



Casa Casella

RISTORANTE
ITALIANO

SPEISEKARTE

LE BEVANDE - GETRÄNKE



Aperitivo - Aperitif

Martini Bianco *	5 cl	5,50 €
Martini Fiero & Tonic *		7,50 €
Campani Soda * ³	5 cl	6,50 €
Campani Orange * ³		7,50 €
Campani Negroni * ³	6 cl	9,50 €
Aperol Spritz * ^{3,13}		8,50 €
Ramazotti Rosato * ³		8,50 €
Sherry „Medium“ *	5 cl	6,50 €

Birra - Bier

Pils Bitburger vom Fass *	0,3 l	3,10 €
Bitburger Alkoholfrei *	0,33 l	3,20 €
Bitburger-Radler *	0,33 l	3,50 €
Weizen „Benediktiner“ vom Fass *	0,3 l	3,60 €
Weizen „Benediktiner“ vom Fass *	0,5 l	5,90 €
Flasche „Benediktiner“ Alkoholfrei *	0,5 l	5,90 €
Altbier „Bolten“ *	0,3 l	3,50 €
Kölsch Gaffel vom Fass	0,2 l	2,90 €
Kölsch Gaffel vom Fass	0,4 l	4,50 €
Peroni	0,3 l	3,90 €

Bevande analcoliche - Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,75 l	7,50 €
San Pellegrino	0,25 l	2,80 €
Acqua Panna Still	0,75 l	7,50 €
Coca Cola ^{1,3}	0,2 l	2,80 €
Coca Zero ^{1,3}	0,2 l	2,80 €
Fanta ^{3,6}	0,2 l	2,80 €
Sprite ^{2,4,5}	0,2 l	2,80 €
Orangen Saft	0,2 l	3,00 €
Apfelschorle	0,25 l	3,00 €
Bitter Lemon ⁶	0,2 l	2,80 €
Tonic Water	0,2 l	2,80 €
Ginger Ale ³	0,2 l	2,80 €



Liquori - Spirituosen

Ramazotti ^{*, 13}	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Amaro del Capo	4 cl	5,00 €
Vecchia Romagna ³	2 cl	5,50 €
Amaretto	2 cl	3,20 €
Limoncello	2 cl	3,20 €
Grappa della Casa	2 cl	6,50 €
Sambuca	2 cl	4,00 €
Gin Tonic		9,50 €
Whiskey	4 cl	7,50 €
Whiskey Cola ^{1, 3}		8,90 €

Bevande calde - Warme Getränke

Espresso ¹⁰		2,70 €
Espresso Doppio ¹⁰		4,50 €
Espresso Macchiato ^{*, 10}		3,00 €
Espresso Corretto ^{10, 11}		5,50 €
Cappuccino Italiano ^{*, 10}		3,80 €
Caffè Crema ¹⁰		2,60 €
Cioccolata calda [*]		3,50 €
Tee (Schwarzer, Grüner, Früchte, Kräuter)		2,70 €

VINI DELLA CASA - OFFENE WEINE

Pinot Grigio delle Venezie DOC * 0,2 l 6,50 €
SACCHETTO - VENETIEN 0,5 l 14,50 €

100% Pinot Grigio. Mit einem angenehm lebendigen Charakter, einem Aromenspiel von Äpfeln und tropischen Früchten sowie einer milden Frische.

'Bianchetto' Sauvignon Trevenezie IGT * 0,2 l 6,50 €
SACCHETTO - VENETIEN 0,5 l 14,50 €

100% Sauvignon Blanc. Wunderschön rund und weich, frisch und lebendig, mit einem vollfruchtigen, Sauvignontypischen Bouquet.

Rosato Veneto IGT * 0,2 l 6,50 €
SACCHETTO - VENETIEN 0,5 l 14,50 €

Pinot Nero, Merlot. Mit einem weinig-fruchtigen Duft sowie einem angenehm prickelnden, spritzigen und dennoch harmonischen Geschmack.

Fantini Primitivo Puglia IGP * 0,2 l 6,90 €
FARNESE - APULIEN 0,5 l 15,50 €

100% Primitivo. Die Nase ist intensiv fruchtig mit dem Duft von kleinen roten Beeren und würzigen Anklängen; samtige Tannine.

Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC * 0,2 l 6,90 €
FARNESE - ABRUZZEN 0,5 l 15,50 €

100% Montepulciano. Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensivfruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit einem vollmundigen Geschmack.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Amabile * 0,2 l 7,50 €
VILLA DI CORLO - EMILIA ROMAGNA 0,75 l 24,50 €

100% Lambrusco Grasparossa. Mit saftigen Kirscharomen, einer feinen Perlage und harmonischem Bouquet präsentiert sich dieser feinfruchtige, weiche Lambrusco.

* Alle Weine enthalten Sulfite

MENÜS



3-Gang Überraschungsmenü

35,00 €

Suppe, Hauptgang, Dessert

4-Gang Überraschungsmenü

44,00 €

Vorspeise, Pasta, Fisch oder Fleisch, Dessert

5-Gang Überraschungsmenü

56,00 €

Vorspeise, Pasta, Fisch, Fleisch, Dessert

Tageskarte

Fragen Sie uns gerne nach unserer aktuellen Tageskarte!

ANTIPASTI

Carpaccio *	13,50 €
Rindfleisch, Rucola, Parmesan, mit Zitrone und Olivenöl	
Carpaccio classico *	13,50 €
Sellerie, Basilikum, Zitrone, Parmesan und Olivenöl	
Garnelen alla Catalana *	15,50 €
Sellerie, Cherrytomaten, rote Zwiebeln und Basilikum	
Insalata Pomodoro e Tonno *	9,50 €
Tomaten, Thunfisch, Olio, Balsamico-Essig, rote Zwiebeln und Rucola	
Insalata Italia *	12,50 €
Rucola, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl und Balsamico-Essig	
Insalata Punte di Filetto *	18,50 €
Filetspitzen, Champignons, Parmesan, Olivenöl und Balsamico-Essig	
Insalata Mista *	5,50 €
Salat der Saison	
Pizza Bruschetta	10,50 €
Antipasto della Casa *	25,00 €
Für 2 Personen	

Alle Salate werden mit unserem Öl aus eigenem Anbau verfeinert

PASTA



Spaghetti Aglio e Olio *	11,50 €
Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili	
Penne Allàmatriciana *	14,50 €
Guanciale, Aglio, Pomodoro, Wangenspeck, Knoblauch, frische Tomaten Sauce, Chili und Basilikum	
Tagliatelle alla Gorgonzola *	12,50 €
Sahnesauce mit Blauschimmelkäse	
Spaghetti Aglio e Olio e Gamberi *	16,50 €
Olivenöl, Knoblauch, Cherry-Tomaten und Garnelen	
Lasagne *	13,50 €
klassische Lasagne mit Bolognese, Bechamelsauce, Mozzarella und Parmesan	
Spaghetti Carbonara *	14,50 €
Wangenspeck, Ei, Pecorinokäse, Parmesan und Schwarzer Pfeffer	
Penne al Pomodoro *	10,50 €
Penne mit frischer Tomatensauce und Basilikum	

PIZZE

Margherita *	10,50 €
Tomatensauce, Mozzarella „fior di Latte“ und Basilikum	
Salame *	12,50 €
Tomatensauce, Mozzarella „fior di Latte“ und Salami Tipo Napoli	
Cruda *	15,50 €
Tomatensauce, Mozzarella „fior di Latte“, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
Marinara * 8	13,50 €
Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Basilikum und Olivenöl	
Prosciutto funghi * 1, 2, 6	15,50 €
Tomatensauce, Mozzarella „fior di Latte“, Kochschinken und Champignons	
Verdure *	15,50 €
Tomatensauce, Mozzarella „fior di Latte“ und Saisongemüse	
Tonno, Cipolle *	14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella „fior di Latte“, Thunfisch und rote Zwiebeln	
Bianca *	14,50 €
Mozzarella „fior di Latte“, Gorgonzola und Parmigiano	

MANZO



Tagliata di Manzo

29,50 €

Tranchiertes Rumpsteak an Rucolasalat mit Parmesan

Filetto al Pepe verde * 11

39,50 €

Rinderfilet mit grüner Pfeffer Sauce

Filetto alla Griglia con Burro al Vino rosso * 11

39,50 €

Rinderfilet vom Grill mit Rotweinbutter

Bistecca di Manzo agrodolce *

29,50 €

Rumpsteak mit Balsamicozwiebeln

VITELLO

Scaloppine alla Gorgonzola * 22,50 €

Kalbsschnitzel mit Gorgonzolasauce dazu Pasta

Scaloppine al Vino bianco * 11 22,50 €

Kalbsschnitzel in Weißweinsauce

Bistecca di vitello, Funghi e cipolle 29,50 €

Kalbssteak mit Champignons und Zwiebeln

AGNELLO

Cotolette d'agnello agli aromi * 27,50 €

Lammkoteletts gebraten mit Kräutern

* Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben wir Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Zusatzstoffe

1 mit Phosphat

6 mit Antioxidationsmittel

11 mit Alkohol

2 mit Konservierungsstoff

7 mit Geschmacksverstärker

12 geschwefelt

3 mit Farbstoff

8 geschwärzt

13 chininhaltig

4 mit Süßungsmittel

9 mit Milcheiweiß

5 enthält eine Phenylalaninquelle

10 coffeinhaltig



CASA-CASELLA.DE