

BENVENUTO AL NOSTRO RISTORANTE

LA CASA
DEL VINO

HERZLICH WILLKOMMEN



Dresdner Str. 76, 09130 Chemnitz



015231433566



lacasadelvinochemnitz@gmail.com



Aperitifs

- | | |
|---|--------|
| 1. <i>Hugo Spritz.</i> Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette und Minze auf Eis | 7,90 € |
| 2. <i>Hugolino.</i> Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Beerenmix, Limette und Minze auf Eis | 7,90 € |
| 3. <i>Aperol Spritz.</i> Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange auf Eis | 7,90 € |
| 4. <i>Sarti Spritz.</i> Sarti, Prosecco, Sodawasser, Limette auf Eis | 7,90 € |
| 5. <i>Limoncello Spritz.</i> Limoncello, Prosecco, Zitrone auf Eis | 7,90 € |

Haus Limonade

- | | |
|----------------------------|--------|
| 6. Erdbeer - Minze. 0,5 l. | 5,90 € |
| 7. Himbeer - Minze. 0,5 l. | 5,90 € |



Bevande Analcoliche Alkoholfreies

8. Pepsi.9,1.	0,2l	3,30 €
9. Mirinda.1.	0,2l	3,30 €
10. 7Up.	0,2l	3,30 €
11. Pepsi light. ,9.	0,2l	3,30 €
12. Tonic Water.	0,2l	3,20 €
13. Ginger Ale. 5,15.	0,2l	3,20 €
14. Bitter Lemon.	0,2l	3,20 €



15. Granini. Apfel.	0,3l / 0,5l	3,30 € 4,50 €
16. Granini. Orange.	0,3l / 0,5l	3,30 € 4,50 €
17. Granini. Kirsche.	0,3l / 0,5l	3,30 € 4,50 €
18. Granini. Banane.	0,3l / 0,5l	3,30 € 4,50 €
19. Granini. Kiba.	0,3l / 0,5l	3,30 € 4,50 €



20. San Pellegrino. Fl.	0,75l	5,80 €
21. Acqua Panna. Fl.	0,75l	5,80 €
22. San Pellegrino. Fl.	0,25l	2,30 €
23. Acqua Panna. Fl.	0,25l	2,30 €





Birre / Bier

24. Köstritzer Edel Pils vom Fass.	0,3l / 0,5l	3,30 €	4,60 €
25. Köstritzer Kellerbier vom Fass.	0,3l / 0,5l	3,40 €	4,60 €
26. Benediktiner Weizen Naturtrüb.	0,5l		4,60 €
27. Benediktiner Weizen Dunkel Fl.	0,5l		4,00 €
28. Bitburger Pils Alkoholfrei.Fl.	0,5l		4,00 €
29. Benediktiner Weizen 0% Afa.Fl.	0,5l		4,00 €
30. Diesel.	0,3l / 0,5l	3,30 €	4,60 €
31. Radler.	0,3l / 0,5l	3,30 €	4,60 €



VINI APERTI / OFFENE WEINE

I Bianchi / die Weissen

32. Trebbiano Rubicone	0,25 l	5,90 €
Trocken, frisch		
33. Chardonnay	0,25 l	5,90 €
Trocken, weich		
34. Pinot Grigio DOC delle Venezie	0,25 l	6,20 €
Trocken, aromatisch		
34. Bianco Frizzante	0,25 l	5,90 €
Trocken, frisch, leicht prickelnd		

I Rosati / die Rosé

35. Merlot Rosato IGT Veneto	0,25 l	5,90 €
Trocken, fruchtig		

I Rossi / die Roten

36. Nero d'Avola	0,25 l	5,90 €
Trocken, vollmundig		
37. Primitivo – Puglia	0,25 l	5,90 €
Trocken, weich		
38. Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,25 l	6,20 €
Trocken, intensiv		
38. Merlot IGT Veneto	0,25 l	5,90 €
Trocken, weich, fruchtig		
39. Lambrusco IGT.	0,25 l	5,90 €
Süß, fruchtig		



Digestivi - Digestifs

40. Ramazzotti. 4 cl		4,50 €
41. Limoncello. 4 cl		4,50 €
42. Grappa della Casa. 4 cl		4,50 €
43. Averna. 4 cl		4,50 €
44. Amaretto. 4 cl		4,50 €
45. Jägermeister. 4 cl		4,50 €
46. Sambuca. 4 cl		4,50 €

Bevande Calde - Warme Getränke

47. Kaffee Crema.		2,50 €
48. Espresso.		2,30 €
49. Doppio Espresso.		4,30 €
50. Cappuccino.		3,30 €
51. Latte Macchiato.		3,50 €
52. Tee. (verschiedene Sorten)		2,50 €

Antipasto

53. *Misto di Formaggi* – 19,90 €
Gemischte Käseplatte mit Oliven und Cherrytomaten

54. *Antipasto Misto “La Casa Vino”* (für 2 Personen) – 19,90 €
Vorspeisenplatte nach Art des Hauses

55. *Bruschetta* – 6,90 €
Geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln

56. *Focaccia (A,G)* – 6,50 €
Mit Knoblauch und Oregano



57. *Mozzarella Caprese (G)* – 7,90 €
Italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten & Basilikum

58. *Vitello Tonnato* – 14,90 €
Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce



59. *Carpaccio di Manzo (G)* – 12,90 €
Rinderfilet mit Senf, Petersilie, Öl & gekochtem Eigelb

60. *Burrata Speciale* – 13,50 €
Mit Prosciutto di Parma

61. *Tartar di Manzo (B)* – 16,50 €
Rinderfilet mit Senf, Petersilie, Öl & gekochtem Eigelb

62. *Thunfisch Carpaccio* – 15,50 €
Mit Kapern und Zwiebeln

Zuppe / Suppen



63. Zuppa di Pomodoro (G) – 6,90 €
Tomaten-Cremesuppe

64. Zuppa ai Funghi (G) – 6,90 €
Frische Pilz-Cremesuppe

Insalate / Salate

65. Insalata mista – 7,50 €
Gemischter Salat

66. Insalata di pomodoro – 8,90 €
Tomaten, rote Zwiebeln, Mozzarellaperlen & Basilikum

67. Insalata di vitello – 12,90 €
Gemischter Salat mit Kalbfleisch

68. Insalata di salmone – 13,50 €
Gemischter Salat mit Avocado, roten Zwiebeln & Lachsstreifen



69. Caesar Salat – 11,90 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen

Pasta / Nudeln

70. Spaghetti Carbonara – 11,50 €
Mit Speck

71. Penne Bolognese – 10,90 €
An Tomaten-Hackfleisch-Sauce

72. Spaghetti Aglio Olio (A,O) – 11,90 €
Mit frischem Knoblauch, Olivenöl & Peperoncini (scharf)

73. Spaghetti Aglio Olio e Scampi – 15,50 €
Mit Garnelen

74. Spaghetti Mare e Monte (A,N,O) – 15,90 €
Mit Champignons, Garnelen, Rinderfiletstreifen & scharfen Peperoncini

75. Penne Arrabbiata (A,N,O) – 13,50 €
Mit Oliven, Zwiebeln & Tomatensauce

76. Tagliatelle al Salmone (A,N,D,O) – 14,90 €
Mit Lachs & Zucchini an leichter Hummer-Sahnesauce

77. Lasagna al Forno – 13,50 €
Schichtblattnudeln mit Rinderhackfleisch

78. Linguine Frutti di Mare – 15,90 €
Mit Meeresfrüchten

79. Tagliatelle al Gorgonzola – 13,90 €
Mit Spinat an Gorgonzola-Sauce

Frische Pasta / frische Nudeln

80. Ravioli al Tartufo – 17,90 €
81. Mit Steinpilzen & Trüffelcreme an Parmesan-Sahnesauce

81. Ravioli ricotta e spinaci – 17,90 €
Gefüllte Ravioli mit Ricotta & Spinat, serviert mit grünem Spargel

Pesce / Fischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit mediterranen Kartoffeln & Gemüse serviert.



82. Gamberi alla Griglia (E,N) – 27,90 €
Ca. 350 g Garnelen vom Grill



83. Filetto di Branzino – 26,90 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Kapern & Oliven

84. Filetto d'Orata alla Griglia (D) – 25,90 €
Gegrilltes Doradenfilet

85. Filetto di Salmone alla Griglia (D) – 26,90 €
Gegrilltes Lachsfilet an Puttanesca-Sauce



Carne / Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit mediterranen Kartoffeln & Gemüse serviert.

86. Scaloppina ai Funghi – 19,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Champignons an Sahnesauce

87. Scaloppina al Vino Bianco – 18,90 €
Schweinefiletmedaillons mit Salbei an Zitronensauce

88. Saltimbocca alla Romana – 20,90 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken & Salbei an Weißweinsauce

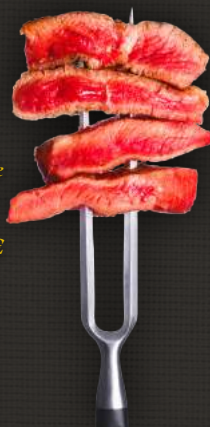
89. Bistecca di Manzo alla Griglia – 28,90 €
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak

90. Bistecca al Pepe Verde – 29,50 €
Gegrilltes argentinisches Steak an grüner Pfeffersauce

91. Filetto di Manzo – 30,90 €
Rinderfilet mit Champignons an Rotweinsauce

92. Tagliata Toscana – 29,90 €
Gegrilltes Entrecôte mit Cherrytomaten, Rucola & Parmesan

93. Kalbskarree – 31,50 €
Gegrilltes Kalbskarree



Pizza

94. Margherita (A,G) – 9,90 €
Mit Tomatensauce

95. Caprese (A,G) – 10,90 €
Mit Tomatensauce & Basilikum

96. Salami (A,G) – 11,50 €
Mit Salami

97. Prosciutto (A,G) – 11,90 €
Mit gekochtem Schinken

98. Diavola (A,G) – 13,50 €
Mit scharfer Salami, Oliven & Paprika

99. Capricciosa (A,G) – 14,50 €
Mit gekochtem Schinken, Champignons, Salami & Oliven

100. Tonno (A,G) – 14,50 €
Mit Thunfisch & Zwiebeln

101. Parma (A,G) – 14,50 €
Mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan

102. Philadelphia (A,G) – 14,50 €
Mit Champignons, Mais, Rucola & Cherrytomaten

103. Pizza Casa del Vino (A,G) – 16,90 €
Mit Burrata, Mortadella und feinem Pistaziengranulat

104. Marinara (A,G) – 15,50 €
Mit Tomatensauce & Meeresfrüchten

105. Quattro Stagioni (A,G) – 14,90 €
Mit Salami, Schinken, Champignons & Thunfisch

106. Calzone (A,G) – 13,90 €
Gefüllt mit Schinken, Champignons & Thunfisch

107. Quattro Formaggi (A,G) – 14,50 €
Mit Pecorino, Gorgonzola & Feta





Solo per bambini / Nur für Kinder

108. Pizza Margherita (A) – 6,50 €

Mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum

109. Pizza Salami (A) – 6,50 €

Mit Tomaten, Mozzarella & Salami

110. Pasta al Pomodoro (A) – 6,50 €

Mit Tomaten & Mozzarella

111. Pasta alla Panna (A) – 6,50 €

Mit Schinken an Sahnesauce





Desserts / Nachtisch

112. Tiramisù (A,G,9,11) – 6,90 €

113. Panna Cotta (G) – 6,90 €

Puddingartiges italienisches Dessert mit Früchten an Karamellsauce

114. Crème brûlée (G) – 6,90 €

115. Soufflé au Chocolat (G) – 7,90 €

