



**CASA DI MARIA**

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

## ANTIPASTI

### **Antipasto di verdure**

Komposition von gegrilltem mediterranen Gemüse mit sonnengetrockneten Tomaten

**9,0**

### **Bruschetta di pomodoro**

Geröstetes italienisches Brot mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum <sup>A</sup>

**4,8**

### **Mozzarella di bufala e pomodoro**

Büffelmozzarella auf Kirschtomaten mit frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl <sup>G</sup>

**10,5**

### **Carpaccio di manzo**

Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan auf Rucolabett <sup>G</sup>

**12,5**

### **Vitello tonnato**

Rosagebratenes Kalbfleisch in feinen Scheiben an einer leichten Thunfischcreme und Kapern <sup>D</sup>

**11,5**

### **Antipasto di Maria**

Gemischte Vorspeisenplatte <sup>A, D, G</sup>

**13,5**





**CASA DI MARIA**

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

## ZUPPE

### **Crema di pomodoro**

Fruchtige Tomatensuppe mit italienischen Kräutern

**5,5**

### **Zuppa di pesce**

Mediterrane Fischsuppe <sup>B, D</sup>

**9,5**

## INSALATE

### **Insalata Casa di Maria**

Bunter Blattsalat der Saison mit sonnengetrockneten Tomaten, Ziegenkäse, Cashewkernen, Radieschen und Granatapfel <sup>G, H</sup>

**12,5**

### **Insalata mista**

Bunter Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten, Oliven, roten Zwiebeln an Balsamico-Senf-Vinaigrette <sup>J</sup>

**7,5**

### **Insalata con seppie, pomodori e finocchi**

Gegrillte Sepien mit Kirschtomaten, frischem Fenchel, roten Zwiebeln an Zitrone-Kräuter-Dressing <sup>D, I</sup>

**14,5**





**CASA DI MARIA**

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

## **PASTA**

### **Spaghetti aglio, olio e peperoncino**

Spaghetti in Knoblauch, Peperoncino und kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt (scharf) <sup>A, C</sup>

**9,5**

### **Tagliatelle pomodoro**

Bandnudeln mit Tomaten, Basilikum und gehobeltem Parmesan <sup>A, C, G</sup>

**8,0**

### **Spaghetti alla puttanesca**

Spaghetti mit frischen Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Peperoncini (pikant) <sup>A, C, D</sup>

**10,5**

### **Linguine con gamberoni**

Feine Bandnudeln mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili <sup>A, B, C</sup>

**13,0**

### **Pasta di Maria**

Rigatoni mit Rinderfiletspitzen, Aubergine und Zucchini in fruchtiger Tomatensauce mit Büffelmozzarella <sup>A, B, G</sup>

**13,0**

### **Pasta Bambini**

Jedes Pastagericht aus unserer Speisekarte als Kinderportion zum halben Preis für Kinder bis 11 Jahre.

Auf Wunsch kochen wir jedes Pastagericht mit glutenfreien Spaghetti (Aufpreis 1,0).





# CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

## PIZZE

<b>Marinara</b> Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl <sup>A</sup>	<b>7,0</b>
<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <sup>A,G</sup>	<b>8,5</b>
<b>Spinaci</b> Tomatensauce, Parmesan, Ricotta, Blattspinat <sup>A,G</sup>	<b>10,0</b>
<b>Gorgonzola</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat <sup>A,G</sup>	<b>10,5</b>
<b>Verdure</b> Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Aubergine, Paprika, Artischocken, Oliven <sup>A,G</sup>	<b>11,0</b>
<b>Capra Miele</b> Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse <sup>A,G,H</sup>	<b>10,5</b>
<b>Bufala</b> Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum <sup>A,G</sup>	<b>12,5</b>
<b>Formaggi</b> Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Brie, Taleggio, Parmesan <sup>A,G</sup>	<b>11,0</b>
<b>Diavola</b> Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Taleggiokäse, Pepperoncini (scharf) <sup>A,G</sup>	<b>11,0</b>
<b>Parma</b> Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan <sup>A,G</sup>	<b>11,5</b>
<b>Salame</b> Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami <sup>A,G</sup>	<b>9,0</b>





# CASA DI MARIA

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

## PIZZE

### Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Kirschtomaten, Walnüsse, Rucola, gehobelter Parmesan, Trüffelöl <sup>A, G, H</sup> **13,5**

### Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Kirschtomaten <sup>A, G</sup> **10,5**

### Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons <sup>A, G</sup> **10,0**

### Focaccia di Maria

Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Basilikum, Oregano, Olivenöl <sup>A, G</sup> **14,0**

### Salmone

Crème fraîche, Mozzarella, Lachs, Meerrettich, Rucola <sup>A, D, G</sup> **13,0**

### Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln <sup>A, D, G</sup> **10,0**

### Mare

Tomatensauce, Mozzarella, Venusmuscheln, Calamaretti, Garnelen, Knoblauch <sup>A, B, D, G</sup> **13,5**

### Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern <sup>A, D, G</sup> **9,0**

### Pizza di Maria

Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, marinierte Garnelen, frische Kräuter, frischer Chili, Rucola (pikant) <sup>A, B, G</sup> **12,5**

### Pizza Bambini

Jede Pizza aus unserer Speisekarte als Kinderportion zum halben Preis für Kinder bis 11 Jahre.





**CASA DI MARIA**

CHI MANGIA BENE, VIVE BENE

## **DOLCI**

### **Dolce di Maria**

Waldbeeren, Mascarponecreme, Amarettini, frische Minze <sup>A, G, H</sup>

**7,5**

### **Bombetta di cioccolato**

Kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, heiß serviert <sup>A, G, H</sup>

**6,5**

### **Tiramisù tradizionale**

Biscotti Savoiard, Espresso und Mascarponecreme <sup>A, C, G, H, I</sup>

**7,5**

### **Cafè goloso**

Der Nachtisch für Genießer: Komposition süßer Spezialitäten  
serviert mit einem Espresso <sup>A, C, G, H, I</sup>

**9,5**

Qualität steht bei uns an erster Stelle: Wir verwenden nur hochwertige und marktfrische Zutaten. Unsere Pizzen werden im traditionellen Steinofen nach neapolitanischer Art gebacken.

Schauen Sie auch in unsere aktuelle Wochenkarte mit saisonalen Spezialitäten und frischen Fleisch- und Fischgerichten.  
Wir beraten Sie gerne!

