

Antipasti

Eine der schönsten und köstlichsten kulinarischen Traditionen in Italien sind die Antipasti - kalte und warme Köstlichkeiten, die Lust auf die folgenden Genüsse machen sollen. Wörtlich übersetzt heißt antipasti „vor den Teigwaren“.

Bruschetta Classica € 5,90

Getoastetes Weißbrot mit in kräftigem Rosmarin, Thymian, Basilikum, Knoblauch und Bio-Olivenöl marinierten frischen Kirschtomaten

Crostini € 7,90

„Prosciutto“ Weißbrot mit Mozzarella überbacken und Prosciutto

„Polpo“ Weißbrot mit gegrillten Octopusstücken, Olivenöl und Knoblauch

Burrata Caprese € 8,90

mit Tomaten, Basilikum und Bio-Olivenöl

Piatto Antipasti € 8,90

Grillgemüse, Prosciutto, Mozzarella, getrocknete Tomaten und hausgemachtes Pesto

Cozze Grattinati € 9,50

Halbschalenmuscheln (6 Stk.) in Weißweinsauce und Grana Padano überbacken

Pallina Salsiccia € 9,50

2 Stk. würzig-gebackene, panierte Salsiccia-Bällchen auf Rucola und gehobeltem Grana

Die Salsiccia ist eine typisch italienische, sehr pikant gewürzte, Wurst.

Capesante „Finesterre“ € 9,90

Jakobsmuscheln (4 Stk.) mit Grana Padano überbacken und einem Schuss Prosecco aromatisiert

Vitello Tonnato € 11,50

Rosa gegartes, zartes Kalbfleisch und Thunfischcreme mit Kapern und Sardellen

Carpaccio di Manzo € 12,50

Hauchdünn geschnittener Rindslungenbraten mit Rucola und gehobeltem Grana Padano

Cozze Vino Bianco € 12,50

Miesmuscheln in aromatischer Weißweinsauce

Pane

Grissini	€ 3,20
Hausgemachte, dünne Brotstangen	
Grissini Aglio Olio	€ 3,60
Hausgemachte, dünne Brotstangen mit frischem Knoblauchöl	
Grissini della Casa	€ 6,50
Mit Bio-Olivenöl, Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten und Rosmarin	

Zuppe

Suppen, so sagt man in Italien, sind die wahre Meisterprüfung der guten Küche. Die Zubereitung einer guten Suppe erfordert Zeit, Sorgfalt und Aufmerksamkeit.

Frittatensuppe	€ 4,20
di Pomodoro	€ 4,50
Tomatensuppe mit frischem Basilikum	
d´Aglio	€ 4,50
Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	
Minestrone	€ 4,90
Traditionelle italienische Gemüsesuppe	
Bouillabaisse	klein € 9,50
Hausgemachte Fischsuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, verfeinert mit Safran und Pernod	
	groß € 13,50

Insalate

Gemäß einem alten italienischen Sprichwort benötigt man für einen guten Salat drei Menschen: einen Geizhals für den Essig, einen Verschwender für das Öl und einen Weisen für das Salz.

Insalata Verde	klein € 3,90
Grüne Salatvariation	
	groß € 4,50
Insalata di Pomodori	€ 4,50
Tomatensalat mit rotem Zwiebel und frischem Basilikum und Bio-Olivenöl	

Insalata Mista	klein	€ 4,20
Gemischter Salat	groß	€ 5,00
Insalata di Pan		€ 8,90
Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven		
Insalata Tonno		€ 8,90
Gemischter Salat mit Thunfisch und Oliven		
Insalata di Pollo		€ 9,90
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen		
Insalata Gamberetti		€ 11,50
Avocadosalat mit Shrimps und Rucola in leichtem Minze-Limettendressing		

Al Forno

Melanzane alla parmigiana	€ 9,20
In Olivenöl angeröstete Melanzani, überbacken mit frischem Mozzarella, bedeckt mit unserer hausgemachten Tomatensauce und abgerundet durch eine knusprige Parmesankruste	
Lasagne al Forno	€ 9,50
Teigblätter mit feinem Rinderfaschierten, Béchamelsauce, Grana Padano und mit Mozzarella überbacken	
Tortellini Grattinati	€ 9,80
Mit Schinken, Obers und Mozzarella überbacken	

Risotto

Den Klassiker aus der italienischen Küche gibt es bei uns in zwei unwiderstehlichen Variationen.

Risotto Casa Mia	€ 11,90
Mit Prosciutto, Erbsen, frischen Tomaten und Safran, verfeinert mit Grana Padano	
Risotto Porcini	€ 12,90
Mit Steinpilzen und Schalotten in Weißweinsauce, verfeinert mit Zwiebeln und Grana Padano	
Risotto Pesto e Gamberetti	€ 13,90
Mit hausgemachtem Pesto und Garnelen in Weißweinsauce, verfeinert mit Zwiebeln und Grana Padano	

Pasta

Unsere Pasta verdure, con carne und dal mare servieren wir **wahlweise** mit **Spaghetti, Penne, Tagliatelle oder Linguini**.

Verdure

Pasta Aglio e Olio € 8,80

Knoblauch in Olivenöl, dazu scharfe Peperoncini und Petersilie

Pasta All'Arrabbiata € 8,80

Scharfe Tomatensauce mit Knoblauch

Pasta Napolitana € 8,80

Tomatensauce mit frischen Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum

Pasta al Pesto € 10,50

Aromatisches, hausgemachtes Pesto aus frischem Basilikum, dazu Pinienkerne und Grana Padano

Dal mare

Linguini Frutti di Mare € 14,20

Meeresfrüchte in leichter Weißweinsauce

Linguini Casa Mia € 14,50

Grüner Spargel, Shrimps und gegrillte Scampi mit Knoblauch, erfrischender Zitrone und Grana Padano

Tagliatelle di Mamma € 14,50

Lachsfilet oder Shrimps mit frischem Baby-Blattspinat

Linguini Aragosta € 16,90

Hummer und Shrimps mit Kirschtomaten und frischen Kräutern in leichter Weißweinsauce

Con carne

Pasta Bolognese € 8,90

Mit feinem Rinderfaschieren, Zwiebeln, Karotten und Tomatensauce

Pasta Carbonara € 8,90

Speck und Zwiebeln in Obersauce mit Ei

Penne Paesane € 11,20

Mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Champignons in Obersauce

Tortellini Gorgonzola e Prosciutto € 11,50

Tortellini in Gorgonzolasauce mit Prosciutto-Scheiben

Piatti di Carne

Schnitzel vom Schwein/Huhn	€ 11,90
Inkl. einer Beilage nach Wahl	
Cordon Bleu vom Schwein/Huhn	€ 12,90
Inkl. einer Beilage nach Wahl	
Pollo della Casa	€ 13,90
Gegrillte Hühnerbrust im Rohschinkenmantel mit frischem Gemüse und Kartoffeln	
Piccata Milanese	€ 14,90
Schweinslungenbraten im Parmesanmantel mit Spaghetti in Tomatensauce	
Filetto Maiale „Il Capitano“	€ 14,90
Schweinslungenbraten im Speckring mit frischem Gemüse und Kartoffeln	
Grande Carne della Casa	€ 16,90
Gebratene Rinderstreifen vom Beiried auf Tagliatelle; mit roten Zwiebeln und Peperoncini in leichter Barolo-Sauce	
Tagliata di Manzo	€ 16,90
Gegrilltes Beiried auf Rucola mit Kirschtomaten und Grana Padano	
Cotolette d´Agnello alla Griglia	€ 18,50
Rosa Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Baby-Blattspinat	

Piatti di Pesce

Lucioperca della Casa	€ 14,90
Frischer Zander vom Grill inkl. einer Beilage nach Wahl	
Calamari alla Griglia	€ 15,50
Tintenfisch nach Art des Hauses gegrillt inkl. einer Beilage nach Wahl	
Salmone alla Griglia	€ 15,50
Zartes Lachsfilet vom Grill inkl. einer Beilage nach Wahl	
Filetto di Tonno „Toscana“	€ 16,50
Thunfischfilet auf toskanischer Sauce (Tomatenwürfel, Oliven, Zwiebel, frische italienische Kräuter) mit geröstetem Weißbrot	
Polpo alla Griglia	€ 18,50
Octopus vom Grill inkl. einer Beilage nach Wahl	
Scampi alla Griglia	€ 18,50
Garnelen (8 Stk.) vom Grill in leichter Weißwein-Knoblauchsauce inkl. einer Beilage nach Wahl	
Cassola di Pesce	€ 21,50
Sardische Spezialität – Fischfiletvariation in pikanter Tomatensauce mit geröstetem Weißbrot	
Padella di Pesce	€ 21,50
Gegrillter Lachs, Calamari, Scampi und Octopus inkl. einer Beilage nach Wahl	

Beilagen nach Wahl

- * **Frischer Baby-Blattspinat - zubereitet nach Art des Hauses!**
- * **Rosmarinkartoffeln**
- * **Petersilienkartoffeln**
- * **Knackiger Blattsalat**
- * **Pommes Frites**

Alle zusätzlichen Beilagen jeweils € 4,00

Über unsere speziellen Frisch-Fisch-Angebote informiert Sie gerne unser Service-Personal!

Pizze

Alle Pizze im Casa Mia werden mit hausgemachter Tomatensauce belegt! Alle Pizze können auch als kleine Portion (- € 1,00) bestellt werden.

Pizza classica

Margherita	€ 8,10
Cardinale (Schinken), Salame, Funghi (Champignons),	€ 8,90
Spinaci (Spinat und Schafkäse), Al Tonno (Thunfisch und Zwiebeln),	
Hawaii (Schinken und Ananas)	

Pizza moderato **€ 9,80**

Mediterranea Melanzani, Schafkäse und Zwiebeln
Diavolo Schinken, Champignons und scharfe Pfefferoni
Siciliana Sardellen, Kapern und scharfen Pfefferoni
Tritato di Carne hausgemachte Fleischsauce aus Rindsfaschiertem
Quattro Stagioni Schinken, Champignons und Artischocken
Vegetariana Champignons, Mais, Paprika, Zwiebeln und Zucchini
Calzone Pizzateigtasche gefüllt mit Schinken, Champignons und Tomaten
Quattro Formaggi Mozzarella, Schafkäse, Gorgonzola und frischer Grana Padano
Provinciale Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni
Capricciosa Schinken, Champignons, Sardellen und Oliven
Primavera Rucola, Zwiebeln, frische Tomaten und Grana Padano
Rusticana Schinken, Artischocken, Champignons, Ei und Oliven
Casalinga Schinken, Salami, Speck, Champignons und Zwiebeln

Pizza specialità

Mexicana Gegrillte Hühnerbruststreifen, Mais und Paprika	€ 11,50
Salsiccia Würzige Salsiccia, Schafkäse und Zwiebeln	€ 11,50
Casa Mia Prosciutto, Rucola und frischer Grana Padano	€ 12,50
Al Salmone frischer Lachs und Zwiebeln	€ 13,50
Burrata Burrata, frische Kirschtomaten und frischer Basilikum	€ 13,50
Frutti di Mare Frischer Fisch und Meeresfrüchte	€ 14,50

Contorni (zusätzliche Beilagen):
Prosciutto/Meeresfrüchte € 3,50, Andere € 1,40

Dolci

Das süße Finale erfordert die ungeteilte Aufmerksamkeit der Küche, denn der letzte Bissen bleibt im kulinarischen Gedächtnis am besten haften.

Panna Cotta	€ 4,90
Italienisches Dessert mit Vanille und frischen Orangen auf einem Erdbeersaucenspiegel	
Crespella con Marmellata	€ 4,90
Hausgemachte Palatschinken gefüllt mit Marillen- oder Erdbeermarmelade	
Crespella con Crema di Cioccolato	€ 4,90
Hausgemachte Palatschinken gefüllt mit Schokocreme (Nutella)	
Tiramisu	€ 5,50
Italienisches Dessert aus Biskuit, Mascarpone und Kakao	
Profiteroles	€ 5,50
Brandteigkrapfen in Schokoladensauce und Schlagobers	
Torta della Nonna	€ 5,50
Italienische Zitronencremetorte mit Vanilleeis	
Tartufo	€ 5,80
Italienisches Eis-Törtchen auf einem Erdbeersaucenspiegel	

Bevande Calde

Kleiner Espresso / Brauner	€ 2,30
Großer Espresso / Brauner	€ 3,60
Melange	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,30
Caffè Latte	€ 3,60
Heiße Schokolade	€ 3,30
Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,40
Tee mit Zitrone (frisch gepresst)	€ 2,60