

CASA NOSTRA

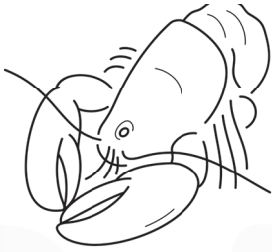
MODERN ITALIAN EATERY

CASA

NOSTRA

SPEISEKARTE

GENUSS & NEWS



Austern fine de Claire No 3 ◦

Frisch, salzig, unverfälscht - direkt aus dem Atlantik auf deinen Teller. Serviert mit Schalotten - Vinaigrette und Zitrone

Pro Stück 4€ (min. 3 Stk.)

Tomaten - Carpaccio g,m

Dünn geschnittene, sonnengereifte Tomaten, verfeinert mit Rosmarin, Thymian, Basilikum & getrocknete Tomaten. Meersalz, Olivenöl & feine Kapeern runden das Ganze ab.

13,90,-

Oktopus Carpaccio g,m

Fein aufgeschnittener Oktopus, ganz schlicht mit bestem Olivenöl, einem Hauch Meersalz und frischer Limette. Mehr braucht's auch nicht - nur guten Geschmack und ein bisschen Meerweh.

17,90,-

Bella Anatra g,m,k

Zart gebratene Entenbrust auf einem bunten Salatmix, dazu karamellisiertter Pfirsich und cremige Burrata - ein Spiel aus süß, herzhaft und herrlich frisch. Leicht aber mit ordentlich Charakter

24,90,-

Spaghetti Vongole b,a,l,c,m,i

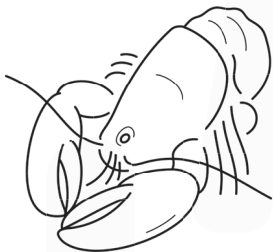
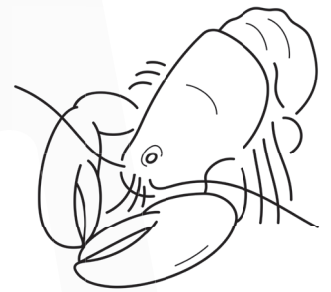
Zarte Spaghetti, kombiniert mit frischen Venusmuscheln, verfeinert mit Knoblauch Weißwein, einem Hauch Bisque und Petersilie

22,90,-

3 Gang Surprise Menü - ab 2 Personen

0,1 Crémant de Limoux
3 Gänge von unserem Küchenchef

49,- p.P.



ANTIPASTI ITALIANI

Bruschetta Pomodoro ^{al,h9,g} 10,90,-
Tomaten | Knoblauch | Zwiebeln |
Basilikumpesto | Burrata

● **Vitello Tonnato** ^{c,d,g,k} 16,90,-
Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Kapern | Sardellen | Zitrone | Olivenöl

Cozze alla Casa Nostra ^{b,a,l,i,d} 16,90,-
Miesmuscheln | Knoblauch | Petersilie |
Weißweinsugo picante | Bisque

● **Carpaccio di Manzo** ^g 17,90,-
Simmentaler Rinderfilet |
Rucola | Parmesan | Grissini
mit Trüffel +8€

Calamari grillia ^d 15,90,-
Zarte Baby Calamari, schonend gegrillt auf dem
Lavasteingrill für ein intensives Aroma und ser-
viert mit einer leichten Würze - ein mediterraner
Genuss!

Vegetarisch

Burrata di Napoli ^{g,c,h9} 14,90,-
Rote San Marzano und
grüne Marinda Tomaten |
cremige Burrata | Basilikumpesto |

Arancini con Mozzarella di Bufala ^{g,f,i} 11,90,-
knusprig frittierte Reisbällchen, gefüllt mit
cremiger Büffelmozzarella - ein köstlicher Hap-
pen aus der traditionellen italienischen Küche.

● Chef's Choice

GRANDE ANTIPASTO DOLCE VITA ^{g,b,c,m,l,d,k,a1-a4,h3} 27,90

für 2 Personen auch für 4 möglich

gegrillte Gamberetti | Prosciutto di Parma | bocconcini
di bufala | Trüffelsalami | Mortadella | Bruschetta mit
Kirschtomaten | Caprese mit Büffelmozzarella | Oliven

SPECIALE !!!

Rindertatar am Tisch zubereitet ^{g,c,m,d,k,a1-a4,h3} 22,90

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

mit Trüffel +8€

INSALATA

Salat Surf ^{m,k} 18,90,-

Frischer Salatmix mit knackigem Gemüse, gegrillten Gambas
und hausgemachtem Dressing.

Salat Turf ^{m,b,d,k} 19,90,-

Frischer Salatmix mit knackigem Gemüse, zarten Rinderfilet-
spitzen und hausgemachten Dressing.

Salat Surf & Turf ^{m,b,d,k} 23,90,-

Frischer Salatmix mit knackigem Gemüse,gegrillten Gambas
und zarten Rinderfiletspitzen das beste aus beiden Welten
vereint in einem Salat.

PRIMI PIATTI

PASTA

- **Ragu di Manzo** ^{m,al,c} 22,90,-
Rigatoni in einem herzhaften Rinderragout aus feinem Rinderfilet, geschmort mit Karotten, Zwiebeln, Rotwein und frischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin.

Paccheri Gambas ^{b,al,c,m,i} 21,90,-
Paccheri-Nudeln, kombiniert mit saftigen Garnelen. Verfeinert mit einer hausgemachten Bisque und einem Hauch Knoblauch und Petersilie.

Tagliatelle al Tartufo ^{al,c,g} 22,90,-
Frische Tagliatelle, veredelt mit einer cremigen Trüffelsauce, die mit Trüffelöl und frischem Trüffel abgerundet wird.

Spaghetti Carbonara ^{al,c,g} 17,90,-
Klassische Spaghetti Carbonara mit Pecorino und Parmesan, cremig gebunden mit frischem Eigelb und knusprigem Guanciale als Topping

Vegetarisch

- **Parmigiana di Melanzane** ^{g,c} 20,90,-
Ein italienischer Klassiker aus geschichteten Auberginen, fruchtiger Tomatensauce und geschmolzenen Mozzarella, verfeinert mit würzigen Parmesan und frischen Basilikum. Sanft im Ofen gebacken.

Ravioli Rosso Capra ^{g,c,m,h3} 18,90,-
Hausgemachte Ravioli mit einer feinen Füllung aus Ziegenkäse und Roter Bete, serviert in aromatische Butter mit frischen Thymian, getoppt mit Walnüssen. Herzhaft, mild und mit einem Hauch von Süße - einfach zum verlieben.

RISOTTO

- **Risotto Funghi** ^{a,f,i,g} 23,90,-
Cremiges Risotto, verfeinert mit Kräuterseitlingen. Mit Parmesan, Schalotten, Sahne und Weisswein verfeinert.

SECONDI PIATTI

FLEISCH

Filetto di Manzo ^{g,o,m,al,i,k} 35,90,-
Simmentaler Rinderfilet (250g), serviert mit gegrillten Karotten und aromatischer Pfeffersauce.

mit Trüffel +8€

- **Tagliata** ^{al,f,g} 28,90,-
Simmentaler Roastbeef (200g), in feinen Scheiben geschnitten serviert auf einem Bett aus Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan.

mit Trüffel +8€

FISCH

Filetto di Salmone ^{d,g} 28,90,-
Gegrilltes Lachsfilet, begleitet von gebratenen Blattspinat, verfeinert mit einer Prise Knoblauch dazu eine Zitronen-Dill-Sauce und Salatbouquet.

- **Tonno in Crosta di Pane** ^{al,c,d,g,h7} 30,90,-
Thunfischsteak (250g) in einer Brotmantelkruste, serviert mit Pastinakencreme und einem Hauch von Pistazien.

Dorade Mediterranea ^{d,f,i} 34,90,-
Im Ofen schonend gegarte Dorade ca. 500 gr., serviert mit aromatischen Rosmarinkartoffeln dazu reichen wir eine Safran-Zitronensauce - ein Genuss wie am Mittelmeer.

Zu unseren Hauptgängen sind folgende Beilagen wählbar

+ Blattspinat	4,90
+ Bimi Broccoli	4,90
+ Insalata Mista piccola	4,90
+ Rosmarinkartoffeln	4,90

*Pasta, yes
you, maybe*

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 al 8,90,-

Knoblauch | Öl | Oregano | Salz,
Tomatensoße bei Rosso

● **Bufalina** al,h3,g,c 17,90,- Vegetarisch

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

Tartufata al,g 22,90,- Vegetarisch

Büffelmozzarella DOP | schwarzer Trüffel |
Trüffelöl | Trüffelcreme

Capri al,g,3,16 17,50,-

Tomatensauce | Fior di latte |
Prosciutto Cotto Hinterschinken | Saisonale
Pilze | Oliven | gegrillte Artischocken

● **Vesuvio** al,g,f,2,3 17,90,-

Fior di latte | Ventricina (scharfe Salami) |
Nduja Creme | Jalapeno Marmelade | Chili
Fäden

Napoli al,d 16,90,-

Tomatensauce | Sardelen | Kapern
Oliven | Knoblauch | Oregano

● **Carbonara** al,c,g,3 18,90,-

Fior di latte | knuspriger Guanciale |
Eigelb | Pecorinocreme | Pfeffer

Regina Nostra al,g,3,16 17,90,-

Tomatensoße | Fior di latte |
Prosciutto | Saisonale Pilze | Frischer Basi-
likum

● **Eoliana** al,g,l,f,d,m,3 16,90,-

Fior di latte | Thunfisch | karamilisierte
Zwiebeln | ponzu creme | Cherrytomaten
Schwarzer Sesam

Casa Nostra al,g,h3 20,90,-

Fior di latte | Culatello (Edelschinken aus der
Region Parma) | Burrata | Rucola
Feigenmarmelade | Walnüsse

Malavoglia al,g,k 17,90,- Vegetarisch

Fior di latte | Zucchini Creme | gegrillte
Aubergine
Aioli-Sauce | Gemüse-Chips | Tomatensplitter

● **Ortalana** al 16,90,- Vegan

Tomatensauce | gegrillte Gemüse |
Rucola | getrocknete Tomaten

● **Mortazza** al,g,h7 22,90,-

Fior di latte | Mortadella | Burrata
Pistazienpesto | geröstete Pistazien

Scampi al,b,g 19,90,-

Nero di Seppia | Fior di Latte |
marinierte Gambas | karamilisierte Zwiebeln

Norma al,g,h 17,90,- Vegetarisch

Fior di Latte | Tomatensauce | Aubergine |
Ricottacreme | Basilikumpesto |
Cherrytomaten

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} **10,90,-**
Kaffee | Mascarpone | Savoiard | Kakao

Tartufo (Eis) ^{a,c,e,g,h2,h7} **9,90,-**
Pistazie, Mango (glutenfrei)
Früchte der Saison

● **Profiteroles Bianco & Scuro** ^{a1,c,g} **12,90,-**
luftige Brandteigkugeln, gefüllt mit
zarter Sahne und überzogen mit Schokolade

● **gemischte Nachspeisenplatte** ^{a,c,g,e,h2,h7} **32,90,-**
Tartufo nach Wahl | Profiteroles |
Cannoli Siciliani | Panna Cotta

Panna Cotta ^g **10,90,-**
hausgemachte Schokoladen oder
Waldbeersauce |
hausgemachte Panna Cotta

Cannoli Siciliani ^{a,h7,g,e} **8,90,-**
gefüllt mit Ricotta und Schokolade |
Pistazien | Crema Pasticcera

Glas Wein für die Küche ^m **3,90,-**

Ihnen hat der Abend bei uns gefallen und sie
möchten der Küche ihren Dank ausdrücken,
senden sie ein Glas Wein an unsere Küche

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, h9 = Pinienkerne, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
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