

# *Della Casa Special*

## Vorspeise

**Vittelo Tonnato** 16,90  
Dünne Scheiben Kalbfleisch mit Kapern-Thunfisch-Creme

## Pizza...di candele Kreation

**PIZZA Stagionale (Bianca)** 20,90  
Mit Schmand / Fior di Latte / frische Feigenscheiben / Ziegenkäse mit Honig /  
Parmaschinken / Rucola

## Burrata - Kreation

**Burrata ( 100 gr)** 18,90  
an Pfannengemüse mit Kartoffeln / Cherrymaten / Basilico-Pesto

## Pasta (frisch)

**Tortelloni** 16,90  
Mit Käsefüllung in Mascarpone-Sahnesauce mit Walnüssen  
und frischen Babyspinat

**Penne con fegato d'anatra** 17,90  
mit Entenleber / Marsala - Estragonsauce /

**Fettuccine con Salmone e Spinaci** 18,90  
Breite Bandnudeln mit frischem Lachs und Babyspinat in Mascarpone -  
Sahne-Sauce

**Tagliolini** 19,90  
mit Kräutersaitlinge / franz. Maishähnchenbrustfleisch / in Butterjus /  
mit Grana Padano Späne

## Fleisch

**Black Angus Rump-Steak (ca.200gr feinst Marmoriert)** 28,90  
An Rose' Champignons mit Zwiebeln dazu Röstkartoffeln

**Französische Entenbrust (weiblich)** 26,90  
Rosa gebratene Entenbrust auf Portwein-Butter-Reduktion  
dazu in Butter gebratene Gnocchi und grüne Bohnen

Buon Appetito

## *Della Casa Special*

### Dips

€

<i>Datteldip mit Frischkäse (Vegetarisch)</i>	4,90
<i>Basilikum-Pesto Dip (Vegan)</i>	4,90
<i>Auberginen - Dip (Vegetarisch)</i>	5,90
<i>mit Fetakäse/Walnuss/Knoblauch/Olivenöl extra vergine</i>	
<i>Hausgebackenes Brot</i>	1,50

### *... di candele Pizza Kreationen*

*Unserer Hausgemachter Pizza Teig ruht 36 Stunden, bevor er zur Pizza, weiter verarbeitet wird!*

<i>Bufalina (vegetarisch)</i>	16,90
<i>hausgemachte Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella (nach dem Backen), Basilikum, Olivenöl extra vergine</i>	

<i>Buratina (vegetarisch)</i>	18,90
<i>Basilikum - Pesto; Fior di Latte, Burrata(100gr) (nach dem Backen)</i>	
<i>Walnüsse, Basilikum</i>	

<i>Sorpresa di formaggio con spinaci (Bianca,vegetarisch)</i>	19,90
<i>mit Fior di Latte, Ziegenfrischkäse, Schmand,Gorgonzola, Blattspinat / Pecorino Sardo; Scamorza geräuchert ( nach dem Backen)</i>	
<i>Olivenöl extra vergine</i>	

<i>Verdure (vegetarisch)</i>	15,90
<i>hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, rote Spitzpaprika, Artischocken, grüne Oliven, Zucchini, braune Champignons, Knoblauch,rote Zwiebeln, Olivenöl extra vergine</i>	

<i>Calabrese (pikant)</i>	16,90
<i>hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, pikante luftgetrocknete Edelsalami ( nach dem Backen ) Rucola</i>	

<i>Milanese</i>	16,90
<i>hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, Braune Champignons, Salame Milano (nach dem Backen)</i>	

<i>Greca (vegetarisch)</i>	18,90
<i>mit hausgemachter Tomatensauce, Fior di Latte, Knoblauch, Blattspinat, Feta - Käse, rote Zwiebeln, Olivenöl extra vergin</i>	

<i>BRESAOLA (Bianca)</i>	20,90
<i>mit Fior di Latte / Cherrytomaten / Ruccola / Bresaola ( Luftgetrockneter Rinderschinken von ausgesuchten Rindern aus Artgerechter Haltung , aus Italien) / Oliven-Öl extra Vergine / frisch gehobelten Pecorino-Sardo-D.O.P</i>	

## Warme Vorspeisen

32 Butterbohnen € 13,90

in Tomatensauce mit Feta Käse überbacken

34 Feta al Forno (200gr. Griechischer Feta) € 13,90

Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und  
Olivenöl aus dem Backofen

## Insalata

36 Insalata Mista € 8,90

Knackige Blattsalate mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, gemischten Kernen,  
Olivenöl und Balsamico

38 Insalata Rucola € 12,90

mit Parmesan Späne, Cherry Tomaten, Gurke, Balsamico und Olivenöl

39 Insalata Pomodoro € 7,90

Tomatenscheiben mit roten Zwiebeln, Balsamico und Olivenöl

## Zuppe

19 Crema di Pomodoro € 7,90

Tomatencremesuppe mit Sahne

21 Stracciatela € 7,90

Klare Brühe mit Ei und Parmesan

## Kalte Vorspeisen

22 Bruschetta ( 3 Scheiben ) € 8,90

Tomatenwürfel mit Knoblauch, Lauchzwiebeln und Basilikum in Olivenöl  
auf geröstetes Weißbrot

23 Carpaccio di Manzo € 16,90

feine marinierte Rinderfiletscheiben mit frischen Champignon-Scheiben  
und Parmesan Späne

25 Mozzarella e Pomodoro € 13,90

Büffel-Mozzarella mit Basilikum auf Tomatenscheiben

Saisonale und Tagesempfehlungen finden Sie an unseren Tafeln !

## PIZZA

*Unserer Hausgemachter Teig ruht 36 Stunden, bevor er zur Pizza, weiter verarbeitet wird!*

2	<b>Capri</b>	€ 12,90
	Tomate, Fior di Latte(Mozzarella) und Basilico	
3	<b>Melanzana</b>	€ 16,90
	Tomate, Fior di Latte(Mozzarella) ,gebratene Auberginen Scheiben,Grana Padano, Basilico	
4	<b>San Marco</b>	€ 14,90
	Tomate, Edamer, Hinterschinken, Braune Champignons	
5	<b>Quattro Stagioni</b>	€ 14,90
	Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Braune Champignons, Artischocken	
6	<b>Capricciosa</b>	€ 15,90
	Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Rose'Champignons, Artischocken,Knoblauch, rote Zwiebeln	
8	<b>Parma</b>	€ 17,90
	Tomate, Fior di Latte, Parmaschinken	
9	<b>Quattro Formaggi</b>	€ 14,90
	Tomate, Edamer,Fior di Latte (Mozzarella), Gorgonzola, Grana Pedano	
11	<b>Diavolo (scharf)</b>	€ 14,90
	Tomate, Bacon, Knoblauch, scharfe Peperoni, Rucola	
12	<b>Siciliana</b>	€ 15,90
	Tomate, Edamer, Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln, milde Peperoni	
13	<b>Spianata Romana</b>	€ 16,90
	Tomate, Fior di Latte (Mozzarella), luftgetrocknete Edel – Salami, Rucola	
14	<b>Calzone</b>	€ 14,90
	Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Champignons, rote Zwiebeln	
15	<b>Salsiccia</b>	€ 16,90
	Tomate, Fior di Latte(Mozzarella), Frischfleischwurst aus der Toscana mit Fenchel, Radicchio	
16	<b>Gamberetti</b>	€ 17,90
	Tomate,Fior di Latte ( Mozzarella), kleine Garnelen, Knoblauch, rote Zwiebeln	

*Liebe Gäste aus Kalkulatorischen Kostengründen , sind die jeweiligen Beläge,  
der oben genannten Pizzen nicht austauschbar !*

# PIZZA

ca. 30 cm

Selbstverständlich können Sie Ihre Pizza  
individuell selbst kreieren!

1	Basis - Pizza Hausgemachte Tomatensauce, Edamer Käse	€ 10,90
---	---	---------

Extra Beläge für Pizza	Preis pro Belag	€
Frische Knoblauch Scheiben, rote Zwiebeln	0,90	
Peperoni mild oder scharf, Kapern, Oliven, Broccoli, Paprika, Spinat, Rucola, Braune Champignons	2,20	
Cherry-Strauchtomaten, Artischocken	2,90	
Salami, Bacon, Thunfisch, Anchovis, Hinterschinken	3,20	
Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Feta, Edamer, Spianata Romana, Mozzarella Vegan	3,90 4,90	
Gamberoni Black Tiger (7 Stck)	6,90	
Parmaschinken	5,50	
frutti di Mare ( mit Knoblauch, Pulpo, kleine Garnelen, Muschelfleisch )	8,90	

## **Unsere Klassiker**

### **Carne/Fleisch**

50	Saltimbocca alla Romana Drei Kleine Kalbs- Schnitzel (Kalbsfleisch aus Artgerechter Haltung) mit Parmaschinken und Salbei in Butterjus	€ 29,90
51	Schweinefilet al Gorgonzola (Schweinfleisch aus Artgerechter Haltung) Zartrosa gebraten in Gorgonzola   Walnuss  Sauce	€ 24,90

Beilage zu den Gerichten  
Pfannengemüse mit Kartoffeln

### **Aus dem Meer**

65	Pulpo nach Art des Hauses Oktopus in Knoblauch-Olivenöl geschwenkt, an Rucola Dazu frisches Hausbrot	€ 24,90
70	Gamberi „ Pirata“ Garnelen mit Oliven und Peperoni in pikantem Knoblauch-Olivenöl, dazu gemischten Salat	€ 26,90

Weitere saisonale, Fleisch und Fisch Empfehlungen, an unseren Tafeln !

## Pasta

74 Spaghetti con Gamberi e Rucola € 17,90

in pikantem Knoblauch-Öl mit kleinen Garnelen und Rucola

77 Penne alla arrabbiata € 13,90

in fruchtig, pikanter Tomatensauce und frisch geriebenen Grana Padano

80 Penne al Gorgonzola € 15,90

mit Cherry-Tomaten und Rucola in Gorgonzolasauce

82 Fettuccine alla Capricciosa € 16,90

Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und Gemüse in Tomaten – Sahne - Sauce

84 Linguine con Gamberi € 17,90

Schmale Bandnudeln mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola, gewürzt mit einem Hauch von Knoblauch in Weißwein – Butterjus

Saisonale und Tagesempfehlungen an unseren Tafeln !

### Extras ( Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht )

90	Frisches Hausgebackenes Brot ( täglich)	€ 1,50
91	Aioli ( täglich frisch hausgemacht ) mit Brot	€ 5,40
92	Grüne Oliven ( mariniert )	€ 4,90
93	Peperoni	€ 4,90
94	Frisch gehobelter Grana Padano	€ 3,90
95	Kleiner gemischter Salat	€ 5,90
96	Pfannengemüse mit Kartoffeln	€ 6,90