

*Speise
Karte*

Herzlich willkommen!

Rosanna und Ilario Ienco stammen aus Caulonia, einem kleinen Dorf in Kalabrien. Die Geschwister verbindet eine langjährige gastronomische Leidenschaft. Ilario absolvierte in seinem Heimatort eine Ausbildung zum Koch und sammelte danach neun Jahre wertvolle Erfahrungen in verschiedenen Restaurants in Deutschland und Italien.

1998 eröffneten Ilario und seine Schwestern Rosanna und Marinella ein eigenes Restaurant - das La Casa. Während Ilario mit Marinella in der Küche italienische Spezialitäten in exzellenter Qualität schuf, verzauberte Rosanna die Gäste mit ihrer Herzlichkeit und einem Service, der keine Wünsche offenließ. In den folgenden 23 Jahren wechselten die Standorte, aber nicht die Qualität.

Rosanna und Ilario begrüßen Sie nun in der Rhönstraße im La Via del Gusto. Auch hier bleiben die Geschwister ihren Prinzipien treu: Freuen Sie sich auf gehobene italienische Küche mit einem charmanten Service, wie ihn nur Rosanna bieten kann.

Lassen Sie sich von uns nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen. Herzlich willkommen und guten Appetit!



Insalate

Großer gemischter Salat

9,00

Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesan

12,50

Caprese di bufala

14,90

Mit Black Tiger Garnelen

22,00

Mit Prime Beef

22,00

Vegano

Linsenragout

10,90

Risotto mit Gemüse

14,90



Antipasti

Antipasti vegetario

16,00

Antipasti calabria

16,00

Nocetta di vitello con crema di tonno

Dünne Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfischcreme

16,90

Carpaccio di filetto di manzo

Carpaccio vom Rinderfilet

18,90

Gamberoni gratinati al pane di Proventza su finocchi freschi

Mit Kräutern der Provence gratinierte Garnelen auf Fenchelbett

21,00

Mozzarella di bufala avvolta nel crudo di Parma

Gebratener Mozzarella aus Büffelmilch in Parmaschinken gehüllt auf Salatbett

14,90

Primi Piatti

*Spaghetti aglio e olio al nero di seppia, Tartare di gamberi
Rosa e crema di Burrata*

23,00

Spaghetti alla corte d'Assisi

mit Tomatensauce, Parmesan und Chili

13,00

Spaghetti alla Carbonara

16,00

Tries italia

3 verschiedene Nudeln in 3 verschiedenen Saucen

17,90

Tortellini panna

mit Schinken in Sahnesauce

11,90

Rigatoni della Casa

mit Schinken in Aurora Sauce

11,90

Rigatoni all'arrabbiata

11,90

Rigatoni all'Amatriciana

mit Tomatensauce und Guanciale

15,90

Risotto all'Amarone con fonduta di taleggio

Risotto in Amarone und geschmolzenem Taleggio-Käse

17,90

Risotto al Parma con pomodorini al miele

Risotto mit Parmaschinken und Kirschtomaten in Honig

15,90

Pappardelle al ragù

14,00

Orecchiette ai gamberi

Orecchiette-Nudeln mit Cockailtomaten und Knoblauch

21,90

Strozzapreti Boscaiola

mit Spinat und Champignons in Aurora Sauce

14,90



Pizza

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella und Schinken

9,00

Salami

Tomaten, Mozzarella und Salami

9,00

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano und Basilikum

9,00

Campagnola

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons

11,50

Romana

Tomaten, Mozzarella, Salami (Schiacciata Romana) und Artischocken

11,50

Vegetale

Tomaten, Mozzarella und Gemüse

12,00

Quattro Formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Taleggio

12,00



Parma

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

14,50

Marinara

Tomaten, Scampi, Tintenfisch, Muscheln und Calamari

16,50

Tartufata

Tomaten, Mozzarella, Ei und Trüffel

18,50

Bolognese

Tomaten, Mozzarella, Mortadella und Pistazien

13,00

Tonno

Tomaten, Thunfisch und rote Zwiebeln

12,00

Calabria

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami und Oregano

11,50

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven

13,50

Secondi Piatti

Scaloppina al vino bianco

26,90

Saltimbocca alla Romana

Parmaschinken, Rosmarinkartoffeln, saisonales Gemüse

26,90

Wiener Schnitzel

Rosmarinkartoffeln, saisonales Gemüse, Preiselbeeren

26,90

Paillard vom Kalb

26,90

Pesce

Frischer Fisch nach Marktangebot

Tagespreis

Das Überraschungsmenü

Drei-Gänge-Menü mit Fleisch oder Fisch zur Auswahl

45,00

Carne

Rumpsteak vom regionalen Rind		pro 100 g	11,00
Argentinisches Entrecote Black Angus Campo		pro 100 g	13,00
Rinderfilet vom regionalen Tier		pro 100 g	17,00
Surf and Turf mit zwei Riesengarnelen		200 g	40,00
Kalbskotlett	ab 300 g	pro 100 g	11,00
Kalbsrückensteak		pro 100g	12,00

Beilagen

zur Auswahl:

Rosmarinkartoffeln
Saisonales Gemüse
Steakhouse Pommes
Beilagensalat

Saucen

zur Auswahl:

Pilzrahm
Rotwein
Grüner Pfeffer
Kräuterbutter
gedünstete Zwiebeln



Getränke

Aperitif

Prosecco	0,1 l	6,50
Aperol Spritz ¹⁾		6,90
Campari Orange/Soda ¹⁾		6,90
Hugo		6,90
Ramazotti Rosato Spritz ¹⁾		6,90
Lillet		6,90
Limoncello Spritz		6,90
Martini Bianco		6,90
Bitterino		4,90

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,5 l	4,30
San Pellegrino	0,75 l	5,90
Acqua Panna	0,5 l	4,30
Acqua Panna	0,75 l	5,90
Coca Cola ^{1),2),3)}	0,33 l	4,50
Cola Zero ^{1),2),3)}	0,33 l	4,50
Fanta ^{1),2)}	0,33 l	4,50
Sprite ^{1),2)}	0,33 l	4,50
Tonic Water ^{1),2)}	0,2 l	3,90
Apfelschorle	0,33 l	4,50

Hausweine

Bianco: Chardonnay / Sauvignon	0,2 l	6,50
Rosé	0,2 l	7,50
Rosso: Cabernet / Primitivo	0,2 l	7,50



Bier vom Fass

Schlappeseppel Pils ⁴⁾	0,3 l	2,90
Schlappeseppel Pils ⁴⁾	0,4 l	3,80
Schlappeseppel Export ⁴⁾	0,3 l	2,90
Schlappeseppel Export ⁴⁾	0,5 l	3,90

Flaschenbier

Schlappeseppel Pils Alkoholfrei	0,33 l	2,90
Bavaria Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	3,90
Bavaria Weizenbier	0,5 l	3,90

Digestif

Averna ¹⁾		3,50
Ramazzotti ¹⁾		3,50
Fernet Branca ¹⁾		3,50
Amaro del Capo ¹⁾		4,50
Grappa		6,50

Kaffee

Espresso		2,50
Espresso corretto		4,50

1) Farbstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig, 4) Gluten

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergierkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

