



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



MENU
&
DRINKS



antipasti Vorspeisen

focaccia con pomodorini

Focaccia mit Cherrytomaten.....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 Croutons.....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 13.9]
- spaghetti carbonara originale
Spaghetti Carbonara mit
Bauchspeck, Eigelb und Parmesan
(auf Wunsch auch vegetarisch) 15.9]
- 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 arabiata
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 margherita Margherita	11.9]
pizza con prosciutto e funghi mit Schinken und Pilzen	15.9]
pizza quattro stagioni vier Jahreszeiten	16.9]
pizza parma rucola e parmigiano mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	17.9]
pizza diavola Teufelspizza mit pikanter italienischer Salami, Rucola und Parmesan	17.9]
pizza tonno e cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln	15.9]
pizza gamberi e rucola mit Gambas und Rucola	18.9]
pizza verdura mit Pomodoro, Mozzarella und verschiedenem gegrilltem Gemüse	17.9]

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

Tutti i nostri piatti di carne sono serviti con patate al rosmarino e verdure.

È possibile scegliere tra pepe e burro alle erbe.

All unsere Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Dazu können Sie zwischen Pfeffer- und Kräuterbutter wählen. • •

bistecca di manzo 200g
Rumpsteak USA 200g28.9]

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 26.9]

filetto di manzo 200g
Gegrilltes
Rinderfilet 200g 33.9]

..... pesce Fischgerichte

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

filetto di lucioperca
gegrillter Zanderfilet
mit frischen italienischen
Kräutern..... 28.9]

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]
-
-
-

S

K

N

I

R

D

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	3.5
König Pilsener	0.30l	3.5
König Pilsener	0.50l	5.0
Krefelder	0.30l	3.5
Alstar	0.30l	3.5
Bolten Alt	0.30l	3.5
Benediktiner Hefeweizen	0.50l	5.0
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0.50l	5.0

Aperitivo

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

Liquori

Amaro del Capo	2 cl	4.9
Ramazotti	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	7.90
Pinot Grigio, weiß	0,2l	7.90
Montepulciano, rot	0,2l	7.90
Primitivo, rot	0,2l	7.90
Rosé	0,2l	7.90

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@casadangelodue.de 

www.casadangelodue.de 

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