

# Trattoria Cuochi Per Caso

Werte Gäste, cari amici,

nach fast 8 Wochen des Stillstands freuen wir uns sehr wieder für Euch öffnen zu dürfen. Um unserer Verantwortung gegenüber Euch und der Eindämmung des SARS CoV 2 Virus gerecht zu werden, haben wir in den vergangenen Tagen, zusätzlich zu unserem gewohnten Hygiene Standard, umfangreiche Maßnahmen ergreifen. Über diese möchten wir Euch im Folgenden informieren und bitten um euer Verständnis sowie eure tatkräftige Unterstützung.

- Küchen – sowie Servicepersonal tragen Mund und Nase bedeckende Schutzmasken
- Auch Gäste tragen beim Betreten des Restaurants sowie beim Verlassen der Tische eine Schutzmaske
- Es ist wo immer möglich auf den Mindestabstand von 1,5 m zu achten
- Wir bitten Euch euren Besuch in der Trattoria nach Möglichkeit durch Reservierung anzumelden
- Gäste ohne Reservierung werden separat, gemäß der Verordnung des Landes Sachsen-Anhalt erfasst
- Sowohl Küche als auch Gastraum nach jedem Service gründlich und großflächig desinfiziert.
- Alle Oberflächen die von Gästen sowie Personal unwillkürlich mit den Händen berührt werden (Türgriffe, Geländer, Stuhllehnen, Armaturen, Sanitäreinrichtungen, Telefone, Computer, Arbeitsutensilien, etc.) werden auch während dem laufenden Betrieb regelmäßig desinfiziert.
- Tischwäsche sowie Mundservietten und Küchentücher werden mit einem vom Robert Koch Institut zertifizierten Desinfektionswaschmittel bei 90 Grad gewaschen.
- Wir versuchen in Zusammenarbeit mit unseren Gästen das aushändigen von Speise & Getränkekarten zu vermeiden. Unser Personal klärt Sie gerne mündlich über unsere Angebote auf.
- Wir appellieren an alle unsere Gäste auf die Zahlung mit Bargeld zu verzichten und stattdessen lieber auf Bargeldlose Zahlungsmethoden zurückzugreifen.
- Wir bieten unseren Gästen sowohl beim Betreten des Restaurants als auch auf den Sanitäreinrichtungen die Möglichkeit desinfizierende Produkte zu benutzen.

Gerne könnt Ihr uns auf alle Themen die Euch im Zusammenhang mit einem Restaurantbesuch auf dem Herzen liegen ansprechen. Wir werden Euch im Rahmen unserer Möglichkeiten und mit bestem Wissen und Gewissen zur Seite stehen.

Letztlich bleibt uns nur die Bitte;

Unterstützt Eure örtlichen Restaurants und Gaststätten, diese sind ein wichtiger Bestandteil unserer Gesellschaft und sorgen für Lebensqualität. Auf dass wir auch in Zukunft gemeinsam Trinken, Speisen, Feiern und Lachen können...

Euer Trattoria Cuochi Per Caso Team

## Zuppe

**Crema di Pomodoro e Crostini al Rosmarino**<sup>5,1,9,13</sup>  
fruchtige Tomatencremesuppe mit Rosmarincroutons  
6,50€

## Antipasti

**Pane, Burro e Olive**<sup>5,1,9,10,12,5</sup>  
dreierlei hausgebackenes Brot, aromatisierte Butter & eingelegte Oliven  
5,50€

**Antipasto Misto**<sup>2,3,5,1,7,9,11,13</sup>  
die Klassiker der italienischen Vorspeisenküche zum Teilen & Genießen  
für eine Person 13,00€ ab zwei Personen 11,00€ pro Person

**Caprese Classica**<sup>8,9</sup>  
reife Fleischtomaten, cremiger Büffelmilch Mozzarella, Olivenöl & Basilikum  
12,50€

**Vitello Tonnato**<sup>2,3,9,11</sup>  
rosa gebratenes Kalbsfleisch, würzige Thunfischcreme & gebackene Kapern  
13,50€

**Bruschetta di Pomodorini**<sup>5,1</sup>  
geröstetes Weißbrot, marinierte Kirschtomaten & Basilikum  
7,50€

**Carpaccio di Manzo**<sup>9,11</sup>  
hauchdünn geschnittenes Carpaccio, Rucola, Olivenöl, Parmesan & Aceto Balsamico  
14,50€

**Panzanella alla Toscana**<sup>8,11</sup>  
Rucolasalat mit gerösteten Croutons, Kapern, Oliven, Kirschtomaten & Parmesan  
12,50€

**Insalata Mista**<sup>8,10,1,11</sup>  
bunt gemischter Salat mit Balsamico Dressing & Pinienkernen  
9,50€

## **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 Ricotta e Spinaci** <sup>2,5,1,9,13</sup>

hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in Salbei-Butter & Kirschtomaten  
13,50€

### **Tagliatelle al Ragu Tipo Bolognese** <sup>5,1,9,13</sup>

Tagliatelle in einem herzhaften Ragu aus Kalbsfleisch  
13,00€

### **Spaghettoni al Pesto di Basilico Livornese** <sup>5,1,7,8,9</sup>

Spaghetti mit Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, Parmesan & Olivenöl  
11,50€

### **Spaghettoni alla Carbonara** <sup>2,5,1,8,9</sup>

Spaghetti in einer Soße aus Eigelb, Pancetta & Pecorino  
11,50€

### **Maccheroncini al Pomodoro con Mozzarella di Bufala e Rucola** <sup>2,5,1,9,13</sup>

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

### **Tagliatelle Straccetti di Manzo** <sup>2,5,1,13</sup>

Tagliatelle, Rinderfiletstreifen & kräftige Schmorsoße  
16,50€

### **Tagliolini Verdi Spinaci e Salmone** <sup>2,5,1,9,13</sup>

grüne Spinat-Tagliatelle in cremiger Soße mit Lachs & Baby Blattspinat  
15,50€

### **Risotto Nero di Seppia con Gamberi e Calamaretti** <sup>5,1,9,13,14</sup>

schwarzes Risotto, mit Riesengarnelen, Calamaretti & Venusmuscheln  
16,50€

### **Risotto Funghi di Bosco** <sup>8,9,13</sup>

mit Trüffel aromatisiertes Waldpilz-Risotto  
15,50€

### **Gnocchi, Pancetta, Piselli e Grana** <sup>5,1,8,9</sup>

Kartoffel-Ricotta-Gnocchi in würziger Parmesan-Fonduta, Erbsen & krosser Pancetta  
13,50€

**Spaghettoni Aglio Olio e Peperoncino** <sup>5-1,8,9</sup>

Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch & pikante Peperoncino

10,50

**Spaghettoni Arrabiata** <sup>5-1,8,9,13</sup>

Spaghetti in pikantem Tomatensugo mit Knoblauch, Peperoncino & Basilikum

11,50

**Maccheroncini Amatriciana** <sup>5-1,8,9,13</sup>

Maccheroncini in fruchtigem Tomatensugo mit Pancetta & Zwiebeln

12,50

**Gnocchi Sorrentina** <sup>2,5-1,8,9</sup>

Kartoffel-Ricotta-Gnocchi in Tomatensugo, Büffelmich Mozzarella & Basilikum

13,50

**Gnocchi 4 Formaggi** <sup>2,5-1,8,9</sup>

Kartoffel-Ricotta-Gnocchi in cremiger Soße aus Parmesan, Gorgonzola, Ziegenkäse & Pecorino

13,50

**Spaghettoni allo Scoglio** <sup>5-1,8,9,13,14</sup>

Spaghetti in tomatisiertem Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Riesengarnelen, Calamaretti & Venusmuscheln

16,50€

**Spaghettoni alla Puttanesca** <sup>3,5-1,8,9,13</sup>

Spaghetti in würzigem Tomatensugo mit Knoblauch, Oliven, Kapern & Sardellen

12,50€

**Maccheroncini Salsiccia** <sup>5-1,8,9,13</sup>

Maccheroncini in Weißweinsugo, Salsiccia, getrocknete Tomaten, Oliven & Rosmarin

13,50€

## Secondi

### **Filetto di Manzo al Pepe Verde**<sup>5-1,8,9,13</sup>

in Aromaten gebratenes Rinderfilet, Thymian-Kartoffelgratin,  
Pancetta-Bohnen & Pfeffer-Cognac-Jus

28,50€

### **Insalata e Tagliata**<sup>3,7,8,9,11,14</sup>

sommerlicher Blattsalat mit konfierten Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesan & Aceto Balsamico

wahlweise mit:

gegrilltem Rinderfilet

26,50€

gebratener Fasanenbrust

24,50€

gegrillten Meeresfrüchten

25,50€

gebratenem Lachsfilet

23,50€

### **Osso Buco**<sup>5-1,8,9,13</sup>

herzhaft geschmorte Kalbsbeinscheibe, getrüffeltes Kartoffelpüree  
& gebackenes Wurzelgemüse

24,50€

### **Piccata alla Milanese**<sup>2,5-1,9,10</sup>

mit Parmesan paniertes Kalbsschnitzel, getrüffeltes Kartoffelpüree & jungen Erbsen

25,50€

### **Saltimbocca di Faggiano Polenta e Uva Port**<sup>5-1,8,9,13</sup>

gebratene Fasanenbrust gespickt mit Salbei & San Daniele Schinken, Portwein-Trauben-Jus  
& cremiger Polenta

25,50€

### **Filetto di Salmone con Piselli e Pomodorini**<sup>3,5-1,8,9,13</sup>

gebratenes Lachsfilet, Erbsen-Minz-Püree, konfierte Kirschtomaten & Salz-Zitrone

24,50€

## Pizza

**Pizza Margherita** 5.1.9.13

mit Büffelmilch Mozzarella, San Marzano Tomaten & frischem Basilikum

10,50€

**Pizza Salame Milano** 5.1.8.9.13

mit Büffelmilch Mozzarella, San Marzano Tomaten & Mailänder Salami

11,50€

**Pizza Salamino Piccante** 5.1.8.9.13

mit Büffelmilch Mozzarella, San Marzano Tomaten & pikanter Calabrese Salami

12,50€

**Pizza Prosciutto e Funghi** 5.1.8.9.13

mit Büffelmilch Mozzarella, San Marzano Tomaten, Kochschinken & frischen Champignons

12,50€

**Pizza Tonno e Cipolla** 3.5.1.8.9.13

mit Büffelmilch Mozzarella, San Marzano Tomaten, Thunfisch & Zwiebeln

12,50€

**Pizza Napoli** 3.5.1.8.9.13

mit Büffelmilch Mozzarella, San Marzano Tomaten, Kapern, Oliven & Sardellen

12,50€

**Pizza Parma** 5.1.8.9.13

mit Büffelmilch Mozzarella, San Marzano Tomaten, Parmaschinken, Rucola & Parmesan

15,50€

**Pizza 4 Formaggi** 5.1.8.9.13

mit Büffelmilch Mozzarella, San Marzano Tomaten, Parmesan, Gorgonzola, Ziegenkäse & Peccorino

13,50€

**Pizza Rossa Ortolana** 5.1.8.9.13

mit San Marzano Tomaten, gegrilltem mediterranem Gemüse, Knoblauch & Pinienkerne

14,50€

**Dolce**

**Tiramisu Classico** <sup>2,5,1,7,9,10,4</sup>

geschichtetes Dessert aus Löffelbiscuit, Espresso, Amaretto, Mascarpone & herbem Kakao

6,50€

**Panna Cotta alla Vaniglia con Frutti di Bosco** <sup>3,9</sup>

Vanille-Sahne-Pudding mit Waldfrucht Coolie

6,50€

**Parfait al Limone con Pistacchio** <sup>2,7,8,10</sup>

Zitronen-Parfait mit Pistaziencreme

8,50€

**Sgranocchiate**

**Affogato per Lei** <sup>2,9</sup>

Espresso mit Amaretto, Vanilleeis & Sahne

4,50€

**Affogato per Lui** <sup>2,9</sup>

Espresso mit Brandy, Vanilleeis & Sahne

4,50€

**Per la Gioventù**

(bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Gerichte aus unserer Kinderkarte ausschließlich für Kinder servieren)

**Bistecca alla Milanese con Patate e Piselli** <sup>2,5,1,8,9,13</sup>  
kleines Wiener Schnitzel mit Kartoffelpüree & jungen Erbsen  
13,50€

**Maccheroncini al Pomodoro** <sup>5,1,9,13</sup>  
hausgemachte Maccheroncini Nudeln in fruchtigem Tomatensugo  
6,50€

**Spaghetti Bolognese** <sup>5,1,9,13</sup>  
der Klassiker  
8,50€

**Spaghetti Burro e Grana** <sup>5,1,9</sup>  
Spaghetti mit Butter & Parmesan  
6,50€

**Und für alle die ihren Teller aufgegessen haben...**

**Gelato Misto** <sup>9</sup>  
3 Kugeln nach Wahl mit oder ohne Sahne  
Vanille / Erdbeere / Schokolade  
5,00€

**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