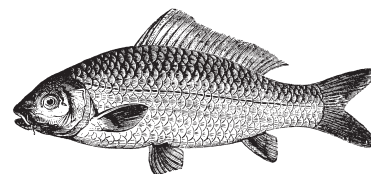


CUCINA MEDITERRANEA

CASAMORE

IL RISTORANTE



Benvenuto

Nous sommes heureux de vous accueillir. Profitez pleinement du charme méditerranéen dans une ambiance ensoleillée et chaleureuse, et savourez nos spécialités préparées avec passion..

Buon Appetito



~ APERITIVO ~

APEROL AMEROUGE CAMPARI 

MARTINI ^{XX} (5cl) blanc | rouge

CAMPARI ^I (4cl) avec orange | avec soda

SPRITZ all'APEROL "classico" ^{I,IV,X}
ou „version sans alcool 0,0%“

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

MELA „RAMAZZOTTI Aperitivo Rosato“
avec jus de pomme, Ginger Ale ^{I,II,X}, menthe et tranche de pomme

HUGO ^{IV,XVI,XX}
avec Prosecco, soda, fleur de sureau, citron vert et menthe
ou „version sans alcool“ avec Prosecco 0,0%

AMEROUGE Aperitif d'Europe
apéritif méditerranéen au tonic et pamplemousse frais

MEDITERRANO
avec Gin Mare, tonic ^{II,X}, olives, romarin et citron vert
ou „version sans alcool“ avec gin 0,0%

LILLET „frutti di bosco“ Wild Berry ^{III}
ou „version sans alcool 0,0%“

TOCCO ROSSO ^{I,III,IV}
avec Campari, Prosecco, fleur de sureau et menthe

SANGRIA Classique légendaire d'Espagne
„LOLEA“ – vin de qualité (rouge, blanc ou rosé), fruits frais et menthe

„LAMBRUSCO“ ROSSO Dolce D.O.C.
L'Italie authentique – pétillant, fruité et agréablement doux

SPRITZ NEGRONI ^{IV}
avec Prosecco, Dry Gin, Martini Rosso ^{XX}, Campari ^I

GIN BASIL SMASH
Needle Masterpiece Dry Gin, basilic frais et jus de citron

SCAVI&RAY PROSECCO ^{IV} "spumante" Venetien, 0.1l
ou „version sans alcool“ avec Prosecco 0,0%“

» Cocktails- & Longdrinks «

Découvrez d'autres délicieux cocktails et long drinks sur notre carte du bar.

~ ANTIPASTO ~

CREMA di POMODORI

Velouté de tomates toscanes à la crème, relevé de basilic frais

CARPACCIO di MANZO ^{II,VIII}

Filet de boeuf finement tranché, servi avec roquette fraîche et copeaux de parmesan.

BRUSCHETTA

3 tranches de ciabatta grillée à l'huile d'olive, garnies de tomates, oignons et ail.



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

Authentique mozzarella de bufflonne italienne sur tomates fraîches, basilic, huile d'olive vierge extra et vinaigre balsamique.

ANTIPASTO PICCOLO ^{II}

Olives italiennes juteuses et feta de brebis marinée

ANTIPASTO di VERDURE (pour 2 personnes) ^{II,VIII,XVIII,XX}

Assortiment végétarien : légumes grillés (artichauts à courgettes), 4 boules de mozzarella de bufflonne, feta marinée, tomates séchées, champignons marinés, olives savoureuses et sauce à l'ail.

ANTIPASTO di SALUMI (pour 2 personnes) ^{II,XI,XX}

Charcuteries méditerranéennes : salami toscan à la truffe en croûte de parmesan, salami français séché à l'air, jambon Gran Reserva d'Espagne et jambon de Modène. Accompagnés de copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P.

PATA NEGRA ^{II,XI,XX}

Jambon premium espagnol: véritable Jamón de Bellota Ibérico „Pata Negra“ de Guijuelo, accompagné de Parmigiano Reggiano

VITELLO TONNATO

Veau finement tranché avec une sauce au thon onctueuse

SCAMPI al AGLIO PICANTE

8 gambas sautées à l'huile d'olive, avec ail doré, piments forts et herbes méditerranéennes

BURRATA con VERDURE

Fromage frais crémeux des Pouilles sur légumes méditerranéens tièdes et tomates fraîches

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

Frites allumettes croustillantes avec mayonnaise à la truffe

PANE

Baguette méditerranéenne 3€ | Pain à pizza croustillant 7€



Facebook: Casamore.Ristorante
Actus, belles photos et bien plus encore – restez connectés !

free WiFi : WLAN-GAST

Instagram: casamore_cucina_mediterranea
Actus, photos et infos fraîches – en continu.



~ INSALATA ~

PICCOLA MISTA

Petite salade mixte d'accompagnement

INSALATA GRANDE

Grande salade fraîche avec jeunes pousses, concombres, tomates, radis et croûtons, au choix avec vinaigrette balsamique ^{I,III,V} ou sauce au yaourt ^{XX} (+ baguette méditerranéenne sur demande 3€)



TOSCANA

Insalata grande avec lamelles de filet de dinde tendre et copeaux de parmesan

VENEZIA

Insalata grande avec 8 gambas poêlées, olives juteuses et copeaux de parmesan

PIEMONTE

Insalata grande avec lamelles de steak de boeuf, boules de mozzarella de bufflonne et tomates séchées

IBIZA (vegetarisch)

Insalata grande avec légumes grillés, tomates séchées, artichauts et olives savoureuses

~ PASTA ~

Sur demande:

parmesan fraîchement râpé de la Manifattura „Liquori“ de Naples

PENNE ALL'ARRABBIATA

Pennes avec sauce tomate maison très épicée, oignons, ail et piments rouges frais

SPAGHETTI con BURRATA ^{VIII}

Fromage frais des Pouilles sur spaghetti et sauce tomate méditerranéenne maison

TAGLIATELLE con MANZO

Lamelles de steak de boeuf dans une sauce tomate maison sur tagliatelles

SPAGHETTI con TACCHINO e PESTO ^{III,XV}

Lamelles de filet de dinde, sauce pesto à l'ail, basilic frais et dés de tomate

GNOCCHI al PESTO con FORMAGGIO

Gnocchis de pommes de terre farcis au fromage frais, accompagnés de tomates fraîches et d'ail, dans une fine sauce pesto au basilic



SPAGHETTI al SCAMPI AGLIO PICANTE

Gambas sautées à l'huile d'olive avec piment fort, herbes et ail ^{III,X}

PENNE con VERDURE

Pennes aux courgettes, oignons, aubergines, poivrons rouges et jaunes dans une sauce tomate maison

SPAGHETTI alla VONGOLE

Spaghetti aux palourdes dans un bouillon de vin blanc et ail

TAGLIATELLE al TARTUFO

Tagliatelles à la crème de parmesan truffée et truffe fraîche râpée

~ PIZZA ~

Notre pizza CASAMORE du four en pierre „Morello Forni“ d'Italie – pâte maison selon recette traditionnelle, sauce tomate et mozzarella Fior di Latte . - **servie jusqu'à 22:30 Uhr** -

MARGHERITA

SALAMI

DIAVOLO del CAPO

Avec salami piquant, peperoncini et copeaux de parmesan

TONNO

Avec thon, oignons doux et olives noires

FRUTTA con PROSCIUTTO ^{XV}

Avec ananas frais et jambon cuit italien

GENOVESE

Avec pesto au basilic, légumes grillés, roquette et 5 boules de mozzarella de bufflonne

ROMANA ^{XV}

Avec jambon cuit italien et champignons

CASAMORE ^{XV}

Avec jambon Serrano, roquette et copeaux de parmesan

VEGETARIA

Avec légumes méditerranéens, oignons doux et roquette

SCAMPI

Avec gambas marinées façon méditerranéenne et tomates

BIANCA

Crème, lardons et oignons (sans sauce tomate)

~ CARNE & PESCE ~

TACCHINO NATURA ^{II,III,XV}

Steak de dinde maigre avec légumes méditerranéens et riz

BISTECCA di MANZO

Rumsteck argentine juteuse

FILETTO di MANZO

Filet de boeuf argentin tendre

Accompagnements pour rumsteck et filet:

frites allumettes croustillantes et beurre aux herbes „Café de Paris“

FILETTO di MAIALE ^{II,III}

Médallions de filet de porc dans une sauce crémeuse aux champignons sur tagliatelles

„SCHNITZEL“ Amore della Germania

2 escalopes panées de filet de porc à la viennoise, avec frites croustillantes et airelles sauvages (+ sauce rôti sur demande +1,5 €)

ORATA alla GRIGLIA

Filets de dorade frais, poêlés côté peau, avec pommes de terre au romarin et légumes méditerranéens

FILETTO di SALMONE

Filet de saumon rosé, riz et sauce crémeuse au safran ^{VIII}

~ MENU PER ~ BAMBINI

PIZZA BAMBINI

Petite pizza Margherita

SUPER MARIO

Pennes (pâtes tubulaires) avec sauce tomate

DON QUIJOTE

Petit schnitzel façon viennoise (filet de porc) avec frites

POMMES BAMBINI ^{II,XX}

Portion de frites avec ketchup / mayonnaise

EISCLOWN ^{VIII}

Glace vanille & chocolat avec chantilly et Smarties colorés



~ DOLCE DESSERT ~

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

Mini pizza au Nutella, amandes et sucre glace

GELATO MISTO ^{VIII}

Glaces assorties: vanille, fraise, chocolat
(+ achantilly sur demande 1 €)

GELATO di CASA ^{VIII}

Glace vanille Bourbon avec sauce chocolat et chantilly

TARTUFO CLASSICO

Crème glacée au chocolat semi-congelée avec cœur de sabayon

MILCHSHAKE „FRAPPÉ“ im großen Glas 0.4l

Vanille | Fraise | Chocolat | Yaourt

SPAGHETTI EIS ^{VIII}

Glace vanille, chantilly, copeaux de
chocolat blanc, avec sauce fraise ou chocolat



TAZZA di FRUTTA

Glace au yaourt rafraîchissante avec salade de fruits et chantilly

CAFFÈ FREDDO im großen Glas 0.4l

Café glacé avec 2 boules de glace vanille Bourbon et chantilly

CIOCCOLATO FREDDO im großen Glas 0.4l

Chocolat glacé avec 2 boules de glace vanille Bourbon et
chantilly ^{I,II,XXI}

TIRAMISU della CASA ^{VIII}

Crème onctueuse avec coulis de fruits rouges

PANNA COTTA ^{VIII}

Crème onctueuse avec coulis de fruits rouges

CRÈME BRÛLÉE ^{I,XXI}

Crème vanille sous croûte caramélisée

CAFÉ GOURMAND

Espresso accompagné de mini crème brûlée, petite glace &
dessert surprise

SORBETTO al LIMONE

Sorbet citron avec Prosecco pétillant

~ VINO ~

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

Notre vin maison: Pinot blanc fruité et harmonieux

SCHORLE „BIANCO di CASA“ ^{IV}

Blanc doux | sec au Pinot blanc

SCHORLE „del CAPO“ ^{IV}

Spritz géant de Pinot blanc sur glace

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

Sec, jeune & frais | Piemont - Italien

„MIGUEL TORRES“ ^{IV} VIÑA SOL BLANCO

Fruité, léger, harmonieux | Katalonien - Spanien

„CHATEAU LURTON BLANCHES“ ^{IV} BLANC

Sauvignon doux et fruité | Vayres - France

SANTA CRISTINA „GIARDINO“ IGT ^{IV} ROSATO

Rosé doux, léger, frais | Toscana - Italien

„WHISPERING ANGEL“ CHÂTEAU D'ESCLANS

élégant, avec une belle richesse aromatique | Provence - Franc

„LISTEL CHATEAU DE VILLEROY“ ^{IV} ROSÉ

Rosé frais, léger et fruité | Provence - France

SCHORLE „LISTEL“ ROSÉ ^{IV}

Rosé doux | sec

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

Rouge sec, harmonieux et souple | Piemont - Italien

„MASI VALPOLICELLA CLASSICO“ ^{IV} ROSSO DOC

Rouge sec, fruité et doux | Venetien - Italien

„LUCIO MUÑOZ CASTILLA TIERRA“ ^{IV} ROJO

Tempranillo fruité | La Mancha - Spanien

„GÉRARD MERLOT RÉSERVE SPÉCIALE“ ^{IV}

Élégant, à la texture souple | Languedoc - France

SCHORLE „MUÑOZ“ ROSSO ^{IV}

Rouge doux | sec

» Grande Carta dei Vini «

Laissez-vous tenter par notre grande carte avec plus de 100 vins triés sur le
volet d'Espagne, d'Italie et de France.



ACQUA
MORELLI



Un véritable produit naturel issu d'une hêtraie intacte des Alpes ligures, les „Alpi Marittime“. L'ACQUA MORELLI, eau **minérale premium**, séduit par sa pureté incomparable et sa fraîcheur exceptionnelle grâce à une filtration naturelle. Ce qui rend cette eau minérale italienne si unique, c'est sa provenance exclusive de la source de montagne Bauda.

ACQUA MORELLI „eau pétillante“

ACQUA MORELLI „eau plate“

~ BIRRA ~

PERONI NASTRO AZZURRO 0.33l Bouteille
Bière premium italienne, parfaite avec des plats de pâtes

PERONI AZZURRO 0.0% „sans alcool“ 0.33l Bouteille

SAN MIGUEL CERVEZA ESPECIAL 0.33l Bouteille
Bière espagnole populaire, un vrai délice pour les amateurs

ESTRELLA DAMM CERVEZA 0.33l Bouteille
Bière blonde de Barcelone au charme méditerranéen

SALITOS „TEQUILA“ III,XX 0.33l Bouteille
Bière douce avec une touche légère de citron vert et de tequila

WALDHAUS PILS „non filtrée, naturellement trouble“ 0,3 l

WALDHAUS PILS „Panaché citron“ 0,3 l

BRAUWERK KESSEL PILS 0.3l

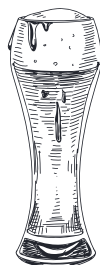
BRAUWERK KESSEL PILS „Radler“ 0.3l
sucré III,XVI ou sec

BRAUWERK PILS „Amer Picon“ III,XVI 0.3l

BRAUWERK HEFEWEIZEN CLAIR 0.5l

BRAUWERK HEFEWEIZEN CLAIR 0.5l

BRAUWERK HEFEWEIZEN CLAIR „MIX“ 0.5l
au Coca-Cola I,IX | citron III,XVI | banane II,XX



~ BEVANDE FREDDE ~

„LIMONATA“ di SICILIANA 0,275l bouteille
ARANCIA orange sanguine | **MANDARINO** mandarine verte
| **SPUMA** rhubarbe | **CEDRATA** cédrat

„THÉ GLACÉ BIO“ de SICILIANA 0,275 l bouteille
PESCA Pêche | **LIMONE** Citron

VINO 0,0 % NATUREO - blanc, rouge ou rosé
Vins sans alcool de Miguel Torres, d'Espagne 0,0 % d'alcool,
aux arômes de raisin généreux et frais

„PURO & SCHORLE“ FRUCHTSÄFTE & NEKTAR
Pomme III,XX | Orange | Rhubarbe | Pamplemousse |
Cassis | Fruit de la passion III,XX | Canneberge | Ananas III,XX |
Cerise | Banane III,XX

„KIBA“ CERISE-BANANE III,XX 0.3l

ORANGINA Original | Rouge 0.25l bouteille

GOLDBERG 0.2l Bouteille
Bitter Lemon II,III,X,XX | Ginger Ale I,II,X | Tonic Water II,X

„I AM SPECIAL“ 0,33l canette
Cola & Orange Mix - limonade premium type „Spezi“
ORIGINAL | ZERO sans sucre

COCA-COLA „L'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“ au lait IX

ESPRESSO „CASAMORE“ IX

ESPRESSO „SPECIALE“ TRE FORZE! IX
de Sicile, torréfié au bois d'olivier

ESPRESSO DOPPIO „CASAMORE“ VIII,IX

ESPRESSO MACCHIATO „CASAMORE“ VIII,IX

ESPRESSO CORRETTO au Grappa VIII,IX

ESPRESSO AMARETTO I,VIII,IX

ESPRESSO AFFOGATO VIII,IX
Double espresso avec une boule de glace vanille

LATTE MACCHIATO VIII,IX

LATTE MACCHIATO „con GUSTO“ VIII,IX
Caramel | Vanille | Noisette

CAPPUCCINO VIII,IX,XXI

CAPPUCCINO „CIOCCOLATO“ au chocolat VIII,IX,XXI

CAPPUCCINO „BAILEYS“ I,VIII,X,XXI

CIOCCOLATO VIII
Boisson chaude au cacao

CIOCCOLATO „CREMA“ VIII
Boisson chaude au cacao avec chantilly

Variétés de thé en grande théière:
Noir : Earl Grey | Vert : Rosée du matin
Fruits : Sweet Berries, Fruti Camillo
Plantes : Wellness, Menthe & Fraîcheur

CHAI LATTE III,VIII
Thé au lait avec miel et cannelle



~ DIGESTIVO ~

LIMONCELLO I (4cl)

GRAPPA „di CASA“ (2cl)

RAMAZZOTTI (4cl)

SAMBUCCA (4cl)

CARLOS Brandy Bodega Domecq (4cl)

AVERNA (4cl)

FERNET BRANCA (4cl)

BAILEYS (4cl) I,VIII

