



CASA MIA



RISTORANTE & PIZZERIA

SPEISEKARTE



04192/ 892 80 69

04192/ 892 82 11



BUTENDOOR 20 - 24576 BAD BRAMSTEDT

Antipasti – Vorspeisen

101. Dünnes Knuspriges Knoblauch Brot^{A, C, G, 5,} 7,80 €

*Pizzabrot mit frischem Knoblauch, grobem Salz und Olivenöl.
Dazu marinierte Oliven und Aioli.*

102. Carpaccio^G 14,00 €

*Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Rucola,
Balsamico, Olivenöl, Champignons und Parmigiano Reggiano.*

103. Unsere Empfehlung Bruschetta^{A, C, G,} 7,90 €

*3 Scheiben frisches, hausgemachtes,
im Steinofen geröstetes Weißbrot mit eingelegten, Tomaten,
Balsamico und Parmigiano Reggiano.*

104. Caprese^{G, H,} 11,90 €

*Büffelmozzarella mit frischen Tomaten
und hausgemachtem Basilikum Pesto.*



Insalate – Grunzeug

121. **Insalata Piccola** 7,70 €
Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Passionsfrucht, Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln.
122. **Insalata Mista** 8,60 €
Großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Passionsfrucht, Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln.
123. **Chicken Caesar Salat** ^{A, G, 5,} 13,00 €
Römersalat mit Croutons, Kirschtomaten, Oliven, Grana Padano, Hähnchenbrust und Caesars Dressing.
124. **Schafskäse Salat** ^{G,} 13,50 €
Verschiedene Blattsalate, Schafskäse, Passionsfrucht, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, Oliven und Peperoni Lombardi.
125. **Insalata Capricciosa** ^{D, G,} 14,50 €
Verschiedene Blattsalate, Büffelmozzarella, Schinken, Thunfisch, Kirschtomaten, Möhren, Gurken und rote Zwiebeln.
126. **Insalata Salmone** ^{D, G,} 15,40 €
Verschiedene Blattsalate, gerillter norwegischer Lachs, Passionsfrucht, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, rote Zwiebeln, Honig und Preiselbeeren.
127. **Insalata Gamberoni** ^{D, G,} 15,40 €
Verschiedene Blattsalate, gebratene Garnelen, Passionsfrucht, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, rote Zwiebeln, Honig und Preiselbeeren.



Pizza

Genießen Sie unsere Pizzen mit knusprig dünnem Boden und herzhaftem Rand.

130. **Pizza Margherita** ^{A, G,} 8,90 €
Hausgemachte Tomatensauce, frisches Basilikum und Mozzarella – Fior di Latte.
131. **Pizza Funghi** ^{A, G,} 11,90 €
Frische Champignons und Mozzarella – Fior di Latte.
132. **Pizza Rucola** ^{A, G,} 11,90 €
Frische Rucola und Mozzarella – Fior di Latte.
133. **Pizza Paprika** ^{A, G,} 11,90 €
Frische Paprika und Mozzarella – Fior di Latte.
134. **Pizza Zucchini** ^{A, G,} 11,90 €
Frische Zucchini und Mozzarella – Fior di Latte.
135. **Pizza Melanzane** ^{A, G,} 11,30 €
Frische Aubergine und Mozzarella – Fior di Latte.
136. **Pizza Salami** ^{A, G, 2, 12,} 11,80 €
Salami und Mozzarella – Fior di Latte.
137. **Pizza Schafskäse** ^{A, G,} 11,80 €
Schafskäse und Mozzarella – Fior di Latte.
138. **Pizza Rosanna** ^{A, G, 2, 12,} 12,30 €
Salami, Champignons und Mozzarella – Fior di Latte.
139. **Pizza Regina** ^{A, G, 7, 12,} 12,30 €
Schinken, Champignons und Mozzarella – Fior di Latte.
140. **Pizza Tonno E Cipolla** ^{A, G, D,} 12,30 €
Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella – Fior di Latte.
141. **Pizza Gorgonzola E Spinaci** ^{A, G, 2, 12,} 12,30 €
Gorgonzolakäse, Spinat und Mozzarella – Fior di Latte.



Pizze Speciali

150. **Pizza Diavola** ^{A, G, 12,} 12,70 €
*Pikante Salami (Salsiccia Piccante), Peperoni,
Paprika und Mozzarella – Fior di Latte.*
151. **Pizza Capricciosa** ^{A, G, 7, 12,} 12,90 €
*Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven
und Mozzarella – Fior di Latte.*
152. **Pizza Parma E Rucola** ^{A, G, 12,} 13,90 €
*Parmaschinken, Rucola, Mozzarella – Fior di Latte
und Grana Padano.*
155. **Pizza Quattro Formaggi** ^{A, G, 2,} 14,70 €
Schafskäse, Gorgonzola, Brie und Mozzarella – Fior di Latte.
156. **Pizza Vegetariana** ^{A, G,} 14,20 €
*Frische Zucchini, Aubergine, Paprika, Spinat
und Mozzarella – Fior di Latte.*
157. **Pizza Quattro Stagioni** ^{A, G, 7, 12,} 14,20 €
*Frische Champignons, Artischocken, Paprika, Oliven,
Schinken und Mozzarella – Fior di Latte.*
158. **Pizza Primavera** ^{A, G, B,} 15,40 €
*Kirschtomaten, Zucchini, Chilishoten, Knoblauch,
gebratenen Garnelen und Mozzarella – Fior di Latte.*
159. **Pizza Frutti Di Mare** ^{A, G, B,} 14,90 €
*Frische Zucchini, Knoblauch, gemischte Meeresfrüchte
und Mozzarella – Fior di Latte.*
160. **Pizza Bresaola** ^{A, G, 12,} 15,40 €
*Rinderschinken, Rucola, Kirschtomaten, Kräuterfrischkäse
und Büffel Mozzarella.*



Calzone



170. **Calzone Funghi** ^{A, G,} 13,00 €
Frische Champignons und Mozzarella – Fior di Latte.
171. **Calzone Schafskäse** ^{A, G,} 13,00 €
Schafskäse und Mozzarella – Fior di Latte.
172. **Calzone Tonno E Cipolla** ^{A, G, D,} 13,00 €
Thunfisch, roten Zwiebeln und Mozzarella – Fior di Latte.
173. **Calzone Gorgonzola e Spinaci** ^{A, G, 2, 12,} 13,00 €
Gorgonzolakäse, Spinat und Mozzarella – Fior di Latte.
174. **Calzone Speck Zwiebel** ^{A, G, 2, 12,} 13,00 €
Speck, rote Zwiebeln und Mozzarella – Fior di Latte
175. **Calzone Diavola** ^{A, G, 12,} 13,70 €
Pikante Salami (Salsiccia Piccante), Peperoni, Paprika und Mozzarella – Fior di Latte
176. **Cocktail sauce extra.** 1,50 €

Pesce



180. **Calamari alla Livornese** ^{N, 1, 12,} 17,50 €
Tintenfischringe mit Oliven und Kapern in Tomatensauce, gebratenen Kartoffeln Zucchini und Karotten
181. **Gamberoni alla Griglia** ^{B,} 21,50 €
Gegrillte Garnelen mit gebratenen Kartoffeln, Zucchini und Karotten
182. **Gamberoni I Aglio E Olio** ^{B,} 21,50 €
Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl, mit gebratenen Kartoffeln, Zucchini und Karotten
184. **Salmone alla Griglia** ^{D, L,} 21,50 €
Lachsfilet vom Grill mit Weißweinsauce, Zucchini, Karotten, Salzkartoffeln und Insalata Mista Piccola

Pasta-Nudeln

190. **Penne all Arrabiata** ^{A, C, G, 1, 5,} 11,90 €
mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven, Knoblauch, scharfer Chili- note und frischer Petersilie.
- Besonders lecker mit Putenbrust.** 13,90 €
Wir empfehlen dazu Garnelen. 14,90 €
191. **Spagheetti Aglio E Olio** ^{A, B, C, G, 1,} 11,90 €
In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Grana Padano und frischer Petersilie.
- Wir empfehlen dazu Garnelen.** 14,90 €
192. **Spaghetti Bolognese** ^{A, C, G, 1,} 13,00 €
mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Grana Padano und frischer Petersilie
193. **Spaghetti Carbonara** ^{A, C, G, 1, 2, 12,} 12,50 €
mit cremiger Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano und frischer Petersilie.
194. **Trüffel Ravioli** ^{A, C, G, 1, 2, 12,} 15,40 €
mit Trüffelsauce, Grana Padano und frischer Petersilie.
195. **Steinpilz Ravioli** ^{A, C, G, 1, 2, 12,} 15,40 €
mit Trüffelbutter, Grana Padano und frischer Petersilie.



196. **Spaghetti Al Pesto Verde** ^{A, C, G, 1,} 12,50 €
*mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Grana Padano,
 Rucòla und frischer Petersilie.*
- Besonders lecker mit Putenbrust.** 13,90 €
Wir empfehlen dazu Garnelen. 14,90 €
197. **Lasagne** ^{A, G,} 13,00 €
*mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Schichtnudeln,
 Sahne und Grana Padano.*
198. **Spaghetti Cacio E Peppe** ^{A, C, G,} 11,80 €
mit Cremiger Schafskäsesauce mit schwarzem Pfeffer.
200. **Spaghetti all Amatriciana** ^{A, C, G, 2, 12,} 12,90 €
*mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Grana Padano
 und frischer Petersilie.*
201. **Spaghetti Al Nero Di Seppia** ^{A, C, G, N, D, L,} 12,50 €
*mit Weißweinsauce, Sepien Tinte, Knoblauch,
 Grana Padano und frischer Petersilie.*
- Besonders lecker mit Sepien.** 13,50 €
Wir empfehlen dazu norwegischen Lachs. 14,50 €
202. **Penne Grogonzola E Spinaci** ^{A, C, G, 1,} 13,00 €
*mit Gorgonzola – Sahnesauce, Spinat,
 Grana Padano und frischer Petersilie.*
- Auf Wunsch mit Putenbrust.** 14,90 €



203. **Tagliatelle Gorgonzola E Funghi** ^{A, C, G, 1,} 13,00 €
*mit Gorgonzola – Sahnesauce, Champignons,
 Grana Padano und frischer Petersilie.*
- Auf Wunsch mit Putenbrust.** 14,90 €
205. **Cullorgiones** ^{A, G, 1,} 13,00 €
*mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven
 und frischer Petersilie.*
206. **Fettucine Salmone** ^{A, C, B, 1,} 14,90 €
*mit Tomatensauce, Hummerpaste, Avocado,
 norwegischen Lachs und frischer Petersilie.*
207. **Penne Al Pesto Rosso** ^{A, C, G, B, 1,}
*mit hausgemachter Tomatensauce, Grana Padano,
 Rucola und frischer Petersilie.*
- Besonders lecker mit Putenbrust.** 13,10 €
Wir empfehlen dazu Garnelen. 14,40 €
208. **Linguini Allo Chef** ^{A, C, G, 1,} 15,40 €
*mit Tomatensauce, Grana Padano, Basilikum
 und frischer Rucola.*
209. **Gnocchi Sorrentina** ^{A, C, G, 1,} 12,40 €
*mit Tomatensauce, Grana Padano, Basilikum
 und frischer Mozzarella.*
- Parmigiano Reggiano extra.** 1,50 €



Dolci- Dessert

215. Tiramisu- alkoholfrei ^{A, C, G,} 7,00 €
*Hausgemachte Variation
 des italienischen Klassikers.*

216. Diverse Kuchen ^{A, C, G,} ab 5,00 €

*Eine tagesaktuelle Auswahl
 unserer hausgemachten Kuchen
 finden Sie in unserer Kuchenvitrine.*



217. Extra Portion Sahne 0,80 €

218. Cassata Siciliana ^{A, C, G, E,} 7,50 €
Eisspezialität mit Kandierten Früchten

219. Tartufo Nero ^{G,} 7,50 €
Schokoladentrüffel Eis

220. Tartufo Bianco ^{G,} 7,50 €
Weißer – Schokoladentrüffel Eis

Bevande Calde – Heissgetranke

251. Espresso ^{11,} 2,50 €

252. Espresso dopplet ^{11,} 3,90 €

253. Caffè Crema ^{6, 11,} 3,50 €

254. Cappuccino ^{6, 11,} 3,90 €

255. Latte Macchiato ^{6, 11,} 4,20 €

256. Caffè Latte ^{6, 11,} 3,90 €

257. Ausgewählte Teesorten ^{6, 11,} 4,30 €

258. Frischer Minztee 4,50 €

259. Heiße Zitrone mit frischem Ingwer 4,50 €

260. Heiße Schokolade ^{6,} 4,50 €

-Zuzüglich Sahne 0,80 €



Bevande – Getranke

230.	St.Michaelis	0,2l	3,30 €
	-mit Kohlensäure	0,75l	6,00 €
231.	St.Michaelis	0,2l	3,30 €
	-still	0,75l	6,00 €

Softdrinks

235.	Coca-Cola ^{1,11} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
236.	Coca-Cola Light ^{1,11} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
237.	Fanta ^{1,2} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
238.	Spezi ^{1,2} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
239.	Sprite ^{1,2} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
240.	Eistee Pfirsich ^{1,11} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
241.	Bitter Lemon ^{1,2} ,	0,2l	3,50 €		
242.	Schweppes Tonic Water ^{1,2} ,	0,2l	3,50 €		
243.	Ginger Ale ^{1,2} ,	0,2l	3,50 €		
244.	Bionade ^{1,2} ,	0,2l	3,50 €		
245.	Apfel Nektar / Schorle ^{2,3} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
246.	Orangenschaft / Schorle ^{2,3} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
247.	Maracuja Nektar / Schorle ^{2,3} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
248.	Johannisbeere Nektar / Schorle ^{2,3} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
249.	Kirsch Nektar / Schorle ^{2,3} ,	0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
250.	Kiba	0,2l	3,50 €	0,4l	4,50 €

Vini Aperti – Offene Weine

Weiss

261. Cuvee „Regaleali Bianco“, trocken, ^L, 0,2l 7,40 €
Weingut Tenuta Regalali, Sizilien, Italien,
262. Chardonnay „Black Forest Heritage“, trocken, ^L, 0,2l ... 7,40 €
Weingut Koop, Baden, Deutschland,
263. Riesling „Hillview“, trocken, ^L 0,2l ... 7,20 €
Weingut Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland,
264. Sauvignon Blanc „Dreisatz“, trocken, ^L 0,2l ... 7,20 €
Weingut Kitzer, Rheinhessen, Deutschland,
265. Chardonnay „Guiseppe Luigi“, trocken, ^L 0,2l ... 7,40 €
Weingut Guiseppe Luigi, Tre Venezie, Italien,
266. Pinot Grigio „Fontmara“, trocken, ^L 0,2l ... 7,40 €
Weingut Fontamara, Terre di Chieti, Italien
267. Weissweinschorle ^L 0,2l ... 6,90 €
-Kohlensäurehaltig

Desert Wein

270. Lambrusco „Medici“ Süß ^L 0,2l 7,20 €
Weingut Medici, dell Emilia, Italien

Rose

271. „Dreisatz“, Blauer Portugieser,
Spätburgunder, trocken 0,2l 7,20 €
Weingut Kitzer, Rheinhessen, Deutschland





Rot

275. **Montepulciano D Abruzzo „Umani Ronchi“ trocken, ^L 0,2l . . . 7,40 €**
Weingut Umani Ronchi, Montepulciano D Abruzzo, Italien
276. **Uno Primitivo Di Manduria „Masseria La Volpe“ trocken, ^L 0,2l . . . 7,40 €**
Weingut Masseria la Volpe, Apulien, Italien
277. **Primitio Lupoli „Cantine San Marzano“ halbtrocken, ^L 0,2l . . . 7,40 €**
Weingut San Marzano, Apulien, Italien
278. **Cabernet Sauvignon „Zia Lina“, trocken ^L 0,2l . . . 7,40 €**
Weingut Gran Sasso, Toskana, Italien
279. **Merlot „Fontamara“, trocken, ^L 0,2l . . . 7,40 €**
Weingut Fontamara, Terre di Chieti, Italien
280. **Syrah „Paolini“, trocken, ^L 0,2l . . . 7,40 €**
Weingut Paolini, Terre Siciliane, Italien
281. **Nero Davola „Paolini“, trocken, ^L 0,2l . . . 7,40 €**
Weingut Paolini, Terre Siciliane, Italien
282. **Nero Davola „Regaleali“, trocken, ^L 0,2l . . . 8,90 €**
Weingut Regaleali, Sizilien, Italien

Vini In Bottiglia – Flaschenweine

Weiss

290. **Chardonnay „Black Forest Heritage“, trocken, ^L, 0,75l . . 24,40 €**
Weingut Koop, Baden, Deutschland,
291. **Riesling „Hillview“, trocken, Weingut Stefan Winter, ^L. 0,75l . . 23,20 €**
Rheinhessen, Deutschland,
292. **Sauvignon Blanc „Dreisatz“, trocken, Weingut, ^L. 0,75l . . 22,60 €**
Kitzer, Rheinhessen, Deutschland,
293. **Brolettino Lugana „Ca Die Frati“, Doc, trocken, ^L 0,75l . . 40,00 €**
Weingut, Ca die Frati, Lombardei, Italien,
294. **Sauvignon Blanc „La Tunella“, trocken, ^L 0,75l . . 40,00 €**
Weingut, La Tunella, Friaul-Julisch Venetien, Italien, 2020
295. **Lugana „Ca Dei Frati“ Doc trocken, ^L 0,75l . . 33,00 €**
Weingut, Ca die Frati, Venetien, Lombardei, Italien,

Rose

300. „Dreisatz“, Blauer Portugieser,
Spätburgunder, trocken, ^L 0,75 l ... 21,40 €
Weingut Kitzer, Rheinhessen, Deutschland, 2020
301. „Rosa Die Frati“, Gropello, Marzemino,
Sangiovese, Barbera, trocken, ^L 0,75 l ... 33,00 €
Weingut, Ca die Frati, Lombardei, Italien 2020

Rot

310. „Ronchedone“, Marzemino, Sangiovese,
Cabernet, Sauvignon, trocken, ^L 0,75 l ... 50,00 €
Weingut, Ca die Frati, Lombardei, Italien 2020
311. Nero Davola „Regaleali“, trocken, ^L
Weingut Regaleali, Sizilien, Italien, 2018. 0,75l ... 40,00 €
312. Uno Primitivo Di Manduria
„Masseria La Volpa“ trocken, ^L 0,75 l ... 40,00 €
Weingut Masseria la Volpe, Apulien, Italien, 2018
313. Primitivo Lupoli
„Cantine San Marzano“ halbtrocken, ^L 0,75l ... 33,00 €
Weingut San Marzano, Apulien, Italien, 2019
314. Lagrein „Vinicola Castelfeder“, trocken, ^L 0,75l ... 50,00 €
Weingut, Vinicola Castelfeder, Südtirol, Italien 2018
315. Cabernet Sauvignon
„Marco Felluga“, trocken, ^L 0,75l ... 50,00 €
*Weingut, Marco Felluga, Collio Friaul julisch,
Venetien, Italien 2018*
316. Nero Davola Lamuri
„Tenuta Regaleali“, trocken, ^L 0,75l ... 50,00 €
Weingut Tenuta Regaleali, Sizilien, Italien, 2018
317. Montepulciano Il Grande Silencio
„Fosso Corno“, trocken ^L 0,75l ... 50,00 €
*Weingut, Fosso Corno, Montepulciano ^D
Abruzzo, Italien 2019*
318. Primitivo 60 Anni
„Cantine San Marzano“, halbtrocken, ^L 0,75l ... 50,00 €
Weingut, Cantine San Marzano, Apulien, Italien 2018

HINWEIS FÜR ALLERGIKER | ALLERGENE - SPEISEKARTE

ALLERGENE

- A- Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G- Milch und Milchprodukte(einschließlich Laktose)
- H- Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- I- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K- Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L- Schwefeldioxid und Sulfide (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)
- M- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1- mit Farbstoffen
- 2- mit Konservierungsstoffen
- 3- mit Antioxidationsstoffen
- 4- mit Geschmackverstärker
- 5- mit Schwefeldioxid
- 6- mit Schwärungsmitteln

FÜR WEITERE INFORMATIONEN STEHT UNSER PERSONAL GERNE ZUR VERFÜGUNG