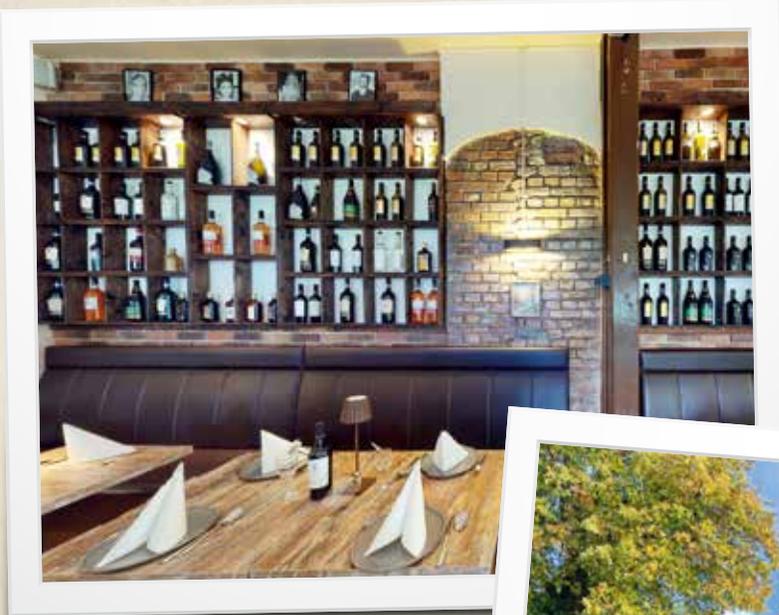


TRATTORIA
Casa Nostra

SPEISEKARTE



BENVENUTI – HERZLICH WILLKOMMEN!

Mit Stil und in phantasievoller Atmosphäre begrüßen wir Sie herzlich in der Trattoria Casa Nosta. Hier werden Ihnen italienische Köstlichkeiten von erstklassiger Frische und Qualität serviert. Neben original italienischer Steinofenpizza werden Ihnen auch Pasta, Fisch- & Fleischspezialitäten aus der Toskana geboten.

APERITIFS & LONGDRINKS

121.	MARTINI ^{16, L} bianco, rosso, dry	5 cl	5.90
123.	CAMPARI-ORANGE ^{1, 16} mit Orangensaft	4 cl	6.90
124.	SANDEMAN SHERRY ^{16, L} fino, secco, rich golden	5 cl	5.90
125.	PROSECCO-APEROL ^{1, 16, 17, L}	0,1l	6.50
126.	APEROL-SPRITZ ^{1, 13, 16, 17, L} mit Prosecco und Mineralwasser	0,2 l	8.50
127.	PROSECCO ^{16, L} italienischer Sekt, trocken	0,1l	5.50
128.	PROSECCO ^{16, L} italienischer Sekt, trocken	0,75 l	27.50
129.	WODKA ^{3, 4, 8, A} Bitter Lemon	0,2 l	6.90
130.	GIN-TONIC ^{16, 17}	0,2 l	6.90
131.	LIMONCELO-SPRITZ ^{1, 13, 16, 17, L} Limoncello mit Mineralwasser	0,2 l	8.50

ANTIPASTI – VORSPEISEN

1. **CARPACCIO DI MANZO** ^{G, I} 15.50
Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet,
dazu gehobelter Parmesan und Champignons
2. **CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFFALA** ^G 12.90
Büffelmozzarella mit lauwarmen Cherrytomaten
3. **BRUSCHETTA** ^{A1} 5.50
italienische Brotspezialität mit Tomaten (4 Stück)
4. **FOCACCIA** ^{A1} 6.50
Pizzabrot mit italienischen Kräutern und Knoblauch
5. **ANTIPASTO ALL' ITALIANA** ^{G, L} 14.90
gemischte italienische Vorspeisenplatte
6. **VITELLO TONNATO** ^{D, G, I} 15.50
Rosa pochirtes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Apfelkapern

MINESTRE – SUPPEN

7. **ZUPPA DI PESCE** ^{B, D} 11.50
Fischsuppe
8. **MINISTRONE ALL' ITALIANA** 8.50
Gemüsesuppe nach italienischer Art
9. **CREMA DI POMODORO** ^G 8.50
Frische Tomaten-Cremesuppe
10. **ZUPPA D'AGLIO** ^G 8.90
Frische Knoblauch-Cremesuppe

INSALATE – SALATE

Alle Salate servieren wir mit hausgemachtem Dressing ⁴, auf Wunsch mit Balsamicoessig & Olivenöl

- | | | |
|-----|---|-------|
| 11. | INSALATA MISTA PICCOLA ^G
kleiner Gemischter Salat | 8.50 |
| 12. | INSALATA FRUTTI DI MARE ^{B, D, G}
Gemischter italienischer Salat mit Meeresfrüchten | 15.50 |
| 13. | INSALATA TONNO GRANDE ^D
großer Gemischter Salat mit Thunfischstücken | 10.50 |
| 14. | INSALATA PECORINO GRANDE ^G
großer Gemischter Salat mit Schafskäse | 12.50 |
| 15. | INSALATA POLLO E FUNGHI
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und frischen Champignons | 14.90 |
| 16. | RUCOLA PAISANA ^G
Frischer Rucolasalat mit Rinderfiletscheiben und frischen Champignons
dazu Parmesanflocken | 16.50 |
| 17. | INSALATA CASA NOSTRA ^D
Rucolasalat mit Lachs und frischen Champignons | 15.90 |
| 18. | RUCOLA ALL FEGATO ^G
Rucolasalat mit Kalbsleber, Mandeln und Parmesanflocken | 14.90 |

PIZZA

mit Tomatensauce und Mozzarella

- | | | |
|-----|---|-------|
| 19. | PIZZA SALAMI ^{1, 2, 3, 5, A1, G}
mit Salami | 9.50 |
| 20. | PIZZA PROSCIUTTO ^{3, 5, 9, A1, F, G, I}
mit gek. Schinken | 9.50 |
| 21. | PIZZA CONTADINA ^{A1, G}
mit Spinat und Gorgonzola | 11.50 |
| 22. | PIZZA MISTA ^{1, 3, 5, 9, A1, F, G, I}
mit Salami, gek. Schinken, frischen Champignons und Peperoni | 11.50 |
| 23. | PIZZA TROPEANA ^{A1, D, G}
mit Thunfischstücken und Zwiebeln | 12.50 |
| 24. | PIZZA VEGETARIA ^{1, 2, 3, 5, A1, G}
mit Gemüse der Saison | 9.50 |
| 25. | PIZZA SCAMPI ^{1, 2, 3, 5, A1, D, G}
mit 2 Großgarnelen, Shrimps und Knoblauch | 16.50 |
| 26. | PIZZA PARMA ^{3, 5, 9, A1, F, G, I}
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse | 15.50 |
| 27. | PIZZA CALABRESE ^{3, 5, 9, A1, F, G, I}
mit scharfer Salami, Paprika, Rucola und Parmesankäse | 15.50 |
| 28. | PIZZA FRUTTI DI MARE ^{3, 5, 9, A1, B, D, G}
mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie | 15.50 |
| 29. | PIZZA CASA NOSTRA ^{3, 5, 9, A1, B, D, G}
mit Lachs, Spinat, Crème fraîche | 14.90 |
| 30. | PIZZA CARPACI ^{1, 3, 5, 9, A1, F, G, I}
mit hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Rucola und Parmesan | 15.90 |
| 31. | PIZZA MARGARITA ^{1, 2, 3, 5, A1, G}
mit Tomatensauce und Mozzarella | 8.50 |
| 32. | PIZZA HAWAII ^{3, 5, 9, A1, F, G, I}
mit gek. Schinken und Ananas | 10.50 |
| 33. | PIZZA MOZZARELLA ^{1, 2, 3, 5, A1, G}
mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum | 13.50 |

PASTA

34. **SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** ^{3, 5, 9, A, B, D, G} 15.50
mit Meeresfrüchten
35. **SPAGHETTI AL RAGÚ** ^{2, 3, 4, 5, A, C} 9.90
mit Tomaten-Fleischsauce
36. **SPAGHETTI CLASSICO** ^{A, C} 10.50
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)
37. **SPAGHETTI CARBONARA** ^{3, 5, 9, A, C, F, G, I} 10.50
mit gek. Schinken, Sahne und Ei
38. **SPAGHETTI AL MANZO** ^{2, 3, 4, 5, A, C} 15.50
mit Filetstreifen und frischen Champignons in Sahnesauce
39. **PENNE ALL' ARRABBIATA** ^{12, A, C} 10.50
kurze Nudeln mit Peperoni, Knoblauch, Tomaten und Oliven (scharf)
40. **LASAGNE AL FORNO** ^{A, C, G} 11.90
Schichtblattnudeln mit Käse überbacken
41. **TAGLIATELLE AL SALMONE** ^{1, 9, 16, A, B, C, D, G} 15.50
Bandnudeln mit frischem Lachs in Hummer-Weißweinsauce
42. **TAGLIATELLE DELLO CHEF** ^{A, C, G} 16.90
Bandnudeln mit Filetstreifen, Steinpilzen, Rucola
und Parmesankäse, in leichter Sahnesauce
43. **LINGUINI CON SCAMPI E ZUCCHINI** ^{3, 5, 9, A, B, D, G} 16.90
feine Bandnudeln mit Scampi, Cherrytomaten, Zucchini und Knoblauch
in Kräutersauce
44. **PENNE AL POLLO** ^{2, 3, 4, 5, A, C} 14.50
mit Hähnchenbrust, Paprika und Champignons, in leichter Tomatensauce
45. **PENNE CASA** ^{A, C, G} 15.50
mit Filetstreifen, Champignons, Zwiebeln, in Sahnesauce

DI MANZO – VOM RIND

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Tagesbeilage, Gemüse und Rosmarinkartoffeln nach italienischer Art
Wir verwenden ausschließlich frisches argentinisches Rindfleisch! Falls Sie nicht anderes bestellen, servieren wir Ihr Steak medium!

- | | | |
|-----|---|-------|
| 46. | BISTECCA AI FERRI ^{1, G}
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter | 24.50 |
| 47. | BISTECCA AL PEPE VERDE ^{1, G}
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce | 25.50 |
| 48. | BISTECCA AI FUNGHI ^G
Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce | 25.50 |
| 49. | BISTECCA AL GORGONZOLA ^G
Rumpsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce | 26.90 |
| 50. | FILETTO ALLA GRIGLIA ^{1, G}
Rinderfiletsteak vom Grill mit Kräuterbutter | 31.00 |
| 51. | FILETTO AI FUNGHI ^G
Rinderfiletsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce | 33.50 |
| 52. | MISTO ALLA GRIGLIA
verschiedene Fleischsorten vom Grill | 25.90 |
| 53. | MISTO ALLA GRIGLIA PER DUE PERSONE
verschiedene Fleischsorten vom Grill für 2 Personen | 49.90 |
| 54. | FILETTO AI POREINI ^{16, G}
Rinderfiletsteak mit Steinpilzen in Rotweinsauce | 33.50 |
| 55. | FILETTO CASA NOSTRA ^{16, G}
Rinderfilet überbacken mit Mozzarella, gebratenen Steinpilzen auf Rotweinsauce | 33.50 |

DI MAIALE – VOM SCHWEIN

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Tagesbeilage, Gemüse und Rosmarinkartoffeln nach italienischer Art

- | | | |
|-----|---|-------|
| 56. | FILETTO DI MAIALE AI FUNGHI ^G | 20.90 |
| | Schweinefiletmedaillons mit frischer Champignon-Sahnesauce | |
| 57. | FILETTO DI MAIALE ALLA GRILLA ^G | 19.90 |
| | Schweinefiletmedaillons vom Grill | |
| 58. | FILETTO DI MAIALE HAWAII ^{3, 5, 9, 16, G,} | 21.50 |
| | Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken, Ananas und mit Käse überbacken in Weißweibuttersauce | |
| 59. | FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA ^G | 22.50 |
| | Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce | |
| 60. | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{12, 14, 16, A, C, F, G, I, J} | 22.50 |
| | Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce | |
| 61. | FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE ^{14, 16, A, C, F, G, I, J} | 21.50 |
| | Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Cognacsauce | |

DI POLLO – VOM HUHN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 62. | PETTI DI POLLO AL PEPE VERDE ^{14, A, C, F, G, I, J} | 18.90 |
| | Hähnchenbrust in grüner Pfeffer-Sahnesauce | |
| 63. | PETTI DI POLLO AI FUNGHI ^{14, A, C, F, G, I, J} | 18.90 |
| | Hähnchenbrust mit frischen Champignons in Sahnesauce | |
| 64. | PETTI DI POLLO BOMBAY ^G | 19.50 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce | |
| 65. | PETTI DI POLLO ALL' AGLIO | 19.50 |
| | Hähnchenbrust mit Knoblauchsauce | |

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Falls Sie andere Beilagen wünschen, können Sie Ihr Gericht gern ergänzen (Extrawünsche gegen Aufpreis).

FEGATO – KALBSLEBER

72. **FEGATO ALLA VENEZIANA** ^{12, 16, G} 21.90
geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweibuttersauce
73. **FEGATO AL BURRO** ^G 21.50
Kalbsleber mit Salbei in Butter gebraten

PESCE – FISCH

Alle Fischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse!
Wir verwenden 6/8er Salzwasser-Großgarnelen!

66. **SCAMPI AL VINO BIANCO** ^{B, L} 24.90
Großgarnelen mit frischem Knoblauch in Weißweinsauce
67. **SCAMPI AL PEPE VERDE** ^{B, G} 26.90
Großgarnelen in grüner Pfeffer-Sahnesauce
68. **SCAMPI ALLA GRIGLIA** ^{4, B, C, G, J, L} 23.90
Großgarnelen vom Grill mit frischer Knoblauch-Remoulade
69. **SCAMPI AL FORNO** ^B 25.50
Großgarnelen mit frischem Knoblauch und Kräutern, im Ofen gebacken
70. **FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA** ^D 21.50
Lachsfilet vom Grill mit frischem Knoblauch
71. **FILETTO DI SALMONE AL VINO BIANCO** ^{D, L} 21.90
Lachsfilet mit frischem Knoblauch und Zitrone in Weißweinsauce

PER **BAMBINI** – NUR FÜR **KINDER**

- | | | |
|-----|--|------|
| 74. | SPAGHETTI BAMBINO ^{A, C}
mit Tomatensauce oder Fleischsauce | 6.50 |
| 75. | PIZZA BAMBINO ^{A, C, F, G, I, L, 3, 5, 9}
mit Tomaten, Käse und Salami oder gek. Schinken | 6.50 |
| 76. | SCALOCCA BAMBINO ^{A, C}
Schweineschnitzel (paniert) mit Pommes | 9.50 |

UNSERE DESSERT-EMPFEHLUNGEN

TIRAMISU 10, 12, 15, A, C, G	8.90
Löffelbiskuit mit Kaffee in Mascarpone-Creme	
TARTUFO CLASSICO 10, 12, 16, A, C, G	8.90
Trüffeleis auf Amarettospiegel	
TARTUFO LIMONCELO 10, 12, A, C, G	9.50
Trüffeleis mit Zitrone	
TARTUFO NOCCIOLA 10, 12, A, C, G, H	9.50
Trüffeleis mit Nuss	
PANNA COTTA 1, 5, G	8.50
mit Himbeersauce	
SCHOKOSOUFLE	9.50
mit Vanille-Eis	
ZABAGLIONE	9.50
mit Vanille-Eis	
CASATA SICILIANE	8.50
mit Waldfrüchten	
HIMBEER PARFAIT	9.50
mit Waldfrüchten	
MANDEL PARFAIT	9.50
mit Mandelsplittern	

WARME GETRÄNKE

79.	KAFFEE ¹⁵	3.50
80.	CAPPUCCINO ^{15, G}	4.50
81.	ESPRESSO ¹⁵	3.10
82.	ESPRESSO DOPPIO ¹⁵	4.10
83.	ESPRESSO MACCHIATO ^{15, G}	3.50
84.	LATTE MACCHIATO ^{15, G}	5.50
85.	HEISSE SCHOKOLADE ^G	4.90
86.	TEE - VERSCHIEDENE SORTEN	2.90
87.	GLÜHWEIN	5.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER (0,25 l | 0,75 l)

89.	SAN PELLEGRINO Mineralwasser mit Kohlensäure	2.90	5.90
90.	ACQUA PANNA Natürliches stilles Mineralwasser	2.90	5.90

COCA COLA (0,2 l | 0,4 l)

91.	COCA-COLA ^{1, 3, 15}	3.10	4.10
92.	FANTA ^{1, 3}	3.10	4.10
93.	SPRITE ³	3.10	4.10
94.	FASSBRAUSE ¹	3.10	4.10
95.	SPEZI ^{1, 3, 15}	3.10	4.10
96.	APFELSCHORLE ³	3.10	4.10

SCHWEPPEES (0,2 l | 0,4 l)

97.	SCHWEPPEES TONIC WATER ¹⁷	3.20	4.50
98.	SCHWEPPEES BITTER LEMON ^{3, 17}	3.20	4.50
99.	SCHWEPPEES GINGER ALE ^{1, 3}	3.20	4.50

SÄFTE (0,2 l | 0,4 l)

100.	APFELSAFT	3.10	4.20
101.	ORANGENSAFT	3.10	4.20
102.	KIRSCHSAFT ³	3.10	4.20
103.	BANANENSAFT ³	3.10	4.20
104.	KIBA ³ Kirsch- & Bananennektar	3.10	4.20

MALZTRUNK (0,33 l)

105.	VITAMALZ		3.10
------	-----------------	--	------

BIRRE – BIER

FASSBIER (0,33 l | 0,5 l)

106.	WARSTEINER PILS ^{16, A}	3.50	5.90
107.	KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ^{16, A1}		5.90
108.	ALSTER ^{3, 5, 8, 16,}	3.50	4.90

FLASCHENBIER (0,5 l)

109.	WARSTEINER ALKOHOLFREI ^A		4.50
110.	BERLINER WEISSE ^{1, 16, A1} rot oder grün		4.50
111.	KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN KRISTALL ^{16, A1}		5.90
112.	KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN DUNKEL ^{16, A1}		5.90
113.	KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI ^{A1}		5.50

OFFENE ITALIENISCHE WEINE

WEISSWEIN (0,2 l | 0,5 l | 1,0 l)

114.	PINOT GRIGIO ^{16, L} trocken	6.50	12.50	21.50
115.	CHARDONNAY ^{16, L} trocken	6.50	12.50	21.50
116.	FRIZZANTINO ^{16, L} Perlwein, lieblich	6.50	12.50	21.50

ROTWEIN (0,2 l | 0,5 l | 1,0 l)

118.	CHIANTI ^{16, L} trocken	6.50	12.50	21.50
119.	LAMBRUSCO ^{16, L} Perlwein, lieblich	6.50	12.50	21.50
120.	MONTEPULCIANO ^{16, L} trocken	6.50	12.50	21.50

ROSÉ (0,2 l | 0,5 l | 1,0 l)

117.	ROSÉ DELLA CASA ^{16, L} trocken	6.50	12.50	21.50
------	---	------	-------	-------

SPIRITUOSEN

GRAPPA, KRÄUTER & LIKÖRE (2 cl)

131.	GRAPPA ¹⁶	5.50
132.	SAMBUCA ¹⁶	5.50
133.	AMARETTO ^{16, H, L}	5.50
134.	RAMAZZOTTI ¹⁶	5.50
135.	JÄGERMEISTER ¹⁶	5.50
136.	FERNET BRANCA ^{16, G, L}	5.50
137.	AMARO AVERNA ¹⁶	5.50
138.	BAILEYS IRISH CREAM ^{1, 3, 16, G, L}	6.50
139.	MALTESERKREUZ AQUAVIT ^{16, L}	6.50

WODKA (2 cl)

140.	GORBATSCHOW ^{16, A}	5.50
------	-------------------------------------	------

COGNAC & BRANDY (2 cl)

141.	VECCHIA ROMAGNA ^{1, 16}	6.50
142.	RÉMY MARTIN ^{16, L}	6.50

WHISKEY (2 cl)

143.	JOHNNIE WALKER ^{16, A}	5.90
144.	JIM BEAM ^{16, A}	5.90

ZUSATZSTOFFE UND HAUPTALLERGENE

LEGENDE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1)** Farbstoffe (E100 - E180) **2)** Konservierungsstoffe (E200 - E299)
3) Antioxidations- und Säuerungsmittel (E300 - E385) **4)** Geschmacksverstärker (E620-E640)
5) Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe E950 - 967) **6)** Nitritpökelsalz (E250)
7) Phosphat > bei Fleischerzeugnissen (E338 - E371 und E450 - E452) **8)** enthält eine Phenylalaninquelle > (Aspartam E951) **9)** kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken (E420, E421, E953, E965, E966, E967 > bei mehr als 100g pro kg) **10)** mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (bei gleichzeitiger Verwendung eines Zuckers und eines Süßstoffes) **11)** geschwefelt (geschwefelte Erzeugnisse, Trockenfrüchte, behandelte Kartoffeln, etc. sind ab 10mg/kg kennzeichnungspflichtig) **12)** Geschwärzt (Oliven die mit E579 oder E585 gefärbt sind) **13)** Gewachst (E901 - E904, E912 und E914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen)
14) mit Phosphat **15)** koffeinhaltig **16)** alkoholhaltig **17)** chininhaltig **18)** flüssig gewürzt

LEGENDE DEKLARATIONSPFLICHTIGE HAUPTALLERGENE:

A) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

UNTERTEILUNG GLUTENHALTIGE GETREIDE:

A1) Weizen **A2)** Gerste **A3)** Roggen **A4)** Hafer **A5)** Dinkel **A6)** Kamut

B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse **C)** Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

D) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse **E)** Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

F) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse **G)** Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

(einschließlich Lactose) **H)** Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

UNTERTEILUNG SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE:

H1) Mandeln **H2)** Haselnüsse **H3)** Walnüsse **H4)** Kaschunüsse **H5)** Pekannüsse **H6)** Paranüsse

H7) Pistazien **H8)** Makadamianüsse und Queenslandnüsse

I) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse **J)** Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

K) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse **L)** Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l **M)** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

N) Weichtiere (Muscheln, Schnecken) und daraus hergestellte Erzeugnisse

TRATTORIA
Casa Nostra

TRATTORIA CASA NOSTRA

Uferweg 1

16868 Wusterhausen / Dosse

Öffnungszeiten:

täglich

11.30 - 23.00 Uhr

Telefon: 033979 / 519 779

info@casanostra-wusterhausen.de

www.casanostra-wusterhausen.de

