

Della Casa Special

Vorspeise

Vittello Tonnato 14,90
Dünne Scheiben Kalbsfleisch mit Kapern-Thunfisch-Creme

Pizza...di candeale Kreation

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

Burrata - Kreation

Burrata (100 gr) 17,90
an Pfannengemüse mit Kartoffeln | Cherrytomaten | Basilico-Pesto

Pasta (frisch)

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

Linguini con Pollo di Mais 18,90
Linguini mit Maispoulardenfleisch und frischen Pfifferlingen in Butterjus |
Grana Padano Späne

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

Tagliolini con asparagi verdi 19,90
mit grünen Spargel | 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

Kalbs Karree pro 100gr/ 10,90
Kalbskotelett (Fleisch aus Artgerechter Haltung)
an leichter, frischer Tomatensauce mit Kräutern und Knoblauch
dazu Röstkartoffeln

Französische Entenbrust (weiblich) 25,90
Rosa gebratene Entenbrust auf Portwein-Butter-Reduktion
dazu in Butter gebratene Gnocchi und grüne Bohnen

Della Casa Special

Dips

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

... di candeale Pizza Kreationen

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

<u>Bufalina</u> (vegetarisch)	16,90
hausgemachte Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella (nach dem Backen), Basilikum, Olivenöl extra vergine	
<u>Buratina</u> (vegetarisch)	17,90
Basilikum - Pesto, Fior di Latte, Burrata (nach dem Backen) Walnüsse, Basilikum	
<u>Sorpresa di formaggio con spinaci</u> (Bianca, vegetarisch)	19,90
mit Fior di Latte, Ziegenfrischkäse, Schmand, Gorgonzola, Blattspinat, Pecorino Sardo, Scamorza geräuchert (nach dem Backen) Olivenöl extra vergine	
<u>Verdure</u> (vegetarisch)	15,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, rote Spitzpaprika, Artischocken, grüne Oliven, Zucchini, braune Champignons, Knoblauch, rote Zwiebeln, Olivenöl extra vergine	
<u>Calabrese</u> (pikant)	15,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, pikante luftgetrocknete Edelsalami (nach dem Backen) Rucola	
<u>Milanese</u>	15,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, Braune Champignons, Salame Milano (nach dem Backen)	
<u>Greca</u> (vegetarisch)	17,90
mit hausgemachter Tomatensauce, Fior di Latte, Knoblauch, Blattspinat, Feta - Käse, rote Zwiebeln, Olivenöl extra vergin	
<u>BRESAOLA</u> (Bianca)	20,90
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	

PIZZA

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

2	Capri Tomate, Fior di Latte(Mozzarella) und Basilico	€ 12,90
3	Melanzana Tomate, Fior di Latte(Mozzarella) ,gebratene Auberginen Scheiben,Grana Padano, Basilico	€ 15,90
4	San Marco Tomate, Edamer, Hinterschinken, Braune Champignons	€ 14,90
5	Quattro Stagioni Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Braune Champignons, Artischocken	€ 14,90
6	Capricciosa Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Rose'Champignons, Artischocken,Knoblauch, rote Zwiebeln	€ 15,90
8	Parma Tomate, Fior di Latte, Parmaschinken	€ 16,90
9	Quattro Formaggi Tomate, Edamer,Fior di Latte (Mozzarella), Gorgonzola, Grana Pedano	€ 14,90
11	Diavolo (scharf) Tomate, Bacon, Knoblauch, scharfe Peperoni, Rucola	€ 14,50
12	Siciliana Tomate, Edamer, Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln, milde Peperoni	€ 14,90
13	Spianata Romana Tomate, Fior di Latte (Mozzarella), luftgetrocknete Edel – Salami, Rucola	€ 15,90
14	Calzone Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Champignons, rote Zwiebeln	€ 14,50
15	Salsiccia Tomate, Fior di Latte(Mozzarella), Frischfleischwurst aus der Toscana mit Fenchel, Radicchio	€ 15,90
16	Gamberetti Tomate,Fior di Latte (Mozzarella), kleine Garnelen, Knoblauch, rote Zwiebeln	€ 16,90

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

PIZZA

30 cm

Selbstverständlich können Sie Ihre Pizza
individuell selbst kreieren !

1	Basis - Pizza	€ 9,90
	Hausgemachte Tomatensauce, Edamer Käse	

Extrabeläge für Pizza	Preis pro Belag
Frische Knoblauch Scheiben, rote Zwiebeln	€ 0,90
Peperoni mild oder scharf, Kapern, Oliven, Broccoli, Paprika, Spinat, Rucola, Braune Champignons	€ 1,90
Cherry Tomaten, Artischocken, Salami, Bacon, , Thunfisch, Anchovis, Hinterschinken, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Feta , Edamer , Spianata Romana,	€ 2,90
Gamberetti (kleine Garnelen 10-12 Stck.)	€ 5,90
Parmaschinken	€ 4,50
frutti di Mare (mit Knoblauch, Pulpo, kleine Garnelen, Muschelfleisch)	€ 8,50

Zuppe

- | | | |
|----|--|--------|
| 19 | Crema di Pomodoro
Tomatencremesuppe mit Sahne | € 6,90 |
| 21 | Stracciatella
Klare Brühe mit Ei und Parmesan | € 6,90 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 22 | Bruschetta (3 Scheiben)
Tomatenwürfel mit Knoblauch, Lauchzwiebeln und Basilikum in Olivenöl
auf geröstetes Weißbrot | € 8,90 |
| 23 | Carpaccio di Manzo
feine marinierte Rinderfiletscheiben mit frischen Champignon-Scheiben
und Parmesan Späne | € 15,50 |
| 25 | Mozzarella e Pomodoro
Büffel-Mozzarella mit Basilikum auf Tomatenscheiben | € 12,90 |

Saisonale und Tagesempfehlungen finden Sie an unseren Tafeln !

Warme Vorspeisen

- 32 Butterbohnen € 12,90
in Tomatensauce mit Fetakäse überbacken
- 34 Feta al Forno (200gr. Griechischer Feta) € 12,90
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

Unsere Klassiker

Carne/Fleisch

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Saltimbocca alla Romana
Drei kleine Kalbs- Schnitzel (Kalbsfleisch aus Artgerechter Haltung)
mit Parmaschinken und Salbei in Butterjus | € 28,90 |
| 51 | Schweinefilet al Gorgonzola
(Schweinefleisch aus Artgerechter Haltung)
Zartrosa gebraten in Gorgonzola Walnuss Sauce | € 23,90 |

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 | € 23,90 |
| 70 | Gamberi „Pirata“
Garnelen mit Oliven und Peperoni in pikantem Knoblauch-Olivenöl, dazu
gemischten Salat | € 24,90 |

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

Pasta

- | | | |
|----|--|---------|
| 74 | Spaghetti con Gamberi e Rucola | € 16,90 |
| | in pikantem Knoblauch-Öl mit kleinen Garnelen und Rucola | |
| 77 | Penne alla arrabbiata | € 12,90 |
| | in fruchtig, pikanter Tomatensauce und frisch geriebenen Grana Padano | |
| 80 | Penne al Gorgonzola | € 14,90 |
| | mit Cherry-Tomaten und Rucola in Gorgonzolasauce | |
| 82 | Fettuccine alla Capricciosa | € 15,90 |
| | 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 |