

• **CASA D' ANGELO** •
FINE ITALIAN CUISINE



MENU
&
DRINKS

antipasti Vorspeisen

focaccia con pomodorini

Focaccia mit Cherry-
tomaten.....11.9]

bruschetta originale classica

Geröstetes Brot,
Cherrytomaten, Basilikum,
Knoblauch,
Olivenöl, Zwiebeln.....9.9]

vitello tonnato

Kalbfleisch,
Thunfischcreme, Kapern.....14.9]

carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rind.....15.9]

capesante zafferano

Gegrillte Jakobsmuscheln
in Safrancreme.....18.9]

tartare di manzo

Rindertatar mit Crème
Fraîche und Wachtelei.....22.9]

alice alla siciliana

frittierte Sardelen.....13.9]



zuppe Suppen

antipasto della cassa

Gemischte Vorspeise vom
Haus
für 1 Person.....14.9]
für 2 Personen.....28.9]
für 3 Personen.....38.9]

zuppa di pesce misto fresco

Frisch zubereitete,
gemischte Fischsuppe.....16.9]

zuppa di pomodoro con crostini

Tomatensuppe mit Croustons.....8.9]



insalate

Salate

Alle Salate werden mit einem Honig-Balsamico-Dressing serviert.

insalata mista tricolore con formaggio caprino caldo

Gemischter Salat in drei Farben mit warmem Ziegenkäse.....16.9]

insalata mista con petto di pollo

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet.....16.9]

insalata cesare classica

klassischer Caesar Salat mit Croutons mit Hähnchenbrust....18.9]

insalata burata deluxe

Gemischter Salat in drei Farben mit gegrilltem Gemüse, Burata und Blaubeeren.....16.9]

pasta fresca fatta in casa

FrISChe, hausgemachte Nudeln (außer Penne)

spaghetti a.o.p.
Spaghetti mit frischem Knoblauch, Chili, Cherrytomaten und Olivenöl..... 11.9]

spaghetti carbonara originale
Spaghetti Carbonara mit Bauchspeck, Eigelb und Parmesan (auf Wunsch auch vegetarisch)..... 15.9]

spaghetti napoli
Spaghetti in einer speziellen Tomatensauce..... 10.9]

spaghetti con gamberoni e vino bianco
Spaghetti mit Gambas in Weißweinsauce..... 18.9]

tagliolini con tartufo e cestino di parmigiano
Tagliolini mit Trüffel in Parmesanschale..... 23.9]

tagliolini alla livornese
Tagliolini mit Tintenfisch, Oliven und Kapern in einer Weißwein-Cherrytomaten-Sauce..... 18.9]

tagliolini al frutti di mare
Tagliolini mit Meeresfrüchten..... 19.9]

orecchiette alla arabbiata con burrata fresca
Orecchiette in scharfer Tomatensauce mit frischem, flüssigem Burrata Käse..... 17.9]

ravioli con funghi porcini
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen in einer Trüffel-Sahnesauce..... 16.9]

ravioli con burro e salvia
Ravioli in einer Butter-Salbei-Sauce..... 16.9]

ravioli all astice
Ravioli gefüllt mit Hummer in einer Hummersauce und Kaviar..... 18.9]

orecchiette con filetto di manzo
Orecchiette Nudeln mit Rinderspitzen in einer leichten Tomatensauce..... 21.9]

penne pollo e gorgonzola
Penne mit Spinat, Gorgonzola und Hähnchenbrust..... 16.9]

penne alla norma
Penne mit Tomatensauce und Auberginen, dazu Parmesankäse..... 16.9]

penne al salmone
Penne mit Lachswürfeln und Cherrytomaten, in einer Sahne-Tomatensauce..... 18.9]



risotto Risotto

risotto ai frutti di mare

Risotto mit
Meeresfrüchten
[21.9]

risotto ai gamberi, zucchini e burrata

Risotto mit Garnelen,
Zucchini und Burrata,
in weißwein-sherry-
tomatensauce
[21.9]



gnocchi fatti in casa Gnocchi hausgemacht

gnocchi sorentina

Gnocchi mit Tomatensauce,
Mozzarella und Basilikum 15.9]

gnocchi con pesto genovese e pomodoro secco e burrata fresca

Gnocchi mit Pesto Genovese,
getrockneten Tomaten und
frischer cremiger Burrata 16.9]

Le nostre pizze gourmet

Unsere Gourmet Pizzen mit gefülltem Rand

pizza parma rucola e parmigiano gourmet
Rand gefüllt mit Mozzarella
und Parmesancreme..... 19.9]
belegt mit Pomodoro, Mozzarella,
Parmaschinken, Rucola
und Parmesan

pizza diavola
Rand gefüllt mit Mozzarella..... 18.9]
Teufelspizza belegt mit Pomodoro,
Mozzarella, pikanter italienischer
Salami, Rucola und Parmesan

pizza verdura
Rand gefüllt mit Mozzarella und Pesto
aus getrockneten Tomaten..... 17.9]
belegt mit Pomodoro,
Mozzarella und verschiedenem
gegrilltem Gemüse

pizza gamberi e rucola
Rand gefüllt mit Mozzarella..... 18.9]
belegt mit Pomodoro, Mozzarella,
Gambas und Rucola

pizza jasmin con burrata
Rand gefüllt mit Mozzarella,
Spinaci, Parmigiano..... 18.9]
belegt mit Pomodoro, Mozzarella,
Parmaschinken, Rucola, Burrata

pizza cosimo
Rand gefüllt mit Mozzarella,
Spinaci, Parmigiano..... 18.9]
belegt mit Pomodoro, Mozzarella,
Salami, Rucola und Gorgonzola

pizza delicata
Rand gefüllt mit Mozzarella
und Spinaci..... 18.9]
belegt mit Pomodoro, Mozzarella
und Lachs

**Su Tutte le nostre pizze usiamo
la mozzarella fior di latte.**

**[Für alle unsere Pizzen verwenden wir
Fior di Latte Mozzarella und Mutti Tomaten.]**





carne Fleischgerichte

Con tutti i nostri piatti di carne puoi scegliere tra
Scegli pepe, salsa di funghi e burro alle erbe.

Bei all unseren Fleischgerichten können Sie zwischen
Pfeffer-, Champignonsauce und Kräuterbutter wählen. . .

bistecca di manzo 200g
Rumpsteak USA 200g.....28.9]

tagliata di manzo con rucola grana
e glassa al balsamico
Geschnetzeltes Rindfleisch
mit Rucola, Parmesan
und Balsamico Glasur.....31.9]

costoletta d'agnello
Lammkotelett34.9]

saltimbocca alla romana
Feines Kalbfleisch mit
luftgetrocknetem Schinken
und Salbeiblättern.....28.9]

filetto di manzo 200g
Gegrilltes
Rinderfilet 200g.....33.9]

Fischgerichte pesce



Gamberoni alla griglia
Wildfang Gamberoni,
Riesengarnelen 5 Stk. 32.9]

filetto di orata con spezie italiane
Doradenfilet mit frischen
italienischen Kräutern..... 27.9]

fileto di branzino alla griglia
Wolfsbarschfilet
aus Wildfang, entgrätet,
vom Grill..... 26.9]

polpo alla griglia
Gegrillter Oktopus auf einem
cremigen Kartoffelpüree..... 28.9]

salmone alla griglia 200g
gegrillter Lachs..... 24.9]

Alle Fischgerichte werden
mit Rosmarinkartoffeln und
Gemüse serviert



dolce Nachtisch

tiramisu fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisu..... 8.9]

panna cotta ai frutti di bosco

Panna Cotta mit Waldfrüchten 8.9]

semifreddo della casa

Hausgemachtes Parfait..... 9.9]

piatto da dessert casa d'angelo

per circa 4 persone

Dessertplatte Casa d'Angelo
für ca. 4 Personen..... 26.9]

per i nostri piccoli ospiti Für unsere kleinen Gäste

- pizza margherita
- mit Tomatensauce
- und Mozzarella Fior di latte 7.9]
- maccheroni al pomodoro
- Maccheroni in Tomatensauce..... 7.9]
-
-
-



Heiße Getränke

Kaffee	3.5
Espresso	2.5
Latte Macchiato	3.9
Cappuccino	3.9
Tee	3.5
verschiedene Teesorte	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0.20l	3.2
Coca Cola Zero	0.20l	3.2
Fanta	0.20l	3.2
Sprite	0.20l	3.2
Mezzo Mix	0.20l	3.2
S. Pellegrino Acqua Panna	0.20l	3.2
S. Pellegrino Acqua Panna	0.75l	7.5
Tonic Water	0.20l	3.2
Ginger Ale	0.20l	3.2

Biere

König Pilsener alkoholfrei	Fl. 0.30l	3.8
König Pilsener	0.30l	3.8
König Pilsener	0.50l	5.5
Krefelder	0.30l	4.2
Alstar	0.30l	4.2
Bolten Alt	0.30l	4.2
Benediktiner Hefeweizen	0.50l	5.5
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0.50l	5.5

Aperitivo

Limoncello Spritz	0,2l	8.9
Aperol Spritz	0,2l	8.9
Lillet	0,2l	8.9
Campari Spritz Soda oder Orange	0,2l	8.9
Hugo	0,2l	8.9
Gin Tonic	0,2l	9.9
Prosecco	0,1l	6.9

Liquori

Amaro del Capo	2 cl	4.9
Ramazzotti	2 cl	4.9
Sambuca	2 cl	4.9
Limoncello	2 cl	4.9
Jägermeister	2 cl	4.9
Madruzzo Liquore Al Caffè	2 cl	4.9
Fernet Branca	2 cl	4.9

Grappa

Villa de Varda	2cl	8.9
----------------	-----	-----

Vini de la Casa

Lugana, weiß	0,2l	8,90
Pinot Grigio, weiß	0,2l	8,90
Montepulciano, rot	0,2l	8,90
Primitivo, rot	0,2l	8,90
Rosé	0,2l	8,90

Wenn Sie Interesse an Flaschenweinen haben,
wenden Sie sich an unser Personal.



Liebe Gäste,
es ist technologisch unvermeidbar, dass in
diversen Gerichten und Getränken
kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe und Allergenen enthalten sind.
Wenden Sie sich bitte an unser Personal.

info@casa-dangelo.de 

www.casa-dangelo.de 

• • • • Alle Preise in Euro und der gesetzlichen MwSt.