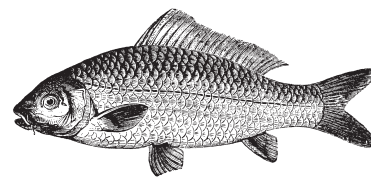


CUCINA MEDITERRANEA

CASAMORE

IL RISTORANTE



Benvenuta

Wir freuen uns Sie heute verwöhnen zu dürfen. Erleben Sie mediterranen Flair und entspannte Atmosphäre. Genießen Sie einzigartige Momente, südländische Gelassenheit und unsere frisch zubereiteten Köstlichkeiten. Viel Spaß beim Wählen...

Buon Appetito

~ APERITIVO ~

APEROL AMEROUGE CAMPARI 

MARTINI ^{XX} (5cl) bianco | rosso

CAMPARI ^I (4cl) mit Orange | mit Soda

SPRITZ all'APEROL "classico" ^{I,IV,X}
oder „alkoholfreie Variante 0,0%“

SPRITZ all'APEROL "la grande bomba" ^{I,IV,X}

MELA „RAMAZZOTTI Aperitivo Rosato“
mit Apfelsaft, Ginger Ale ^{I,II,X}, Minze und Apfelscheibe

HUGO ^{IV,XVI,XX}

mit Prosecco, Soda, Holunder, Limetten und Minze
oder „alkoholfreie Variante“ mit Prosecco 0,0%

AMEROUGE Aperitif d'Europe

mediterraner Aperitivo mit Tonic-Water und frischer Grapefruit

MEDITERRANO

mit Gin Mare, Tonic ^{II,X}, Oliven, Rosmarin und Limetten
oder „alkoholfreie Variante“ mit Gin 0,0%

LILLET „frutti di bosco“ Wild Berry ^{III}
oder „alkoholfreie Variante 0,0%“

TOCCO ROSSO ^{I,III,IV}

mit Campari, Prosecco, Holunder und Minze

SANGRIA Legendärer Klassiker aus Spanien

„LOLEA“ Qualitäts-Wein (rot, weiß oder rose) mit Obst und Minze

„LAMBRUSCO“ ROSSO Dolce D.O.C.

Italien pur aus Emilia-Romagna, prickelnd fruchtig & angenehm süß

SPRITZ NEGRONI ^{IV}

mit Prosecco, DryGin, Martini Rosso ^{XX}, Campari ^I

GIN BASIL SMASH

Needle Masterpiece Dry Gin, frischer Basilikum & Zitronensaft

SCAVI&RAY PROSECCO ^{IV} "spumante" Venetien, 0,1l

oder „alkoholfreie Variante“ mit Prosecco 0,0%“

» Cocktails- & Longdrinks «

Auf unserer Bar-Karte finden Sie weitere leckere Cocktails- & Longdrinks.

~ ANTIPASTO ~

CREMA di POMODORI

cremig toskanische Tomatensuppe mit Basilikum.

CARPACCIO di MANZO ^{II,VIII}

hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit
frischem Rucola und gehobelem Parmesan

BRUSCHETTA

3 knusprige Ciabatta mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch

CAPRESE con „MOZZARELLA di BUFALA“ ^{II,VIII}

Original cremiger Büffel-Mozzarella aus Italien, auf frischen
Tomaten-Scheiben mit Basilikum, nativem Olivenöl und
Balsamico verfeinert

ANTIPASTO PICCOLO ^{II}

saftige italienische Oliven und marinierter Feta-Schafskäse

ANTIPASTO di VERDURE (für 2 Personen) ^{II,VIII,XVIII,XX}

Vegetarische Vorspeisen-Variation: gemischtes Grillgemüse von
Artischocken bis Zucchini, 4 Bambini-Kugeln Büffel-Mozzarella,
marinierter Feta-Schafskäse, getrocknete Tomaten, eingelegte
Champignons, saftigen Oliven und feinem Aglio-Dip

ANTIPASTO di SALUMI (für 2 Personen) ^{II,XI,XX}

mediterrane Wurst-Spezialitäten: toskanische Trüffel-Salami
im Parmesanmantel, französische luftgetrocknete Salami,
spanischer Gran Reserva Serrano-Schinken und Prosciutto-
Schinken aus Modena, dazu Parmigiano Reggiano D.O.P

PATA NEGRA ^{II,XI,XX}

spanischer Premium-Schinken: original „Pata Negra“ Jamón de
Bellota Ibérico aus Guijuelo, dazu Parmigiano Reggiano D.O.P.

VITELLO TONNATO

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce

SCAMPI al AGLIO PICANTE

in nativem Olivenöl mit „scharfen“ Chili-Schoten, mediterranen
Kräutern, goldbraun gebratenem Knoblauch und acht Garnelen

BURRATA con VERDURE

cremiger Frischkäse aus Apulien auf lauwarmem mediterranem
Gemüse und frischen Tomaten

POMMES ALLUMETTES ^{I,II,III,XVI,XX}

hauchdünne knusprige Pommes Frites mit Trüffel-Mayonnaise

PANE

Mediterranes Baguette im Korb 3€ | Knuspriges Pizzabrot 7€

~ INSALATA ~

PICCOLA MISTA

gemischter Beilagen-Salat

INSALATA GRANDE

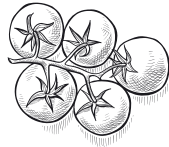
Unsere große Salat-Variation wird für Sie mit frischen knackigen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Radieschen und Croutons angerichtet, wahlweise mit Balsamico ^{I,III,V}- oder Joghurt-Dressing ^{XX} (+ auf Wunsch mit mediterranem Baguette 3€)

TOSCANA

Insalata grande mit zarten Putenbrustfilet-Streifen und gehobeltem Parmesan

VENEZIA

Insalata grande mit acht gebratenen Garnelen, saftigen Oliven und gehobeltem Parmesan



PIEMONTE

Insalata grande mit saftigen Rindersteak-Streifen, cremigen original Büffel-Mozzarella-Kugeln und getrockneten Tomaten

IBIZA (vegetarisch)

Insalata grande mit mediterranem Grillgemüse, getrockneten Tomaten, Artischocke und saftigen Oliven

~ PASTA ~

Auf Wunsch erhalten Sie zu unserer Pasta von der Manifattura „Liguori“ aus Neapel frisch geriebenen Original Parmigiano Reggiano

PENNE ALL'ARRABBIATA

Röhrennudeln mit hausgemachter „sehr scharfer“ Tomatensauce, gehackten Zwiebeln, Knoblauch und frischen roten Chilis

SPAGHETTI con BURRATA ^{VIII},

cremiger Frischkäse aus Apulien, mit mediterraner hausgemachter Tomatensauce



TAGLIATELLE con MANZO

saftige Rindersteak-Streifen mit hausgemachter mediterraner Tomatensauce auf schmalen Bandnudeln

SPAGHETTI con TACCHINO e PESTO ^{III,XV}

zarte Putenbrustfilet-Streifen auf feiner Knoblauch-Pesto-Sauce mit frisch duftendem Basilikum und Tomaten-Würfel

GNOCCHI al PESTO con FORMAGGIO

mit Frisch-Käse gefüllte Kartoffel-Klößchen mit frischen Tomaten und Knoblauch in feiner Basilikum-Pesto-Sauce ^{III,X}

SPAGHETTI al SCAMPI AGLIO PICANTE

in nativem Olivenöl mit „scharfen“ Chili-Schoten angebratene Garnelen, mediterranen Kräutern und Knoblauch

PENNE con VERDURE

Röhrennudeln mit Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, gelber und roter Paprika in hausgemachter Tomatensauce

SPAGHETTI alla VONGOLE

Pasta mit Venus-Muscheln im Weißwein-Sud mit Knoblauch

TAGLIATELLE al TARTUFO

frisch geriebener Trüffel auf schmalen Bandnudeln in feiner getrüffelter Parmesan-Sahne-Sauce

~ PIZZA ~

Unsere CASAMORE-Pizza aus dem Original Stein-Ofen von „Morello Forni“ aus Italien: mit hausgemachter Tomatensauce, Teig nach traditionellem Rezept und Mozzarella Fior di Latte. - Täglich bis 22:30 Uhr -

MARGHERITA

SALAMI

DIAVOLO del CAPO

mit pikanter Salami, Peperoncini und gehobeltem Parmesan

TONNO

mit Thunfisch, milden Zwiebeln und schwarzen Oliven

FRUTTA con PROSCIUTTO ^{XV}

mit frischer Ananas und italienischem Kochschinken

GENOVESE

mit feiner Basilikum-Pesto, mediterranem Gemüse, Rucola und 5 Bambini-Kugeln Büffel-Mozzarella

ROMANA ^{XV}

mit italienischem Kochschinken und Champignons

CASAMORE ^{XV}

mit Serranoschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan

VEGETARIA

mit mediterranem Gemüse, milden Zwiebeln und Rucola

SCAMPI

mit mediterran marinierten Garnelen und Kirschtomaten

BIANCA

mit cremigem Rahm, Speck und Zwiebeln (ohne Tomatensauce)

~ CARNE & PESCE ~

TACCHINO NATURA ^{II,III,XV}

mageres Putensteak mit mediterranem Gemüse und Reis

BISTECCA di MANZO

saftiges argentinischen Rumpsteak

FILETTO di MANZO

zartes argentinisches Rinder-Filet

Beilage zu Rumpsteak und Rinder-Filet:

knusprige Pommes Allumettes und Café de Paris Kräuterbutter

FILETTO di MAIALE ^{II,III}

zarte Schweinelendchen vom Filet in einer cremigen Champignon-Rahmsauce auf Tagliatelle (schmale Bandnudeln)

„SCHNITZEL“ Amore della Germania

2 panierte Schnitzel nach „Wiener Art“ aus dem Filet vom Schwein mit knusprigen Pommes und Wild-Preiselbeeren (+ auf Wunsch mit Bratensauce 1.5 €)

ORATA alla GRIGLIA

auf der Haut gebratene frische Doraden-Filets, Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse

FILETTO di SALMONE

Rosa Filet vom Lachs mit Reis und cremiger Safran-Sahnesauce ^{VIII}

~ MENU PER ~ BAMBINI

PIZZA BAMBINI

kleine Pizza Margherita

SUPER MARIO

Penne (Röhrennudeln) mit Tomatensauce

DON QUIJOTE

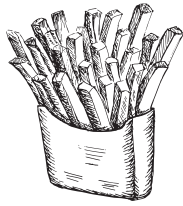
Kinder-Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet mit Pommes

POMMES BAMBINI ^{II,XX}

Portion Pommes Frites mit Ketchup / Mayonnaise

EISCLOWN ^{VIII}

Vanille- & Schokolade-Eis mit Sahne und bunten Smarties



~ DOLCE DESSERT ~

PIZZA DOLCE con NUTELLA ^{I,II,VIII,XI}

Piccola Pizza mit Nutella, Mandeln und Puderzucker

GELATO MISTO ^{VIII}

gemischtes Eis mit Vanille, Erdbeer und Schokolade
(+ auf Wunsch mit Sahne 1 €)

GELATO di CASA ^{VIII}

Bourbon Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

TARTUFO CLASSICO

feine halbgefrorene Schokocreme mit Zabaione-Kern

MILCHSHAKE „FRAPPÉ“ im großen Glas 0.4l

Vanille | Erdbeer | Schokolade | Joghurt | Banane

SPAGHETTI EIS ^{VIII}

Vanilleeis, Sahne, weiße Schokosplitter,
Erdbeer- oder Schokosauce

TAZZA di FRUTTA

erfrischendes Joghurteis mit frischem Obstsalat und Sahne

CAFFÈ FREDDO im großen Glas 0.4l

Eis-Kaffee mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis und Sahne ^{I,II,IX}

CIOCCOLATO FREDDO im großen Glas 0.4l

Eis-Schokolade mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis
und Sahne ^{I,II,XXI}

TIRAMISU della CASA ^{VIII}

hausgemacht, Espresso-Biskuits, Mascarpone-Creme & Kakao

PANNA COTTA ^{VIII}

cremiger Pudding mit fruchtiger Beerensauce

CRÈME BRÛLÉE ^{I,XXI}

Vanille-Creme unter köstlicher Caramelkruste

CAFÉ GOURMAND

Espresso mit Mini Creme Brûlée, kleinem Eis & Dessert
Surprise

SORBETTO al LIMONE

Zitronensorbet mit prickelndem Prosecco



~ VINO ~

PINOT BIANCO „di CASA“ ^{IV} IGP aus Venetien

unser Hauswein: fruchtig harmonischer Weißburgunder

SCHORLE „BIANCO di CASA“ ^{IV}

süß | sauer mit Weißburgunder

SCHORLE „del CAPO“ ^{IV}

XXL-Weißburgunder-Schorle auf Eis

„LA SCOLCA“ ^{IV} GAVI VALENTINO BIANCO DOCG

trocken, jung & frisch | Piemont - Italien

„MIGUEL TORRES“ ^{IV} VIÑA SOL BLANCO

fruchtig, leicht, harmonisch | Katalonien - Spanien

„CHATEAU LURTON BLANCHES“ ^{IV} BLANC

fruchtig milder Sauvignon | Vayres - France

SANTA CRISTINA „GIARDINO“ IGT ^{IV} ROSATO

weich, leicht, frisch | Toscana - Italien

„LISTEL CHATEAU DE VILLEROY“ ^{IV} ROSÉ

frisch, leicht, fruchtig | Provence - France

„WHISPERING ANGEL“ CHÂTEAU D'ESCLANS

elegant mit toller Aromen-Fülle | Provence - France

SCHORLE „LISTEL“ ROSÉ ^{IV}

süß | sauer

PRUNOTTO „BARBERA D'ALBA“ ^{IV} ROSSO DOC

trocken, harmonisch, sanft | Piemont - Italien

„MASI VALPOLICELLA CLASSICO“ ^{IV} ROSSO DOC

trocken, fruchtig, weich | Venetien - Italien

„LUCIO MUÑOZ CASTILLA TIERRA“ ^{IV} ROJO

fruchtiger Tempranillo | La Mancha - Spanien

„GÉRARD MERLOT RÉSERVE SPÉCIALE“ ^{IV}

kraftvoll, elegant, weiche Fülle | Languedoc - France

SCHORLE „MUÑOZ“ ROSSO ^{IV}

süß | sauer



» Grande Carta dei Vini «

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere „große Weinkarte“ mit einer Auswahl
von über 100 ausgesuchten Weinen aus Spanien, Italien & Frankreich.



ACQUA
MORELLI



Ein echtes Natur-Produkt aus einem unberührten Buchenwald der ligurischen Alpen „Alpi Marittime“. Als **Premium-Mineralwasser** bietet ACQUA MORELLI dank der natürlichen Filtration eine unvergleichliche Reinheit und außergewöhnliche Frische. Die italienische Natürlichkeit aus der Bergquelle Bauda ist es, was dieses exklusive Mineralwasser so einzigartig macht.

ACQUA MORELLI „frizzante“

ACQUA MORELLI „naturale“

~ BIRRA ~

PERONI NASTRO AZZURRO 0.33l Flasche

Premium-Qualitäts-Bier aus Italien, passt perfekt zu Pasta

PERONI AZZURRO 0.0% „alkoholfrei“ 0.33l Flasche

SAN MIGUEL CERVEZA ESPECIAL 0.33l Flasche

beliebtes spanisches Bier, ein echter Genuß für Bierliebhaber

ESTRELLA DAMM CERVEZA 0.33l Flasche

erfrischendes Lager-Bier aus Barcelona mit mediterranem Flair

SALITOS „TEQUILA“ III, XX 0.33l Flasche

mildes Bier mit leichtem Hauch von Limette und Tequila

WALDHAUS PILS „naturtrüb“ ohne Filter 0.3l

WALDHAUS PILS „Radler naturtrüb“ 0.3l

süss III, XVI oder sauer

BRAUWERK KESSEL PILS 0.3l

BRAUWERK KESSEL PILS „Radler“ 0.3l

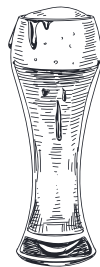
BRAUWERK PILS „Ameri Picon“ III, XVI 0.3l

BRAUWERK HEFEWEIZEN HELL 0.5l

BRAUWERK HEFEWEIZEN HELL „alkoholfrei“ 0.5l

BRAUWERK HEFEWEIZEN HELL „MIX“ 0.5l

mit Coca-Cola I, IX | Zitronen III, XVI | Bananen II, XX



~ BEVANDE FREDDE ~

„LIMONATA“ di SICILIANA 0,275l Flasche

CEDRATA Zitronatzitrone | MANDARINO grüne Mandarine |

SPUMA Rhabarber | ARANCIA Blutorange

„BIO-EISTEE“ di SICILIANA 0,275l Flasche

PESCA Pfirsich | LIMONE Zitrone

VINO 0.0% NATUREO - Weiß, Rot oder Rose

alkoholfreie Weine von Miguel Torres aus Spanien

0.0% Alkohol mit prallem und frischem Trauben-Aroma

„PURO & SCHORLE“ FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

Apfel III, XX | Orange | Rhabarber | Banane III, XX |

Johannisbeere | Maracuja III, XX | Ananas III, XX |

Grapefruit | Cranberry | Kirsche

„KIBA“ KIRSCH-BANANE III, XX 0.3l

ORANGINA Original | Rouge 0.25l Flasche

GOLDBERG 0.2l Flasche

Bitter Lemon II, III, X, XX | Ginger Ale I, II, X | Tonic Water II, X

„I AM SPECIAL“ 0,33l Dose

Cola & Orange Mix - Premium Limonade

Kategorie „Spezi“ ORIGINAL | ZERO 0,0% Zucker

COCA-COLA „DAS ORIGINAL“ I, IX

COLA ZERO I, III, XVI, XX | MEZZO MIX I, II, III, IX

SPRITE III, XVI | FANTA III, XVI

~ BEVANDE CALDE ~

CAFFÈ „CLASSICO“ Americano IX

CAFFÈ „con LATTE“ mit Milch IX

ESPRESSO „CASAMORE“ IX

ESPRESSO „SPECIALE“ TRE FORZE! IX

aus Sizilien auf Olivenbaum-Holz geröstet

ESPRESSO DOPPIO „CASAMORE“ VIII, IX

ESPRESSO MACCHIATO „CASAMORE“ VIII, IX

ESPRESSO CORRETTO mit Grappa VIII, IX

ESPRESSO AMARETTO I, VIII, IX

ESPRESSO AFFOGATO VIII, IX

Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanille-Eis

LATTE MACCHIATO VIII, IX

LATTE MACCHIATO „con GUSTO“ VIII, IX

Caramel | Vanille | Haselnuss

CAPPUCCINO VIII, IX, XXI

CAPPUCCINO „CIOCCOLATO“ mit Schokolade VIII, IX, XXI

CAPPUCCINO „BAILEYS“ I, VIII, X, XXI

CIOCCOLATO VIII

Kakaohaltiges Heißgetränk

CIOCCOLATO „CREMA“ VIII

Kakaohaltiges Heißgetränk mit Sahne

TEE Variationen in der „grossen Kanne“

Schwarz: Earl Grey | Grün: Morgentau

Früchte: Sweet Berries, Fruti Camillo

Kräuter: Wellness, Mint&Fresh

CHAI LATTE III, VIII

Tee in Milch mit Honig und Zimt verfeinert



~ DIGESTIVO ~

LIMONCELLO I (4cl)

GRAPPA „di CASA“ (2cl)

RAMAZZOTTI (4cl)

SAMBUCCA (4cl)

AVERNA (4cl)

BAILEYS (4cl) I, VIII

SCHLADERER (2cl)

Mirabell | Williams | Williams mild | Zibärtele

CARLOS Brandy Bodega Domecq (4cl)



Facebook: Casamore.Ristorante
Es erwarten Sie News, tolle Bilder und vieles mehr

free WiFi : WLAN-GAST

Instagram: casamore_cucina_mediterranea
Immer aktuelle Beiträge, Bilder und Neuigkeiten

