

S P E I S E N

**MU
SU** CASA


Mein
LIEBLINGS
ITALIENER



PIZZA

PIZZA PANE I, J PIZZABROT MIT ROSMARIN	4.00	PIZZA CAPRICCIOSA D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, FRISCHE CHAMPIGNONS, OLIVEN, ARTISCHOCKEN, PEPPERONI	9.10
PIZZA MARINARA H TOMATENSAUCE, KNOBLAUCH, OREGANO, OLIVENÖL	5.50	PIZZA 4 STAGIONI D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, CHAMPIGNON, ARTISCHOKEN UND OLIVEN	9.10
PIZZA MARGHERITA H TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND BASILIKUM	6.70	PIZZA QUATTRO FROMAGGI B, C, D, G, H, N TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PECORINOKÄSE, GRANA PADANO UND GORGONZOLA	9.20
PIZZA NAPOLI D, H, B SARDELLEN, TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KAPERN UND OLIVEN	7.50	PIZZA CASALINGA B, C, D, G, H, N TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, PAPRIKA UND SPIEGELEI	9.20
PIZZA SALAMI D, H TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI	7.70	PIZZA PECORINO B, C, D, G, H, N TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHAFSKÄSE, OLIVEN, PEPPERONI	9.20
PIZZA FUNGHI D, H TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND FRISCHE CHAMPIGNONS	7.70	PIZZA CALZONE B, C, D, G, H, N TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, FRISCHE CHAMPIGNONS, HINTERSCHINKEN, ARTISCHOCKEN	9.50
PIZZA PROSCIUTTO D, H TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN	7.70	PIZZA DIAVOLA D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PIKANTE ITALIENISCHE SALAMI, PEPPERONI UND OLIVEN	9.50
PIZZA ORTOLANA D, H TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN, ZWIEBELN, PARMESAN	8.00	PIZZA SPINACI D, H TOMATENSAUCE, GORGONZOLA UND FRISCHER BLATTPINAT	9.80
PIZZA HAWAII D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, ANANAS	8.20	PIZZA SALSICCIA B, C, D, G, H, N TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ORIGINAL ITALIENISCHE SALSICCIA, PAPRIKA UND RADICCHIO	10.50
PIZZA ROMANA D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, PEPPERONI	8.20	PIZZA MARE D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND MEERESFRÜCHTE	11.50
PIZZA REGINA D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN UND FRISCHE CHAMPIGNONS	8.20	PIZZA BABY B, D, G, H, 8, 17 TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA	5.00
PIZZA TONNO B, D, H TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ROTE ZWIEBELN	8.60		
PIZZA VEGETARIANA B, D, H TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, PEPPERONI, OLIVEN, ZWIEBELN, PAPRIKA	8.90		

GOURMETPIZZA

PIZZA CARBONARA I, J MOZZARELLA, SPECK, SAHNE UND EI	9.50	PIZZA BRESAOLA D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN, BRESAOLA, KIRSCHTOMATEN	11.80
PIZZA TIROLESE I, J TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, ZWIEBELN UND TIROLER SPECK	9.80	PIZZA CONTADINA D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALSICCIA, GORGONZOLA	11.90
PIZZA TARTUFO D, H, 8, 17 MOZZARELLA, KARTOFFELN UND TRÜFFELÖL	10.50	PIZZA TOTO D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, RICOTTAKÄSE, PIKANTE SALAMI, GERÄUCHERTER PROVOLONE-KÄSE, RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN, KIRSCHTOMATEN	12.90
PIZZA MISU D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, GEHOBELTER PARMESAN, KIRSCHTOMATEN	10.50	PIZZA ANTONIO D, H, 8, 17 RAND GEFÜLLT MIT RICOTTA KÄSE, HINTERSCHINKEN RUCOLA, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN	12.90
PIZZA DON PEPPE B, D, H MOZZARELLA, GORGONZOLA, BIRNENFILET	10.50	PIZZA CARLO D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GARNELEN UND CALAMARI	12.90
PIZZA BRUNO D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CREVETTEN, ANANAS	10.50		
PIZZA PARMA D, H, 8, 17 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN, PARMASCHINKEN	10.80		

DAS GEHEIMNIS DER ECHTEN PIZZA NAPOLETANA

Das Rezept scheint einfach: Teig, Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Oregano und Basilikum. Doch es steckt mehr dahinter. Bei der echten neapolitanischen Pizza kommt es auf die Art des Mehls, die Misch- und Gärzeit des Teigs, die Dicke des Bodens und sogar auf die Haltung der Ölfflasche an. Klar – jeder macht die beste Pizza. Das ist uns egal, denn wir bleiben immer bei der Mutter aller Pizzen: der Verace Pizza Napoletana. Die Herstellungsweise der Urpizza ist bis ins kleinste Detail festgelegt und wird von der „Associazione Verace Pizza Napoletana“ in Neapel genau vorgeschrieben, seit Ende 2017 ist sie zum UNESCO Kulturerbe erhoben worden. Dabei kommen in den Teig, wie vor 200 Jahren, Mutter-Hefe, Salz und Wasser. Das Geheimnis liegt bei den

min. 24 Stunden des Fermentationsprozess. So nimmt der Teig die Mehlkörper komplett auf, die Stärke wird in Kohlendioxid umgewandelt und entwickelt das einzigartige malzige Brotaroma. Während des Gärungsprozesses entstehen feine Blasen, so wird der Pizzateig viel bekömmlicher.

Gebacken wird die Pizza bei höllischen 400° C in einem Holz-Steinofen. Durch diese unglaubliche Hitze braucht sie keine 90 Sekunden zur Vollendung. Geheizt wird mit Buchenholz und Bio-Erdgas, durch diese Mischung optimieren wir die Verbrennung im Ofen, reduzieren erheblich den CO₂-Ausstoß und schonen die Umwelt, Gesundheit und Ressourcen bei vollem Geschmackserlebnis. Guten Appetit!



ANTIPASTI VORSPEISEN

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO ^{D, G} BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN UND BASILIKUM	11.90
CARPACCIO CLASSICO CON RUCOLA E PARMIGIANO ^D RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND FEIN GEHOBELTEM PARMESAN	12.50
VITELLO TONNATO ^{A, B, G} KALBFLEISCH DÜNN GESCHNITTEN MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE	12.50
ANTIPASTO MI CASA SU CASA ^{A, B, G, D, L} GEMISCHTER VORSPEISENTELLER	12.90
INSALATA FRUTTI DI MARE CON BRUSCHETTA ALL' AGLIO ^{B, G, L, C} MEERESFRÜCHTESALAT MIT KNOBLAUCHBRUSCHETTA	13.50
AVOCADO CON GAMBERI MARINATI ^{B, G, L} MIT MARINIERTEM GARNELENSALAT	13.90

ZUPPE SUPPEN

CREMA DI POMODORO ^{D, E} TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUM	6.00
MINISTRONE ^E ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE	6.50

INSALATE SALATE

INSALATA VERDE GRÜNER SALAT	4.10
INSALATA MISTA ^E GEMISCHTER SALAT	4.90
INSALATA NIZZARDA ^{B, A, E} MARKTFRISCHER SALAT MIT THUNFISCH, OLIVEN, EI UND ZWIEBELN	9.90
INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGGIANO ^D RUCOLASALAT MIT FEIN GEHOBELTEM PARMESAN	9.50
QUINOASALAT ^K MIT RUCOLA, AVOCADO UND MANDELN	11.50
CAESER SALAT ^{B, I, D, C} MIT ROMANA SALAT, CROUTONS, COCKTAILTOMATEN, FEIN GEHOBELTER PARMESAN UND OLIVEN	7,50
CAESAR POLLO MIT HÄHNCHENBRUSTFILET, ROMANA SALAT, CROUTONS, COCKTAILTOMATEN, FEIN GEHOBELTER PARMESAN UND OLIVEN	12.90
CAESARS GAMBERI MIT GEGRILLTE GARNELEN, ROMANA SALAT, CROUTONS, COCKTAILTOMATEN, FEIN GEHOBELTER PARMESAN UND OLIVEN	14.90

PASTA NUDELN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^H KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND PEPERONCINO	9.50
PENNETTE ALL' ARRABBIATA ^E MIT TOMATENSAUCE, KNOBLAUCH UND PEPERONCINO	9.50
SPAGHETTI AL POMODORO ^{E, H} MIT TOMATENSAUCE UND BASILIKUM	9.90
SPAGHETTI BOLOGNA ^{E, H} MIT HACKFLEISCHSAUCE	9.90
LASAGNE AL FORNO ^{A, E, G} HAUSGEMACHTE LASAGNE IM OFEN ÜBERBACKEN	9.90
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{A, E, G, D} MIT GERÖSTETEN BAUCHSPECKWÜRFELN, EI UND PARMESAN	10.50
TAGLIATELLE ALLA VENEZIANA ^{A, E} MIT FRISCHER KALBSLEBER, WEISSWEIN UND ZWIEBEL	12.90
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ^{B, C, E, G, N} MIT MEERESFRÜCHTEN	13.50

MEZZE PORZIONI DI PASTA COME ANTIPASTO KLEINE PORTION PASTA ALS VORSPEISE 3,00 WENIGER



PESCE FISCH

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON ERBE FINE ^N CALAMARI MIT FRISCHEN KRÄUTERN, GEGRILLT	19.90
VARIAZIONE DI PESCE ALLA GRIGLIA ^{B, C, N} FISCHVARIATION VOM GRILL	24.00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA ^B SEEZUNGE VOM GRILL	25.50
GAMBERI ALLA GRIGLIA ^C GARNELEN VOM GRILL	26.50

TUTTI I PESCI LI SERVIAMO CON INSALATE FRESCHE DEL MERCATO
ALLE FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT MARKTFRISCHEM SALAT

CARNE FLEISCH

PAILLARD DI VITELLO ALLA GRIGLIA KALBSPAILLARD VOM GRILL	20.50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA LAMMKOTELETT VOM GRILL	21.00
FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA FRISCHE KALBSLEBER IN BUTTER UND SALBEI GEBRATEN	21.50
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 250 GR. RINDERFILET VOM GRILL 250 GR.	31.50

TUTTI I PIATTI DI CARNE LI SERVIAMO CON VERDURE DEL GIORNO E PATATE
ALLE FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT TAGESGEMÜSE UND KARTOFFELN

DOLCI DESSERT

TIRAMISU ^{A, D, I}	6.90
CRÈME BRULÉE ^{A, D}	6.90
PANNA COTTA ^D	6.90
VARIAZIONE DI DOLCI ^{A, D, I} DESSERTVARIATION	8.50

NOCH MEHR MISU-MOMENTE

Sie planen ein Fest und möchten unsere Speisen zuhause oder am Arbeitsplatz anbieten? Sprechen Sie uns auf unseren **Catering-Service** an.

Oder buchen Sie unsere Location für Ihre eigene **Veranstaltung** – sei es ein Business Lunch, die nächste Geburtstagsfeier oder ein unvergleichliches Hochzeitsfest. Im Restaurant finden bis zu 120 Personen Platz, auf der Terrasse weitere 100. Gerne können Sie auch Teilbereiche anmieten.

Wir beraten Sie gerne, umfassend – und ganz individuell.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A = EIER UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE
- B = FISCH UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE
- C = KREBSTIERE UND DARAUSS GEFÖNNENE ERZEUGNISSE
- D = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
- E = SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- F = SESAMSAMEN UND SESAMSAMENERZEUGNISSE
- G = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
- H = ERDNÜSSE
- I = GLUTENHALTIGES GETREIDE: WEIZEN I¹, GERSTE I², ROGGEN I³, HAFER I⁴, DINKEL I⁵, KAMUT I⁶
- J = LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE
- K = SCHALENFRÜCHTE: MANDELN K¹, HASELNÜSSE K², WALNÜSSE K³, CASHEWNÜSSE K⁴, PARANÜSSE K⁵, PISTAZIEN K⁶, MACADAMIANÜSSE K⁷, PECANNÜSSE K⁸
- L = SENF UND SENFERZEUGNISSE
- M = SOJABOHNEN UND SOJABOHNENERZEUGNISSE
- N = WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

- 1 = MIT FARBSTOFF
- 2 = MIT KONSERVIERUNGSSUBSTANZEN
- 3 = MIT ANTIÖXIDATIONSMITTEL
- 4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- 5 = GESCHWEFELT
- 6 = GESCHWÄRZT
- 7 = GEWACHST
- 8 = MIT PHOSPHAT
- 9 = MIT SÜSSUNGSMITTELN* (KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHR ABFÜHREND WIRKEN)
- 10 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 11 = MILCHEIWEISS
- 12 = KOFFEINHALTIG
- 13 = CHININHALTIG
- 14 = TAURINHALTIG
- 15 = GENTECHNISCH VERÄNDERT
- 16 = MIT TARTRAZIN* (KANN DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN BEEINFLUSSEN)
- 17 = NITRITPÖKELSALZ, NITRAT
- 18 = SÄUERUNGSMITTEL

VORSICHTSHALBER WEISEN WIR UNSERE VON ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BETROFFENEN GÄSTE DARAUSS HIN, DASS UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE SPUREN VON SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE, LUPINE, GLUTENHALTIGES GETREIDE UND SULFITE ENTHALTEN KÖNNEN.