

# Antipasti

## MOSAICO DI VERDURE CON CAPRINO

*Frisch mariniertes, gegrilltes mediterranes Gemüse  
mit gratiniertem Ziegenkäse* 14.<sup>90</sup>

## INSALATA FRUTTI DI MARE ALLA CREMA

*Salat von feinen marktfrischen Meeresfrüchten  
in leichter cremiger Sauce* 17.<sup>90</sup>

## VITELLO TONNATO

*Zarte Kalbfleischscheiben mit  
Thunfisch-Kapern-Sauce* 14,<sup>90</sup>

## TARTAR DI TONNO

*Thunfischtartar mit Avocado* 16,<sup>90</sup>

## CAPACCIO DI MANZO CLASSICO

*Rinderfilet – hauchdünn aufgeschnitten*

- *mit Rucola & Parmesanspänen* 15.<sup>90</sup>
- *mit gereiftem Trüffelpecorino überhobelt* 18.<sup>90</sup>

## INSALATA CAPRESE

*Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten & Basilikum* 14.<sup>50</sup>

## ANTIPASTO MISTO

*Auswahl verschiedener mediterraner Vorspeisen ab 2 Personen p.P.* 18,<sup>90</sup>

# Pasta

## STROZZAPRETI ALL'ORTOLANA

Italienische Schupfnudeln mit vegetarisch-mediterranem Gemüse-Ragu 12.<sup>90</sup>  
Kleine Portion 9,<sup>90</sup>

## SPAGHETTI ALLA CALABRESE

Spaghetti mit einer würzig scharfen Tomaten-Kräutersauce 12,<sup>50</sup>  
Kleine Portion 9,<sup>50</sup>

## SPAGHETTI CON ACCUGE, AGLIO E OLIO

Spaghetti mit Sardellen, Knoblauch und Olivenöl 12.<sup>50</sup>  
Kleine Portion 9,<sup>50</sup>

## RAVIOLI AL CREMA DI LIMONE

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Blattspinatfüllung in cremiger Limonensauce 15.<sup>90</sup>  
Kleine Portion 12.<sup>90</sup>

## ORECCHIETTE ALLA SALSCCIA

Orecchiette mit pikanter Tomaten-Salsicciasauce & Cime di Rappa 13.<sup>90</sup>  
Kleine Portion 10.<sup>90</sup>

## TAGLIATELLE AI FUNGHI & FILETTO

Bandnudeln mit Pilzen der Saison & Rinderfiletstreifen 15.<sup>90</sup>  
Kleine Portion 12.<sup>90</sup>

## SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten 15.<sup>90</sup>  
Kleine Portion 12.<sup>90</sup>

## LINGUINE MARE E MONTI

Hartweizen-Bandnudeln mit frischem Basilikum-Pinienkernpesto & Gambaretti 15,<sup>90</sup>  
Kleine Portion 12.<sup>90</sup>

## PASTA ALLA PARMIGIANA

Pasta im Parmesanlaib gewendet

- mit Spaghetti al burro 11,<sup>90</sup>
- mit Plin mit Kalbfleischfüllung in Trüffelbutter geschwenkt 15,<sup>90</sup>

# Pesce

## MEDAILLONI DI RANA PESCATRICE AL VINO BIANCO

*Seeteuflemedaillons in Weißweinsauce,  
Kirschtomaten & grünen Oliven 32.<sup>90</sup>*

## ORATA ALLA GRIGLIA

*Dorade Royal im Ganzen gegrillt, mit  
aromatischem Tomatan-Kapern-Kompott. 24.<sup>90</sup>*

## ROMBO ALLA GRIGLIA

*Wildfang-Steinbutt im Ganzen an der Gräte gebraten - saisonale Gemüse  
und Petersilienkartoffeln 44.<sup>90</sup>*

## FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO

*Wolfsbarschfilet im Pergament zubereitet  
mit sizilianischem Minz- & Orangenaroma 24.<sup>90</sup>*

# Carne

## SCALOPPA AL LIMONE

*Zarte Medaillons vom Kalbsentrecôte  
in sommerfrischer Limonensauce 23.<sup>90</sup>*

## ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

*Prime-Ribeyesteak vom Lavarost mit mediterranem Kräuteraroma 35.<sup>90</sup>*

## BISTECCA DI VITELLO IN CROSTA D'ERBE

*Kalbsentrecôte mit mediterraner  
Kräuterkruste & Rosmarinjus 28.<sup>90</sup>*

## TAGLIATA TOSCANA

*Prime Flanksteak in Rosmarinöl rosa gebraten,  
aufgeschnitten auf Rucolasalat mit Parmesanspänen 29.<sup>90</sup>*

## FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PEPE AL VINO ROSSO

*Rinderfilet in pikanter Pfefferkruste mit Rotweinjus 35.<sup>90</sup>*

## GUANCIALE STUFFATO

*Bäckchen vom Weideochsen, in Rotwein geschmort;  
mit Bohnen & Kartoffelstampf 25.<sup>90</sup>*

## FEGATO DI VITELLO BURRO E SALVIA

*Kalbsleber vom Grill mit frischen Kräutern in Salbeibutter gebraten 24.<sup>90</sup>*

# Dolce

## MACEDONIA DI FRUTTA

*Frischer, hausgemachter Obstsalat* 8.<sup>50</sup>

## TORTA DELLA NONNA

*Birnentarte - nach Großmutter's Rezept gebacken - lauwarm serviert* 7.<sup>90</sup>

## PANNA COTTA

*Gestürzte Sahne mit Himbeer-Cassis-Sauce* 8.<sup>50</sup>

## ZABAIONE

*Weinschaum, mit Marsala frisch zubereitet* 8.<sup>50</sup>

## ZUPPA INGLESE

*Hausgemachte Kuchenspezialität mit Vanillecreme und Likör* 8.<sup>90</sup>

## TIRAMISU

*Italienischer Klassiker, hausgemacht* 8.<sup>90</sup>

## CREME BRULLES

*Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste* 8.<sup>50</sup>

## DOLCE MISTO

*Gemischter Dessertteller* 12.<sup>90</sup>

**casa  
Nova**  
Enoteca  
e Griglia

## Die Lieblingsgerichte unserer Gäste

### **CAPACCIO DI MANZO CLASSICO**

*Rinderfilet – hauchdünn aufgeschnitten mit gereiftem Trüffelpecorino überhobelt* 18.<sup>90</sup>

\*\*\*

### **MEDAILLONI DI RANA PESCATRICE**

*Seeteuflemedaillons in Weißweinsauce,  
Kirschtomaten & grünen Oliven* 32.<sup>90</sup>

### **FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PEPE AL VINO ROSSO**

*Rinderfilet in pikanter Pfefferkruste mit Rotweinjus* 35.<sup>90</sup>

### **TAGLIATA TOSCANA**

*Prime Flanksteak in Rosmarinöl rosa gebraten,  
aufgeschnitten auf Rucolasalat mit Parmesanspänen* 29,<sup>90</sup>

\*\*\*

### **TORTA DELLA NONNA**

*Bimentarte - nach Großmutter's Rezept gebacken - lauwarm serviert* 7.<sup>90</sup>

## Unsere Spezialitäten

### **TARTAR DI TONNO**

*Thunfischtartar mit Avocado* 16,<sup>90</sup>

### **ANTIPASTO MISTO**

*Auswahl verschiedener mediterraner Vorspeisen ab 2 Personen p.P.* 18,<sup>90</sup>

\*\*\*

### **RAVIOLI BURRO E SALVIA**

*Hausgemachte Ravioli mit cremiger Ricotta-Blattspinatfüllung in Salbeibutter geschwenkt* 15.<sup>90</sup>

### **ORATA ALLA GRIGLIA**

*Dorade Royal im Ganzen gegrillt, mit  
aromatischem Tomaten-Kapern-Kompott* 24.<sup>90</sup>