



# Ristorante - Pizzeria Casa mia

Implerstrasse 47 – Ecke Oberländerstrasse – 81371 München

Telefon 089 – 532 87 34

Fax 089 – 532 89 41

Warme Küche von 11:30 bis 23:30 Uhr

Samstag Ruhetag

Information über Lebensmittelzusätze finden Sie auf der letzten Seite

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro

[www.casa-mia.de](http://www.casa-mia.de)

## Aperitivi - Aperitifs

---

<b>Glas Prosecco</b> <sup>6)</sup>	0,1 l	3,70
<b>Martini</b> <sup>6)</sup> rot, weiß, dry	0,05 l	3,20
<b>Campari</b> <sup>2) 8)</sup> mit Orangensaft oder Soda	0,05 l	3,80
<b>Crodino</b> <sup>2) 8)</sup> Alkoholfrei	0,1 l	2,10

## Antipasti - Vorspeisen

---

<b>Carpaccio</b>	11,00
Rohe Rinderfiletscheiben mit Parmesankäse	
<b>Carpaccio di Salmone</b>	11,50
Rohe Lachsscheiben mit Zwiebeln	
<b>Antipasto Misto</b>	8,00
gemischte Vorspeise aus der Vitrine	
<b>Antipasto Mare</b>	8,70
Meeresfrüchtevorspeise	
<b>Mozzarella Caprese</b>	8,00
Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum	

## Brodi - Suppen

---

<b>Minestrone</b>	3,50
Gemüsesuppe	
<b>Crema di Pomodoro</b>	3,50
Tomatencremesuppe	
<b>Zuppa di Cipolle</b>	3,60
Zwiebelsuppe	
<b>Stracciatella</b>	3,50
Eierflaumsuppe	

## Insalate - Salate

---

<b>Insalata Verde</b>	2,70
Grüner Salat	
<b>Insalata Mista</b>	3,70
Gemischter Salat	
<b>Pomodoro e Cipolle</b>	3,70
Tomaten mit Zwiebeln	
<b>Fagioli e Cipolle</b>	3,70
Bohnen mit Zwiebeln	
<b>Insalata Rustica</b>	7,50
Gemischter Salat mit Thunfisch, Artischocken und Oliven <sup>5)</sup>	
<b>Insalata Friulana</b>	7,00
Gemischter Salat mit Bohnen, Champignons und Ei	

## Pizze - Pizza

---

		klein für 1 Person	groß für 2 Personen
<b>1</b>	<b><i>Pizza Margherita</i></b> mit Mozzarella und Tomaten	<b>4,80</b>	<b>7,60</b>
<b>2</b>	<b><i>Pizza Salami</i></b> mit Mozzarella, Tomaten und Kochsalami <sup>1)</sup> <sup>4)</sup>	<b>5,40</b>	<b>9,50</b>
<b>3</b>	<b><i>Pizza Prosciutto</i></b> mit Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken <sup>1)</sup> <sup>4)</sup>	<b>5,40</b>	<b>9,50</b>
<b>4</b>	<b><i>Pizza Funghi</i></b> mit Mozzarella, Tomaten und Champignons	<b>5,60</b>	<b>9,00</b>
<b>5</b>	<b><i>Pizza Siciliana</i></b> mit Mozzarella, Tomaten, Sardellen, Oliven <sup>5)</sup> und Kapern	<b>6,20</b>	<b>9,50</b>
<b>6</b>	<b><i>Pizza Tonno e Cipolle</i></b> mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln	<b>6,40</b>	<b>10,50</b>
<b>7</b>	<b><i>Pizza Quattro Stagioni</i></b> mit Mozzarella, Tomaten, Vorderschinken <sup>1)</sup> <sup>4)</sup> , Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven <sup>5)</sup>	<b>6,50</b>	<b>10,50</b>
<b>8</b>	<b><i>Pizza Casa Mia</i></b> mit Tomaten, Mozzarella und Spinat	<b>6,40</b>	<b>10,50</b>
<b>9</b>	<b><i>Pizza Mare</i></b> mit Mozzarella, Tomaten, Meeresfrüchten und Knoblauch	<b>6,70</b>	<b>10,30</b>
<b>10</b>	<b><i>Pizza Calzone</i></b> Gefüllte Pizza mit Mozzarella, Tomaten, Champignons und Vorderschinken <sup>1)</sup> <sup>4)</sup>	<b>5,90</b>	<b>9,30</b>
<b>11</b>	<b><i>Pizza Pane</i></b> Pizzabrot mit Tomaten und Knoblauch	<b>2,20</b>	<b>3,60</b>
<b>12</b>	<b><i>Pizza Parma-Rucola-Parmigiano</i></b> mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	<b>6,80</b>	<b>11,50</b>
	Ihren speziellen Wunsch erfüllen wir gerne <b>Aufpreis pro zusätzlichen Belag</b>	<b>0,60</b>	<b>0,90</b>

## Paste - Nudelgerichte

---

<b><i>Spaghetti Napoletana</i></b>	<b>4,60</b>
Spaghetti mit Tomatensoße	
<b><i>Spaghetti Bolognese</i></b>	<b>5,00</b>
Spaghetti mit Hackfleischsoße	
<b><i>Spaghetti Marinara</i></b>	<b>6,50</b>
Spaghetti mit Meeresfrüchten	
<b><i>Spaghetti alle Vongole</i></b>	<b>6,50</b>
Spaghetti mit Venusmuscheln	
<b><i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i></b>	<b>5,60</b>
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili (pikant)	
<b><i>Spaghetti Genovese</i></b>	<b>6,20</b>
Spaghetti mit Basilikum	
<b><i>Spaghetti Siciliana</i></b>	<b>6,30</b>
Spaghetti mit Auberginen und Tomatensoße (pikant)	
<b><i>Spaghetti Carbonara</i></b>	<b>6,30</b>
Spaghetti mit Speck <sup>1) 4)</sup> , Sahnesoße und Ei	
<b><i>Spaghetti con Scampi e Pomodoro</i></b>	<b>8,10</b>
Spaghetti mit Garnelen in Tomatensoße	
<b><i>Fettuccine con Salmone</i></b>	<b>7,00</b>
Bandnudeln mit Lachs und Sahnesoße	
<b><i>Fettuccine Boscaiola</i></b>	<b>6,50</b>
Bandnudeln mit Champignons, Vorderschinken <sup>1) 4)</sup> , Erbsen, Sahnesoße	
<b><i>Rigatoni con Broccoli</i></b>	<b>6,20</b>
Hohlnudeln mit Broccoli und Sahnesoße	
<b><i>Rigatoni al Forno</i></b>	<b>6,50</b>
überbackene Hohlnudeln mit Mozzarella, Champignons, Vorderschinken <sup>1) 4)</sup> , Erbsen und Fleischsoße	
<b><i>Penne alla Pirata</i></b>	<b>6,50</b>
Hohlnudeln mit Kapern, Oliven <sup>5)</sup> und Speck <sup>1) 4)</sup> in Tomatensoße (pikant)	
<b><i>Gnocchi al Pesto</i></b>	<b>6,20</b>
Gnocchi mit Basilikumsoße	
<b><i>Gnocchi con Gorgonzola</i></b>	<b>6,20</b>
Gnocchi mit Gorgonzolasoße	
<b><i>Tortellini alla Panna</i></b>	<b>6,40</b>
Nudeltaschen mit Fleischfüllung in Sahnesoße	
<b><i>Tortellini Aurora</i></b>	<b>6,40</b>
Nudeltaschen mit Fleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße	
<b><i>Lasagne al Forno</i></b>	<b>6,50</b>
Gelbe Lasagne mit Fleisch- und Béchamelsoße, überbacken mit Mozzarella	
<b><i>Cannelloni Vegetariani</i></b>	<b>6,70</b>
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Mozzarella, überbacken mit Mozzarella	
<b><i>Tris di Pasta</i></b>	<b>8,50</b>
Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, Penne in pikanter Soße, Orecchiette mit Vorderschinken <sup>1) 4)</sup> und Sahnesoße	
<b><i>Risotto Marinara</i></b>	<b>6,50</b>
Reis mit Meeresfrüchten	

## Pesce - Fischgerichte

---

<b><i>Calamari fritti</i></b> Tintenfischringe, gebacken	<b>15,00</b>
<b><i>Calamari alla Griglia</i></b> Tintenfisch vom Grill	<b>15,50</b>
<b><i>Scampi alle Griglia</i></b> Garnelen vom Grill	<b>19,00</b>
<b><i>Scampi al Cartoccio</i></b> Garnelen in der Folie gebacken	<b>19,00</b>
<b><i>Salmone alla Griglia</i></b> Lachs vom Grill	<b>16,40</b>
<b><i>Salmone al Vino bianco</i></b> Lachs in Weißweinsauce	<b>17,40</b>
<b><i>Pesce Spada Siciliana</i></b> Schwertfisch mit Kapern und Zwiebeln	<b>17,00</b>
<b><i>Pesce Misto alla Griglia</i></b> Verschiedene Fischarten vom Grill	<b>20,00</b>

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert

## Carne - Fleischgerichte

---

<b><i>Paillard alla Griglia</i></b> Kalbsschnitzel vom Grill	<b>12,50</b>
<b><i>Scaloppa con Funghi</i></b> Kalbsmedaillons mit Pilzen	<b>12,50</b>
<b><i>Scaloppa al Limone</i></b> Kalbsmedaillons in Zitronensoße	<b>12,00</b>
<b><i>Scaloppa Fiorentina</i></b> Kalbsmedaillons mit Spinat und Mozzarella überbacken	<b>12,50</b>
<b><i>Fegato alla Salvia</i></b> Kalbsleber mit Salbei	<b>13,00</b>
<b><i>Fegato alla Griglia</i></b> Kalbsleber vom Grill	<b>13,00</b>
<b><i>Costata alla Griglia</i></b> Rinderlende vom Grill	<b>13,50</b>
<b><i>Costata piccante</i></b> Rinderlende mit einer Soße aus Oliven <sup>5)</sup> , Kapern und Tomaten (pikant)	<b>14,00</b>
<b><i>Filetto con Funghi</i></b> Rinderfilet mit Pilzen	<b>18,00</b>
<b><i>Filetto alla Griglia</i></b> Rinderfilet vom Grill	<b>17,50</b>
<b><i>Filetto con Pepe verde</i></b> Rinderfilet mit grünem Pfeffer	<b>18,00</b>
<b><i>Cotolette d'Agnello alla Griglia</i></b> Lammkoteletts vom Grill	<b>14,50</b>

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

## Formaggi - Käse

---

<b>Formaggio Misto</b> Gemischte Käseplatte	8,00
<b>Gorgonzola</b> Italienischer Edelschimmelkäse	4,50

## Dolce - Süßspeisen

---

<b>Tartufo al Cioccolato</b>	3,80
<b>Gelato Misto</b> gemischtes Eis	3,80
<b>Zabaglione</b>	4,50
<b>Cassata mit Maraschino</b> mit Likör	4,80

## Flaschenwein, rot 0,75 l <sup>6)</sup>

---

<b>Nero d'Avola</b> Italien (Sizilien)	17,50
---	-------

## Offene Weine rot 0,25 l <sup>6)</sup>

---

<b>Chianti D.O.C.</b> Italien	0,25 l	3,60
<b>Merlot D.O.C.</b> Italien	0,25 l	3,60
<b>Lambrusco</b> Italien (Perlwein, lieblich)	0,25 l	3,40
<b>Rotweinschorle</b> Italien (Perlwein, lieblich)	0,5 l	3,90
<b>Glas Rosso (Rotwein)</b> Italien	0,125 l	2,00

## Flaschenwein, weiß 0,75 l <sup>6)</sup>

---

<b>Gavi di Gavi D.O.C.</b> Italien	19,00
<b>Lugana</b> Italien	17,50
<b>Selegas</b> Italien	18,00
<b>Rosé</b> Italien	16,50

## Offene Weißweine <sup>6)</sup>

---

<b><i>Pinot Grigio</i></b> Italien, Tafelwein	<b><i>0,25 l</i></b>	<b><i>3,60</i></b>
<b><i>Landwein D.O.C.</i></b> Italien	<b><i>0,25 l</i></b>	<b><i>3,50</i></b>
<b><i>Rosé</i></b> Italien, Tafelwein	<b><i>0,25 l</i></b>	<b><i>3,40</i></b>
<b><i>Weißweinschorle</i></b> Wein: Italien	<b><i>0,5 l</i></b>	<b><i>3,90</i></b>
<b><i>Glas Bianco (Weißwein)</i></b> Italien	<b><i>0,125 l</i></b>	<b><i>2,00</i></b>

## Sekt <sup>6)</sup>

---

<b><i>Prosecco</i></b> Italien, Flasche	<b><i>0,75 l</i></b>	<b><i>19,00</i></b>
--	----------------------	---------------------

## Alkoholfreie Getränke

---

<i>Tafelwasser</i>	0,25 l	1,50
<i>Surgiva</i> Mineralwasser	0,25 l	1,80
<i>Surgiva</i> Mineralwasser	0,50 l	3,60
<i>Surgiva</i> Mineralwasser	0,75 l	5,40
<i>Pepsi</i> 2) 7)	0,33 l	2,20
<i>Pepsi light</i> 1) 2) 7) 9)	0,33 l	2,20
<i>Libella - Orangenlimonade</i> 2) 10)	0,33 l	2,10
<i>Cola-Mix</i> 1) 2) 4) 7)	0,5 l	3,00
<i>Cola-Mix klein</i> 1) 2) 4) 7)	0,25 l	2,10
<i>Bitter Lemon</i> 8) 4)	0,2 l	2,00
<i>Orangensaft</i>	0,33 l	2,10
<i>Apfelsaft</i>	0,33 l	2,10
<i>Johannisbeernektar</i>	0,33 l	2,10
<i>Zitronenlimonade</i>	0,25 l	1,20
<i>Zitronenlimonade</i>	0,5 l	2,10
<i>Schorlen</i> Apfel, Johannisbeernektar, Mango, Maracujanektar, Orange	0,5 l	3,20

## Warme Getränke

---

<i>Espresso</i>	1,90
<i>Espresso Macchiato</i>	1,90
<i>Capuccino</i>	2,20
<i>Kaffee</i>	1,80
<i>Tee</i> verschiedene Sorten	1,70
<i>Latte Macchiato</i>	2,50

## Birre – Bier

---

<b>Löwenbräu Hell</b> Vom Faß	<b>0,25 l</b>	<b>1,80</b>
<b>Löwenbräu Hell</b> Vom Faß	<b>0,5 l</b>	<b>2,80</b>
<b>Löwenbräu Dunkel</b> Flasche	<b>0,5 l</b>	<b>2,80</b>
<b>Löwenbräu Alkoholfrei</b> Flasche	<b>0,5 l</b>	<b>2,60</b>
<b>Franziskaner Hefeweißbier</b> Vom Faß	<b>0,5 l</b>	<b>3,00</b>
<b>Franziskaner Hefeweißbier Dunkel</b> Flasche	<b>0,5 l</b>	<b>3,00</b>
<b>Beck's Pils</b> Flasche	<b>0,33 l</b>	<b>2,50</b>
<b>Urtyp</b> Vom Faß	<b>0,5 l</b>	<b>2,90</b>
<b>Radler</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,60</b>

## Spirituosen – Grappe (0,02 l)

---

<b>Williamsbirne</b>	<b>40 % Vol</b>	<b>3,50</b>
<b>Wodka</b>	<b>38 % Vol</b>	<b>3,50</b>
<b>Sambuca</b>	<b>40 % Vol</b>	<b>3,50</b>
<b>Amaretto</b>	<b>28 % Vol</b>	<b>3,50</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>30 % Vol</b>	<b>3,50</b>
<b>Amaro Averna</b>	<b>29 % Vol</b>	<b>3,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>39 % Vol</b>	<b>3,50</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>38 % Vol</b>	<b>3,80</b>
<b>Grappa</b>	<b>40 % Vol</b>	<b>3,80</b>
<b>Grappa di Poli</b>	<b>40 % Vol</b>	<b>4,00</b>

## Information über Lebensmittelzusätze

- 1) Konservierungsstoff
- 2) Farbstoff
- 3) Geschmacksverstärker (wird in unserem Haus nicht verwendet)
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) geschwärzt
- 6) enthält Sulfite
- 7) enthält Koffein
- 8) enthält Chinin
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) enthält Carotin