

Ristorante

La Casa

Am Golfpark Rosenhof



Speisekarte

Lieber Gast,

herzlich willkommen im Ristorante La Casa!

Wir verwöhnen Sie mit klassischen italienischen Gaumenfreuden. Neben diesen Italo-Klassikern bietet Ihnen unser Personal oft auch saisonale Gerichte an, die Sie nicht in unserer Speisekarte finden.

Der Chef kocht selbst. Sein Geheimnis: beste Zutaten frisch und geschmacklich ausgewogen zubereitet. Die Qualität der verwendeten Zutaten ist wesentlich.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Ristorante!
Ilario lenco und das La Casa Team

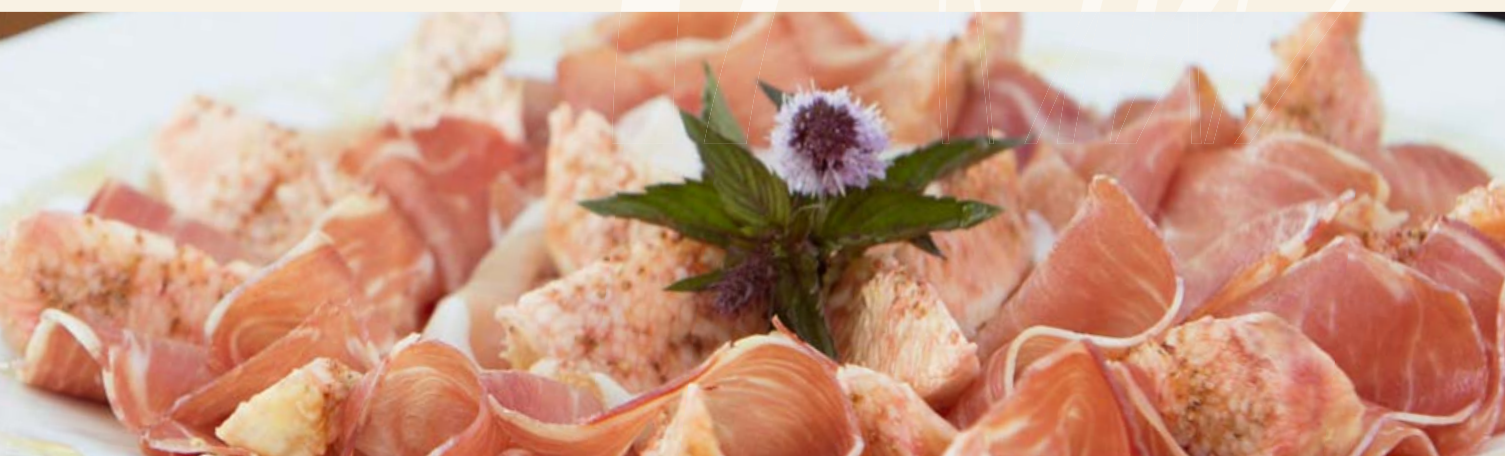


Insalate • Salate

Insalata Mista Salatteller	Euro	6,90
Insalata all'italiana gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Käse, gekochter Schinken, Ei	Euro	8,90
Insalata alla Chef gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Streifen von gebratenem Rindfleisch	Euro	10,90
Insalata Capricciosa gemischte Blattsalate, Tomaten, gekochter Schinken, Mais, Paprika, Artischocken und Thunfisch	Euro	9,90
Rucola con parmigiano e pomodorini Rucolasalat mit Parmesankäse und Kirschtomaten	Euro	9,90

Antipasti • Vorspeisen

Piadina Pizzabrot gefüllt mit frischen Tomaten, Mozzarella und Rucola	Euro	6,90
Antipasto La Casa Köstlichkeiten aus der mediterranen Vorspeisen-Küche	Euro	13,90
Antipasto Vegetariano Vegetarischer Vorspeisenteller	Euro	12,90
Vitello Tonnato hauchdünne Kalbfleischscheiben bedeckt mit Thunfischsoße	Euro	12,90
Carpaccio di Manzo Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl	Euro	11,90
Prosciutto con Melone Parmaschinken mit Honigmelone	Euro	12,90
Caprese Tomaten Mozzarella	Euro	7,90



Pasta - Nudelgerichte

Penne La Casa mit frischen Pilzen, gekochtem Schinken und Tomaten in Sahnesauce	Euro	8,90
Penne all' arrabbiata scharf, mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan	Euro	9,00
Penne Broccoli Gorgonzola in Sahnesauce und Broccoli	Euro	12,90
Spaghetti al Pesto in Kräutersauce mit Pinienkernen und Parmesan	Euro	10,90
Spaghetti alla Romana mit Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch und Tomaten	Euro	11,90
Spaghetti all' aglio, olio e peperoncino Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncino	Euro	8,50
Spaghetti agli scampi aglio e olio Spaghetti mit Gambas in Knoblauch	Euro	14,00
Tagliatelle al zafferano mit frischen Pilzen in Safransauce	Euro	14,90
Tagliatelle al Salmone mit Lachsfiletstreifen und Broccoli in Tomaten-Sahnesauce	Euro	14,90
Orecchiette ai gamberi Öhrchennudeln mit Garnelen und frischen Tomaten, Petersilie, Peperoni	Euro	12,90
Cannelloni spinaci e ricotta gefüllt mit Blattspinat und Ricotta Käse im Ofen überbacken	Euro	10,90

Neben den Speisen auf unserer Karte bieten wir Ihnen täglich wechselnde Gerichte mit frischen Saisonprodukten.

Specialità di carne - Fleischgerichte

Vom Rind		200gr	250gr
Bistecca con cipolla Rumpsteak mit Zwiebeln	Euro	17,90	21,90
Bistecca con pepe Rumpsteak mit Pfeffer-Cognac-Rahmsauce	Euro	17,90	21,90
Bistecca con funghi Rumpsteak mit Pilzrahmsauce	Euro	17,90	21,90
Bistecca con burro verde Rumpsteak mit Kräuterbutter	Euro	17,90	21,90
Tagliata Rinderschnitte mit Rucola und gehobeltem Parmesan	Euro		21,90



Vom Kalb

Scaloppina al vino Kalbsrückensteak mit Weißweinsauce	Euro	21,90
Scaloppina al marsala Kalbsrückensteak mit Marsalasauce	Euro	21,90
Saltimbocca alla Romana Kalbsrückensteak mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	Euro	23,90
Wiener Schnitzel	Euro	18,90

Vom Lamm

Sella d'agnello con vino rosso Lammkaree auf Rotweinsauce	Euro	24,90
Lammkotelet gegrillt alla Chef mit frischem Gemüse nach Saison	Euro	24,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse.

Pesce - Fisch

Gamberoni alla griglia Riesengarnelen gegrillt	Euro	20,90
Gamberoni im Parmaschinkenmantel Salat oder Gemüse nach Wunsch	Euro	23,90

Wir haben täglich wechselnde Fischgerichte. Bitte fragen Sie uns.

Dessert

Panna Cotta	Euro	4,90
Tiramisu	Euro	4,90
Schokosoufflé	Euro	6,90
Tartufoeis	Euro	7,90

Kaffee - Tee

Tasse Kaffee	Euro	2,00
Cappuccino	Euro	2,60
Latte Macchiato	Euro	2,80
Espresso	Euro	2,00
Espresso doppio	Euro	2,80
Glas Tee	Euro	1,80



Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola ^{*1), 2), 3)}	0,20 l	Euro	2,50
Sinalco Zitrone, Sinalco Orange ^{*1), 2)}	0,20 l	Euro	2,50
Frankenbrunnen Mineralwasser Exquisit Classic	0,25 l	Euro	2,50
Frankenbrunnen Mineralwasser Exquisit Classic	0,75 l	Euro	5,20
Golfer	0,20 l	Euro	2,50
Golfer	0,40 l	Euro	4,20
Orangensaft	0,20 l	Euro	2,50
Traubensaft	0,20 l	Euro	2,50
Taubertaler Apfelschorle vom Fass	0,20 l	Euro	2,50
Taubertaler Apfelschorle vom Fass	0,40 l	Euro	4,20
Johannisbeersaft	0,40 l	Euro	4,20
Maracujasaft	0,40 l	Euro	4,20

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

Distelhäuser Export	0,30 l	Euro	2,60
Distelhäuser Export	0,50 l	Euro	3,90
Distelhäuser Pils	0,30 l	Euro	2,60
Distelhäuser Pils	0,50 l	Euro	3,90
Distelhäuser Hefeweizen, hell	0,50 l	Euro	3,90
Kellerbier, naturtrüb	0,50 l	Euro	3,90

Flaschenbier

Distelhäuser Hefeweizen, dunkel	0,50 l	Euro	3,90
Distelhäuser Kristallweizen	0,50 l	Euro	3,90
Distelhäuser Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,50 l	Euro	3,90
Distelhäuser Pils, alkoholfrei	0,30 l	Euro	2,60

Weine im Ausschank

Rotwein, Wein des Hauses	0,20 l	Euro	4,20
Roséwein, Wein des Hauses	0,20 l	Euro	4,20
Weißwein, Wein des Hauses	0,20 l	Euro	4,20

Flaschenwein und Grappa

Wir halten stets eine umfassende Auswahl an Flaschenweinen und exquisiten Grappa für Sie bereit. Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Champagner

Dom Perignon	Flasche	0,75 l	Euro	420,00
--------------	---------	--------	------	--------

Schnäpse, Aperitifs & Co

Amor Averna ^{*1)}	34%	2 cl	Euro	2,80
Ramazotti ^{*1)}	34%	2 cl	Euro	2,80
Fernet Branca ^{*1)}	43%	2 cl	Euro	2,50
Vecchia Romana Weinbrand	40%	2 cl	Euro	3,10
Prosecco Aperol ^{*1)}	15%	4 cl	Euro	5,20
Prosecco	11,5%	1 cl	Euro	4,90
Campari Orange ^{*1)}	25%	5 cl	Euro	4,40
Campari Soda ^{*1)}	25%	5 cl	Euro	4,40
Martini Bianco	15%	5 cl	Euro	4,50
Sherry dry	15%	5 cl	Euro	4,50
Sherry Medium	15%	5 cl	Euro	4,50

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

* 1) Farbstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig



Herzlich willkommen.

Bereits als Jungendlicher war es mein Wunsch zu kochen. Daher absolvierte ich in meinem Heimatort, Caulonia, einem kleinen Dorf in Kalabrien, meine Ausbildung. Danach sammelte ich 9 Jahre in verschiedenen Restaurants in Deutschland und Italien weitere Erfahrungen.

1998 eröffnete ich das La Casa in Schimborn. Der Ruf des kleinen Lokals verbreitete sich schnell und ich war überrascht, wie weit wir auf einmal über die Grenzen des Landkreises Aschaffenburg hinaus bekannt wurden. 2003 war es dort zu eng geworden. Es folgte der Umzug nach Breunsberg. Zehn Jahre war mein Restaurant in der Gemeinde nahe Johannesberg eine beliebte Adresse für anspruchsvolle Genießer der italienischen Lebensart.

Seit Frühjahr 2014 befindet sich das La Casa nun am Golfpark Rosenhof in Niedernberg, wo ich Sie gerne kulinarisch verwöhne. Meine beiden Schwestern, Rosanna und Marinella und meine Lebensgefährtin, Susanne, helfen mir dabei in der Küche und im Service.

Ihr Ilario Ienco (und das Team vom La Casa)