

Vorspeisen

- ◇ **Portion Oliven** 9,80 €
- ◇ **Insalata Caprese** 10,90 €
Baby-Mozzarella * mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
- ◇ **Bruschetti** mit Tomaten und Mozzarella * 10,90 €
- ◇ **Parmaschinken mit Melone** 15,90 €
- ◇ **Vitello Tonnato** ** 16,90 €
Dünne Scheiben vom Kalbsfleisch mit Thunfischsauce,
Kapern und Zitrone
- ◇ **Antipasti Misti** 20,90 €
Parmaschinken mit Melone, Vitello Tonnato, Oliven,
Caprese *, Lachs, * Rindercarpaccio, Rucola
- ◇ **Rindercarpaccio** 16,90 €
Dünne Scheiben vom Rinderfilet an Zitronen-Öl-Vinaigrette
mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- ◇ **Fischcarpaccio** * 17,90 €
Dünne Scheiben von Lachs- und Seeteufelfilet an Zitronen-Öl-Vinaigrette
mit Rucola und Rosa Pfeffer

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir einen Korb frisches Baguette.

Suppen

- ◇ **Suppe des Tages** *
(Tagessuppe - bitte fragen Sie unser Personal)
- ◇ **Minestrone Toscano** 8,90 €
Hausgemachte Gemüsesuppe *

**Über unsere Inhaltsstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne persönlich.
Viele unserer Gerichte enthalten einen Hauch von Knoblauch.**

Salate

◇ Gemischter Salat Variation frischer Salate der Saison	
klein	5,90 €
groß	8,90 €
◇ Tomatensalat	8,90 €
Tomatenscheiben mit Zwiebeln und Basilikum	
◇ Insalata Italia	14,90 €
Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse und gekochtem Ei	
◇ Insalata Puten	16,90 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Pilzen und Putenbruststreifen	
◇ Insalata Salmone	17,90 €
Großer gemischter Salat mit geräuchertem Lachs* und gekochtem Ei	
◇ Salat mit Kalbsleber	20,90 €
Frischer Gartensalate mit Cherrytomaten, Paprika, gebratener Kalbsleber und Kapernäpfeln	

Wir richten Ihnen für 1,00 € weniger auch kleinere Portionen!

Zu allen Salaten reichen wir einen Korb frisches Baguette und wahlweise folgende hausgemachte Dressings:

- Hausdressing (nach Mayonnaise-Art mit Kräutern und Weißwein abgeschmeckt)*
- Mediterrane Vinaigrette (Olivenöl - Balsamico-Essig),
- Olivenöl-Zitrone

Extra Sauce 1,90 €

Gerne berücksichtigen wir Ihre Änderungswünsche. Da dies mit etwas mehr Aufwand verbunden ist, erlauben wir uns, einen kleinen Aufschlag dafür zu berechnen.

Bei einem geteilten Gericht behalten wir es uns vor, einen Gedeckpreis von 1,50 € zu erheben.

Über unsere Inhaltsstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne persönlich. Viele unserer Gerichte enthalten einen Hauch von Knoblauch.

Nudelgerichte *

- | | | |
|---|--|---------|
| ◇ | Spaghetti Aglio-Olio
mit Knoblauch, Tomatenwürfeln, pikant | 12,90 € |
| ◇ | Spaghetti Bolognese
mit Tomaten-Hackfleischsauce ** | 14,90 € |
| ◇ | Penne Arrabbiata
mit leichter Tomatensauce *, Pilzen, Oliven, pikant | 14,90 € |
| ◇ | Spaghetti Carbonara*
mit Sahnesauce, Ei, gekochtem Schinken | 15,90 € |
| ◇ | Pasta Diavolo
Penne mit Putenstreifen in Tomaten-Kräutersauce * mit Kapern, Oliven, scharf | 17,90 € |
| ◇ | Pasta Laul
Tagliolini in leichter Tomatensauce * mit Gemüsestreifen der Saison | 16,90 € |
| ◇ | Pasta Lachs*
Tagliolini mit Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce und Rosa Pfeffer | 20,90 € |
| ◇ | Penne Forno
mit gemischter Hackfleisch in Tomaten- * Sahnesauce | 16,90 € |

Wir richten Ihnen für 1,00 € weniger auch kleinere Portionen an!

**Gerne berücksichtigen wir Ihre Änderungswünsche.
Da dies mit etwas mehr Aufwand verbunden ist, erlauben wir uns einen kleinen
Aufschlag dafür zu berechnen. Bei einem geteilten Speise behalten wir es uns vor,
einen Gedeckpreis von 2,00 € zu erheben.**

Fleischgerichte

- ◇ **Putengeschnetzeltes** 21,90 €
Putenstreifen mit Pilzen in Cognac-Rahmsauce, dazu Bandnudeln
- ◇ **Saltimbocca alla Romagna** 26,90 €
Scaloppina vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei
in Cognac-Rahmsauce, dazu Bandnudeln und Gemüse
- ◇ **Kalbsleber venezianische Art** 27,90 €
Zarte Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln in Rahmbratensauce geschmort,
dazu Bandnudeln und Gemüse

**Alle unsere Fischgerichte befinden sich auf
unserer Kreidetafel.**

Wir richten Ihnen für 1,00 € weniger auch kleinere Portionen an!

Gerichte für unsere kleinen Gäste

- ◇ **Pizza Margherita** (mit Tomatensauce und Käse) 6,90 €
- ◇ **Pizza Salami oder Schinken** (mit Tomatensauce und Käse) 6,90 €
- ◇ **Penne Pomodoro** (mit Tomatensauce) 6,90 €
- ◇ **Penne Bolognese** (mit Hackfleischsauce) 6,90 €

Gerne berücksichtigen wir Ihre Änderungswünsche.

**Da dies mit etwas mehr Aufwand verbunden ist, erlauben wir uns einen
kleinen Aufschlag dafür zu berechnen. Bei einem geteilten Speise behalten
wir es uns vor, einen Gedeckpreis von 2,00 € zu erheben.**

**Über unsere Inhaltsstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne persönlich
Viele unserer Gerichte enthalten einen Hauch von Knoblauch.**

Pizza * (im Blech)

◇ Pizza Brot	4,90 €
mit Olivenöl und Oregano	
◇ Pizza Brot rot	6,90 €
mit Tomatensauce *, Oregano und Basilikum	
◇ Pizza Margherita	10,90 €
Tomatensauce *, Käse und Basilikum	
◇ Pizza Emiliana	14,90 €
Tomatensauce *, Käse, Schinken, Salami und Pilze	
◇ Pizza Mario	15,90 €
Tomatensauce *, Käse, Schinken, Pilze, Salami und Sardellen	
◇ Pizza Natura	15,90 €
Tomatensauce *, Käse und frisches Gemüse	

Auch als Steinofenpizza für 2,00 € Aufpreis möglich!

Pizza * im Steinofen

◇ Pizza Prosciutto-Funghi	14,90 €
Tomatensauce *, Käse, Schinken und Pilze	
◇ Pizza Piccante Salami	14,90 €
Tomatensauce *, Käse, Pilze und italienische pikante Salami	
◇ Pizza Ricotta-Spinaci	14,90 €
Tomatensauce *, Mozzarella, * Ricotta *, Blattspinat und Knoblauch	
◇ Pizza Fornarina	15,90 €
Tomatensauce *, Tomatenwürfeln, Mozzarella *, knackiger Rucola und Parmesankäse	
◇ Pizza 4 Käse Sorten	15,90 €
Tomatensauce *, Edamer, Gorgonzola, Mozzarella, Ricotta *	
◇ Pizza Tonno*	16,90 €
Tomatensauce *, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	

Extra Belag:

Portion: Paprika/Oliven/Spinat/Salami/Schinken/Käse/ Rucola/Kapern/Mozarella/Pilze/Ei	2,00 €
Portion : Parmaschinken/Sardellen/Thunfisch	3,50 €

**Über unsere Inhaltsstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne persönlich
Viele unserer Gerichte enthalten einen Hauch von Knoblauch.**

Desserts

- ◇ **Lauwarmes Schokotörtchen *** 8,90 €
mit flüssigem Kern, Eis und Früchten Garnitur
- ◇ **Creme brûlée *** 8,90 €
Der französische Klassiker
Sahnige Vanillecreme mit knackiger Kruste
- ◇ **Dolce Misti** 9,90 €
Gemischtes Dessert des Tages

Eis Spezialitäten

- ◇ **Eissorbet** 9,50 €
Fruchtsorbet mit Prosecco
- ◇ **Eiskaffee** 7,90 €
Zwei Kugeln Vanilleeis mit gekültem Kaffee und Moccaflip
- ◇ **Coppa Lau** 10,50 €
Drei Kugeln Eis mit Schokoladensauce
und Sahne
- ◇ **Coppa Frutta** 12,50 €
Drei Kugeln Eis mit frischen Früchten der Saison und Sahne

1 Kugel Eis 2,50 €

Portion Sahne 1,50 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Tiramisu, Mango (abwechselnd saisonal erhältlich)

Auf unserer Kreidetafel bieten wir Ihnen wechselnd hausgemachte Desserts oder Kuchen an.

Über unsere Inhaltsstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne persönlich

Adresse: Ludwigsplatz 13a
Tel.: 0621/5291129
E-Mail: casadilaul@web.de

Öffnungszeiten

Montag – Freitag von 11:30 bis 21:00 Uhr
(An Samstagen und Sonntagen geschlossen! *)

Warme Küche von 12:00 – 20:30 Uhr durchgehend

*** Gerne steht Ihnen unser Lokal auch für **geschlossene Gesellschaften** zur Verfügung. Darüber hinaus bieten wir auch **Catering**. Für geschlossene Gesellschaften sind wir auch an Samstagen für Sie da. Fragen Sie uns!!!!**

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene:

- * Laktose (Milch und Milcherzeugnisse)
- * Glüt

Zusatzstoffe :

 - 1 - mit Farbstoff
 - 2 -mit Konservierungsstoff
 - 3 - mit Antioxidationsmittel
 - 4 - mit Geschmacksverstärker
 - 5 - geschwefelt
 - 6 - geschwärzt
 - 7 - mit Süßungsmitteln
 - 8 - mit Phosphat
 - 9 - mit Nitritpökelsalz
 - 10 - Koffeinhaltig
 - 11 - Alkoholhaltig

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühe-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht- / Instandtrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweiß, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate