

Trattoria Cuochi Per Caso

Werte Gäste,

vielen Dank für Ihren Besuch und das damit verbundene Interesse am kulinarischen Angebot unserer Trattoria. Wir freuen uns bereits darauf mit Ihnen die kulinarische Vielfalt unseres Heimatlandes zu erkunden.

„Trattoria Cuochi Per Caso“ steht für eine authentische, produktbezogene und saisonale italienische Landhausküche, wie sie bereits von unseren Müttern und auch Großmüttern zubereitet wurde. Produkte erster Qualität in frischen, köstlichen Zubereitungen und rustikaler Präsentation sind das Herz und die Seele der italienischen Küche. Mit unserem Frühlings Menü möchten wir uns auf diese Identität besinnen und laden Sie ein, uns als Gast auf dieser Reise zu begleiten.

Primavera

„Vola un profumo lieve
dal biancospin di neve,
splendor rugiade d` oro
sul mirto ee sull` alloro.

Canta la cinciallegra
e il bosco si Raleegra.
Fa uno starnuto il ricciop
e la gazza il suo bisticcio,
ma c` è un garofanino
che sboccia il vicino
e cinguetta capinerea:
per dir che è primavera.

M. L. Magni

Der Frühling ist, die wohl am heißesten herbeigesehnte Jahreszeit. Die Welt schüttelt den Schnee und das Eis von ihrem winterlichen Gewandt und beginnt Alles was darunter verborgen war zu neuem Leben zu erwecken. Nicht nur Blätter, Blüten und Sprossen reifen in der Frühlingssonne zu ihrer vollen Pracht heran. Auch Salate, Kräuter, Obst und Gemüse füllen unsere Gärten mit neuem Leben. Und zu guter Letzt finden auch Ferkel, Lämmer und Kälber den Weg auf unsere reich gedeckte Frühjahrs-Tafel, die mit ihrer Vielfalt und mit ihren Farben auch unseren Appetit neu erweckt.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen unserer neuen Speisekarte, die wir durch wechselnde Tagesangebote ergänzen, um Ihnen den italienischen Frühling in Gänze und von seiner schmackhaftesten Seite zu präsentieren.

Ihr Trattoria Cuochi Per Caso Team

Zuppe

Crema di Pomodoro con Parmigiano e Basilico^{5,1,9,13}

feines Tomaten Cremesüppchen mit Parmesan & Basilikum

5,50€

Schiuma di Porro Patate e Pancietta^{5,1,9,13,14,3,9}

cremigiges Lauchsüppchen mit Kartoffel-Speck-Croutons

8,50€

Antipasti

Pane Burro e Olive

dreierlei hausgebackenes Brot mit aromatisierter Butter & eingelegten Oliven

4,50€

Antipasto Misto^{2,3,5,1,7,9,11,13}

die Klassiker der italienischen Vorspeisenküche zum Teilen & Genießen

für eine Person 12,50€ ab zwei Personen 10,50€ pro Person

Caprese 2.0^{8,9,11}

cremiger Büffelmilchmozzarella mit dreierlei Tomaten & Basilikum Ricotta Creme

13,50€

Vitello Tonnato^{2,3,9,11}

gesottenes Kalbsfleisch in würziger Thunfischcreme mit frittierten Kapernäpfeln & gefüllten Oliven

13,50€

Polpette di Vitello in Sugo di Pomodoro^{2,3,9,11}

feine Kalbshackbällchen in fruchtiger Tomatensoße mit Parmesan gratiniert

12,50€

Bruschetta di Pomodorini^{5,1}

geröstetes Weißbrot belegt mit marinierten Kirschtomaten & Basilikum

7,50€

Carpaccio di Manzo^{9,11}

hauchdünn geschnittenes Carpaccio auf Rucola Salat mit Olivenöl, Parmesan & Aceto Balsamico

14,50€

Panzanella alla Toscana^{5,8,11}

röscher Brotsalat mit marinierten Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Petersilie, Paprika & Olivenöl

8,50€

Insalata Rucola con Caprino, Pera e Noci^{5,1,7,8,9,10,2,11,13}

würziger Rucola Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymian-Honig, Apfel & Walnüssen

13,50€

Pasta & Risotto

wir sind stolz auf unsere Wurzeln und legen großen Wert auf unser Handwerk.
bei uns bekommen sie ausschließlich hausgemachte, frische Pasta & Risotto.

Ravioloni Prosciutto San Daniele e Ricotta ^{2,5,1,8,9}

hausgemachte Ravioli gefüllt mit San Daniele Schinken & Ricotta in eine Butter-Salbei Soße
14,50€

Tagliatelle al Ragu Bianco di Vitello ^{2,5,9,13}

Tagliatelle in einem weißen Ragù aus Kalbfleisch & Wurzelgemüse
13,50€

Spaghettoni al Pesto Rosso di Pomodoro ^{5,7,9}

Spaghettoni in einem frischem Pesto aus getrockneten Tomaten, Ricotta & gerösteten Mandeln
11,50€

Tagliolini Verdi con Spinaci e Salmone ^{2,3,5,9}

grüne Tagliatelle in einer cremigen Soße aus frischem Baby Blattspinat & Lachsfilet
13,50€

Spaghettoni alla Carbonara ^{2,5,1,8,9}

Spaghettoni in einer cremigen Soße aus Eigelb, Bauchspeck & Pecorino
10,50€

Maccheroncini al Pomodoro con Mozzarella di Bufala ^{2,5,1,9,13}

Maccheroncini in fruchtigem Tomatensugo mit Büffelmilch-Mozzarella & Rucola
13,50€

Tagliatelle Straccetti di Manzo ^{2,5,1,13}

Tagliatelle mit Rinderfilet streifen in einer kräftigen Schmorsoße mit Kirschtomaten
16,50€

Risotto Salsiccia e Chipolotto ^{8,9,13}

kräftiges Risotto mit gebratener Salsiccia und feinem Frühlingslauch
14,50€

Risotto al Cavolfiore Fontina e Noci ^{3,9,14}

cremiges Risotto mit geröstetem Blumenkohl, Fontina Käse & Haselnüssen
14,50€

Gnocchi Piselli Panchetta e Grana ^{2,5,1,7,8,9,10,1}

Kartoffel-Parmesan Gnocchi in herzhafter Panchetta, jungen Erbsen und Parmesan
13,50€

Secondi

Filetto di Manzo Patate Afumicate e Spinaci^{9,13}

in Aromaten gebratenes Rinderfilet mit geräucherter Ofenkartoffel & cremigem Spinat
26,50€

Duetto di Maiale con Finocchi e Mele^{7,9,10,1}

Duett vom Iberico Schwein mit cremiger Polenta, Fenchel & Apfel
23,50€

Ossobuco alla Milanese con Patate e Tartufo^{5,1,9,13}

herzhaft geschmorte Kalbsbeinscheibe, serviert auf getrüffeltem Kartoffelpüree & Karotten Stroh
21,50€

Piccata alla Milanese^{5,1,8,9,13}

mit Parmesan paniertes Kalbsschnitzel überbacken mit fruchtiger Tomatensoße & Büffelmilch
Mozzarella dazu Tagliatelle
20,50€

Petto di Faraona alla Saltimbocca^{9,13}

gebratene Perlhuhnbrust gespickt mit San Daniele Schinken & Salbei, dazu Rosmarinkartoffeln & mediterranes Grillgemüse
22,50€

Merluzzo con Spinaci Fagioli e Pomodoro^{3,5,1,8,9,13}

gebratenes Kabeljaufilet auf lauwarmem Spinatsalat mit weißen Bohnen & Tomaten-Balsamico-Sugo
22,50€

Dolce

Tiramisu Classico ^{2,5,1,7,9,10,4}

geschichtetes Dessert aus Löffelbiskuite, Espresso, Amaretto & Mascarpone mit herbem Kakao

5,50€

Panna Cotta al Caramello e Crocante di Cioccolato ^{2,5,1,9}

feiner Sahne Pudding mit Karamellsoße & Schokoladen Krokant

6,50€

Parfait di Pistaccio e Cioccolato Bianco ^{2,7,9,10,4}

hausgemachte Pistazien Parfait mit weißer Schokoladesoße

8,50€

Torta di Arancia e Joghurt con Sciuma di Campari ^{2,7,9}

hausgemachte Orangen-Joghurt-Törtchen mit Camapri-Schaum

7,50€

Sgranocchiate

Affogato per Lei ^{2,9}

Espresso mit Amaretto, Vanilleeis und Sahne

4,00€

Affogato per Lui ^{2,9}

Espresso mit Brandy, Vanilleeis und Sahne

4,00€

KENNZEICHNUNG FÜR ALLERGENE INHALTSSTOFFE

WERTE GÄSTE

IM FOLGENDEN FINDEN SIE EINE AUFLISTUNG ALLER ALLERGENEN INHALTSSTOFFE. DIE MIT DEN AN UNSEREN SPEISEN GEKENNZEICHNETEN NUMMERN KORRESPONDIEREN. FÜR FRAGEN ODER WEITERE AUSKÜNFTE STEHT IHNEN UNSER SERVICE PERSONAL JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG.



1



8



2



9



3



10

.1) Walnüsse
.2) Haselnüsse
.3) Maronen
.4) Mandeln



4



11



5

.1) Weizen
.2) Roggen
.3) Gerste
.4) Hafer
.5) Dinkel
.6) Grünkern
.7) Urkorn



12



6



13



7



14