressing)

PANUOZZO (Alle Sandwiches enthalten Weizen [A] und Käse [G])
ROASTBEEF – (Standard-Allergene A & G)

MEDITERRANEO – H (Rotes Pesto)

BURRATA – H (Walnüsse & Grünes Pesto)

VEGANE GERICHTE
PIZZA SPINACI – A (Kein Käse, kein G)

PIZZA VERDURE – A (Kein Käse, kein G)

CHILI SIN CARNE – A (Sizilianisches Brot)

PESCE & CARNE
GAMBAS DELUXE – B, G, L

SALMONE – D, G, H (Pesto)

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI – A, B, N

VITELLO ALLA GRIGLIA – G, L

PAILLARD ALLA GRIGLIA – G

POLLO AL FORNO – G

PICCATA MILANESE – A, C, G

COTOLETTA CAPRESE – A, C, G

COTOLETTA VIENNA – A, C

BAMBINI & CONTORNI
BAMBINI SPAGHETTI – A, G

BAMBINI PIZZA MARGHERITA – A, G

CHICKEN NUGGETS – A, C

KLEINER ROMANASALAT – A, C, G, J

GERÖSTETES SIZILIANISCHES BROT – A

DOLCE
PIZZA NUTELLA – A, F, G, H

YOGURT DI LOTUS – A, G

TIRAMISU PISTACCHIO – A, C, G, H

TIRAMISU – A, C, G

PANNA COTTA – G

Aperitivi (Lillet, Hugo, Aperol, Limoncello, Martini)
– L, I

Sinalco (Cola, Cola Light, Zitronenlimonade, Orange, Spezi)
– I, 3, 9, II, I2

Schweppes & Energy (Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Effect)
– I, 3, 10, II, I2, I4

Caffè & Caffè Vegano (Alle Kaffeegetränke & Espresso)
– G, 9

Birra (Alle Biere vom Fass & Flasche, auch alkoholfrei / Malzbier)
– A (Gluten durch Gersten-/Weizenmalz), I (beim Malzbier)

Vini & Prosecco (Alle Weine, Rosé und Prosecco)
– L (Sulfite)

Geschenkgutscheine an der Kasse erhältlich!



IMPRESSUM & HINWEISE

Betreiber:

Seda Sen
Rahmstr. 145a
46562 Voerde

Kontakt: info@restaurant-casa-nostra.de

Zu unseren Preisen & Allergenen:

Alle Preise sind in Euro (€) angegeben und verstehen sich als Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie des Bedienungsgeldes.

Die Sicherheit unserer Gäste liegt uns am Herzen. Um das Design unserer Speisekarte übersichtlich zu halten, haben wir auf die Kennzeichnung direkt am Gericht verzichtet. Eine vollständige, detaillierte Übersicht aller Allergene und Zusatzstoffe zu jedem einzelnen Gericht und Getränk sowie die dazugehörige Legende finden Sie auf den letzten Seite dieser Speisekarte.

Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche können Kreuzkontaminationen und Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden.