



RISTORANTE
CASA
NOVA



Seduzione italiana

Verführung auf italienische Art





Antipasti Antipasti

Piatto di antipasti

Anti Pasti Teller

Carpaccio di manzo*

Rindercarpaccio mit Parmesan

Mozzarella di bufala, pomodori e pesto*

Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto

Zuppa Suppe

Minestrone con pastina

Tomatisierte Gemüsesuppe mit feiner Pasta

Zuppa cremosa di parmigiano con crostini alle erbe

Cremige Parmesansuppe mit Kräutercroutons

Insalate Salate

Insalata lattuga con tonno e cipolle*

Kopfsalat mit Thunfisch und eingelegten Zwiebeln

Insalata toscana pane e pomodori

Toskanischer Tomaten-Brot Salat





Pasta e risotto Pasta & Risotto

Rigatoni con pesto di noci e salame grigliato

Rigatoni mit Walnuss-Pesto und gegrillter Salami

Risotto allo zafferano con cape sante

Safran Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln

Spaghetti ai Gamberetti di Busera

Spaghetti a la Busera mit Garnelen

Tortelli di pomodori secchi e pancetta e olive

Tortelli mit getrockneten Tomaten, Pancetta und Oliven

Ravioli Triangolo funghi e salsa al parmigiano

Ravioli mit Pilzfüllung und Parmesansauce





Secondi Hauptgang

Brasato al Barolo con polenta cremosa

Geschmorte Rinderhesse mit Barolosauce und cremiger Polenta

Filetto di maiale al gorgonzola e carciofi

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce und gebratenen Artischocken

Merluzzo in sugo de fnocchi e riso Venere

Kabeljau im aromatischen Fenchelsugo mit Venere Reis

Gnocchi con salsa peperonata

Gnocchi mit Peperonata Sauce

Dolci Dessert

Tiramisù

Klassisches Tiramisu

Panna Cotta alle fragole

Erdbeer Panna Cotta

Amore miele

Joghurtcreme mit Honig und Nüssen

Gelato misto

Lust auf Eis aus eigener Herstellung? Wir reichen Ihnen gerne die Karte unserer Eisbar, um Ihr Menü perfekt abzurunden.



Superfici viticole Weinanbaugebiete

Trentino-Südtirol

Piemont

Toscana

Sizilien



üdtirol



Friaul-Julisch Venetien

Venetien

en



Bevande (Getränke)

Bibite analcoliche

Charitea Red 0,33 l | 3,5

Charitea Green 0,33 l | 3,5

Bio-Eistee aus fairem Handel

Lemonaid Maracuja 0,33 l | 3,5

Lemonaid Limette 0,33 l | 3,5

Lemonaid Blutorange 0,33 l | 3,5

Limonade aus fairem Handel

Bionade Holunder 0,33 l | 2,9

Bionade Ingwer-Orange 0,33 l | 2,9

Thomas Henry ● 0,2 l | 3,5

Bitter Lemon

Ginger Ale

Spicy Ginger Beer

Mystic Mango

Pink Grapefruit

Tonic Water

Botanical Tonic

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l | 2,5

Sprudel/Naturell

Säfte, Nektare & Schorlen ●●●●● 0,2 l | 2,5

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Kirsche,
Maracuja, Orange, Mango





Aperitivo

Aperol 4 cl | 4,5

Campari 4 cl | 5,5

Liquore

Sambuca 4 cl | 4,5

Averna 4 cl | 4,5

Ramazzotti 4 cl | 4,5

Fernet-Branca 4 cl | 4,5

Grappa

Nonino Il Prosecco 4 cl | 6,5

Nonino Io Chardonnay 4 cl | 6,5





Spumante

Prosecco Extra Dry ●** ●** 0,1 l | 4,5 • 0,75 l | 27,9

Vino Bianco

Pinot Grigio 0,2 l | 12,0 • 0,75 l | 49,9
Livio Felluga • Colli Orientali del Friuli DOC

Gavi D.O.C.G. 0,2 l | 10,0 • 0,75 l | 34,9
Giacosa Fratelli • Piemonte

Vernacchia di San Gimignano D.O.C. 0,2 l | 10,0 • 0,75 l | 34,9
Teruzzi & Puthod • Toscana

Chardonnay D.O.C. 0,2 l | 10,0 • 0,75 l | 34,9
Alois Lageder • Alto Adige





Vino Rosso

Barolo „Parej“ D.O.C.G. 0,75 l | 54,9

Icardi • Piemont

Chianti Classico D.O.C.G. 0,2 l | 10,0 • 0,75 l | 34,9

San Fabiano • Calcinaia • Toscana

Poggio ai Ginepri D.O.C. 0,2 l | 10,0 • 0,75 l | 34,9

Tenuta Argentera • Toscana • Bolgheri

La Groletta Amarone Della Valpolicella D.O.C.G. 0,75 l | 54,9

Veneto • Italien

Vino Rosato

Bardolino Chiaretto D.O.C. ●** ●** 0,2 l | 8,0 • 0,75 l | 27,9

Corte Seresina • Veneto

Bevanda Calda

Caffè Italiana ●● 5,4

Amaretto, Caffè, Zucchero di canna, Crema

Latte macchiato ●●● 3,9

Cappuccino ●●● 3,9

Espresso macchiato ●●● 2,5

Espresso ●●● 2,0

Doppelter Espresso ●●● 3,5





- AIDA Comfort Deluxe und AIDA All inclusive
- ◐ AIDA Comfort
- ◑ AIDA Light
- Ⓚ AIDA Kids & Teens Comfort und AIDA Kids & Teens All inclusive
- Ⓚ AIDA Kids & Teens Light

Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung.

*Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

