

Benvenuti

Herzlich Willkommen

Elementare. Delizioso. Buono.



CASA MÍA

Ristorante - Pizzeria

Geöffnet täglich von 11:00 Uhr – 23:00 Uhr
(Küche bis 22.00 Uhr, Pizza bis 22:30)
- kein Ruhetag -

www.pizzeria-casamia.at



Zuppe

Suppen, so sagt man in Italien, sind die wahre Meisterprüfung der guten Küche.
Die Zubereitung einer guten Suppe erfordert Zeit, Sorgfalt und Aufmerksamkeit.

di Pomodoro		€ 3,90
Tomatensuppe mit frischem Basilikum		
d'Aglio		€ 3,90
Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln		
Minestrone		€ 4,20
traditionelle Italienische Gemüsesuppe		
Bouillabaisse	klein / groß	€ 9,50 / € 13,50
hausgemachte Fischsuppe mit frischem Fisch; verfeinert mit Safran und Pernod		

Insalate

Gemäß eines alten italienischen Sprichwortes benötigt man für einen guten Salat drei Menschen: einen Geizhals für den Essig, einen Verschwender für das Öl und einen Weisen für das Salz.

Insalata Verde		€ 4,50
grüne Salatvariation		
Insalata di Pomodori		€ 4,50
Tomatensalat mit rotem Zwiebel und frischem Basilikum		
Insalata Mista		€ 5,00
gemischter Salat		
Insalata di Pan		€ 8,50
gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven		
Insalata di Pollo		€ 9,50
gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen		
Insalata Gamberetti		€ 11,50
Avocadosalat mit Shrimps und Rucola in leichtem Minze-Limettdressing		

Pane

- Grissini** € 2,20
hausgemachte, dünne Brotstangen aus unserem Pizzateig
- Grissini Aglio Olio** € 2,80
hausgemachte, dünne Brotstangen aus unserem Pizzateig mit frischem Knoblauchöl

Antipasti

Eine der schönsten und köstlichsten kulinarischen Traditionen in Italien sind die antipasti, kalte und warme Köstlichkeiten, die Lust auf die folgenden Genüsse machen sollen.
Wörtlich übersetzt heißt antipasti „vor den Teigwaren“.

- Bruschetta Classica** € 5,50
getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, kräftigem Rosmarin, Thymian, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl (extra vergine)
- Crostini** € 7,50
„Prosciutto“ Weißbrot mit Mozzarella überbacken und Rohschinken
„Fegato“ Weißbrot mit gerösteter Hühnerleber und Granatapfelsauce
„Polpo“ Weißbrot mit gegrillten Octopusstücken, Olivenöl und Knoblauch
- Pallina Salsiccia** € 8,10
2 Stk. würzig-gebackene, panierte Salsiccia-Bällchen auf Rucola und gehobeltem Grana
Die Salsiccia ist eine typisch italienische, sehr pikant gewürzte, Wurst.
Das Casa Mia verwendet für die Pallina Salsiccia-Brät aus einer toskanischen Rezeptur.
- Capesante „Finesterre“** € 9,50
Jakobsmuscheln (4 Stück) mit Parmesan überbacken und mit Prosecco aromatisiert
- Vitello Tonnato** € 10,80
fein geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischsauce
- Carpaccio di Manzo** € 11,50
hauchdünn geschnittener Rindslungenbraten mit Rucola und gehobeltem Grana
- Cozze Vino Bianco** € 11,50
frische Miesmuscheln in aromatischer Weißweinsauce
- Mozzarella di Bufala** € 11,90
feinster Büffelmozzarella auf Rucolasalat mit karamellisierten Cherrytomaten
- Tartaro di Salmone** € 11,90
Lachstartar mit getoastetem Weißbrot und Avocado-Kräuter-Püree

Pasta, Al Forno & Risotti

Pasta vereint alle italienischen Küchentugenden in sich: oft hergestellt aus einfachen, aber qualitativ sehr guten Zutaten und gekocht mit Einfallsreichtum, Hingabe und Liebe.

Pasta Classica **€ 8,40**

klassische Pastagerichte wie Bolognese (feines Rindsfaschiertes), Aglio e Olio (mit scharfen Peperoncini), Carbonara, Arrabiata (scharf) oder Napolitana (Tomatensauce, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum)

Lasagne al Forno **€ 8,80**

Teigblätter mit Fleisch (feines Rindsfaschiertes)- und Béchamelsauce, mit Mozzarella überbacken

Pasta della Casa

alle „Pasta della Casa“-Gerichte werden mit hausgemachter Pasta zubereitet

Pasta al Pesto **€ 10,50**

mit hausgemachtem Pesto aus frischem Basilikum, Pinienkernen und Parmesan

Gnocchi Gamberetti **€ 13,50**

mit Garnelen, Topinambur und gebratenen Melanzani

Tagliatelle di Mamma **€ 14,50**

mit frischem Baby-Blattspinat und wahlweise Lachsfilet oder Shrimps

Linguine Casa Mia **€ 14,50**

mit grünem Spargel, Shrimps, gegrillten Scampi, Knoblauch, erfrischender Zitrone und Parmesan

Tagliolini Capesante **€ 15,50**

mit gegrillten Jakobsmuscheln in Limonensauce

Linguine Aragosta **€ 16,50**

mit Hummer, Shrimps, Cherrytomaten und frischen Kräutern in leichter Weißweinsauce

Pennette Calamari e Vongole **€ 16,50**

mit gegrilltem Calamari, Muscheln, Kürbis, Topinambur und frischem Basilikum in leichter Weißweinsauce

Risotto Porcini **€ 12,50**

mit Steinpilzen, Schalotten und Grana

Risotto Pesto e Gamberetti **€ 13,50**

mit hausgemachtem Pesto und Garnelen

Piatti di Carne

Der Höhepunkt jedes italienischen Essens sind die Hauptgerichte – die secondi piatti – die üblicherweise aus Fleisch oder Fisch bestehen. Vor allem die Küche der „La Serenissima“ – „die Ehrwürdigste“, wie Venedig genannt wurde, trug viel zur italienischen Fleischküche bei. Die Stadt galt als Tor zur Welt und so wurden dort die üblichen Kombinationen aus Fleisch, Schinken und Käse gemeinsam mit der großzügigen Verwendung von Gewürzen zu wahren Meisterwerken der Kochkunst vereint.

- Piccata Milanese** € 14,50
Schweinslungenbraten im Parmesanmantel mit Spaghetti in Tomatensauce
- Pollo della Casa** € 13,50
gegrillte Hühnerbrust im Rohschinkenmantel mit frischem Gemüse und Kartoffeln
- Filetto Maiale „Il Capitano“** € 15,50
Schweinslungenbraten im Speckring mit frischem Gemüse und Kartoffeln
Zu Ehren des fulminanten Francesco Totti nennt das Casa Mia das Filetto Maiale simpel „Il Capitano“. Seit der Saison 1997/98 ist Totti Mannschaftskapitän des AS Roma und DIE Identifikationsfigur für die Romanisti, die ihn nur „Il Capitano“, den Kapitän, nennen.
Diese Speise ist wie Francesco ... einfach legendär!
- Cotolette d´Agnello alla Griglia** € 17,50
rosa Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Baby-Blattspinat
- Agnello della Casa (für 2 Personen)** € 33,00
Lammkaree (Lammkrone) auf leichter Barolo-Sauce mit Beilage nach Wahl;
Das Lamm wird am Tisch frisch für sie tranchiert.
- Grande Carne della Casa** € 17,50
gebratene Rinderstreifen vom Beiried auf hausgemachten Tagliatelle;
mit rotem Zwiebel und Peperoncini in leichter Barolo-Sauce
- Tagliata di Manzo** € 18,50
gegrilltes Beiried auf Rucola mit Cherrytomaten und Grana;
Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln.
- Wiener Schnitzel vom Schwein** € 11,50
in der Pfanne mit Butterschmalz herausgebacken; inkl. einer Beilage nach Wahl

Piatti di Pesce

Der Höhepunkt jedes italienischen Essens sind die Hauptgerichte – die secondi piatti – die üblicherweise aus Fisch oder Fleisch bestehen. Vor allem die rivalisierenden Städte und damaligen Seemächte Genua und Venedig haben sicher den größten Anteil zur italienischen Fischküche beigetragen.

Beachten und wählen sie aus dem Angebot unseren Frisch-Fisch-Vitrine !

Beilagen nach Wahl

- * **frischer Baby-Blattspinat - zubereitet nach Art des Hauses!**
- * **Rosmarinkartoffeln**
- * **Petersilienkartoffeln**
- * **knackiger Blattsalat**

Calamari alla Griglia € 14,50

Tintenfisch nach Art des Hauses gegrillt inkl. einer Beilage nach Wahl

Lucioperca della Casa € 14,50

frischer Zander vom Grill inkl. einer Beilage nach Wahl

Salmone alla Griglia € 14,50

zartes Lachsfilet vom Grill inkl. einer Beilage nach Wahl

Polpo alla Griglia € 17,20

Octopus vom Grill inkl. einer Beilage nach Wahl

Cassola di Pesce € 17,50

sardische Spezialität – Fischfiletvariation in pikanter Tomatensauce mit geröstetem Weißbrot

Padella di Pesce € 18,50

gegrillter Lachs, Calamari, Scampi und Octopus inkl. einer Beilage nach Wahl

Sogliola Vera con Parmigiano € 19,50

Seezunge in Parmesankruste inkl. einer Beilage nach Wahl

**! über unsere speziellen Frisch-Fisch-Angebote
informiert sie gerne unser Service-Personal !**

Pizze

Der Boden der Pizza darf nur von Hand geformt werden. Die Pizza muss rund sein und der Teig darf nur aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser bestehen; so will es die italienische Tradition.

Alle Pizze im Casa Mia werden mit Tomatensauce und echtem, italienischem Pizzakäse belegt!
Sie können alle Pizze auch als kleine Portion bestellen!

Pizza classica

Margherita und	€ 6,70
klassische Pizza wie Cardinale, Salame , Spinaci,	€ 8,10
Al Tonno, Hawaii, Funghi	

Pizza moderato

Diavolo (mit Schinken, Champignons und scharfen Pfefferoni)	€ 8,90
Siciliana (mit Sardellen, Kapern und scharfen Pfefferoni)	
Tritato di Carne (mit Fleischsauce aus Rindsfaschiertem)	
Quattro Stagioni (mit Schinken, Champignons und Artischocken)	
Vegetariana (mit Champignons, Mais, Paprika, Zwiebel und Zucchini)	
Calzone (Pizzateigtasche gefüllt – mit Schinken, Champignons und Tomaten)	
Quattro Formaggi (mit Mozzarella, Schafkäse, Gorgonzola und Parmesan)	
Provinciale (mit Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni)	
Capricciosa (mit Schinken, Champignons, Sardellen und Oliven)	
Primavera (mit Rucola, Zwiebel, frischen Tomaten und Parmesan)	
Rusticana (mit Schinken, Artischocken, Champignons, Ei und Oliven)	

Pizza specialità

Casalinga	€ 9,80
mit Schinken, Salami, Speck, Champignons und Zwiebeln	
Salsiccia	€ 11,20
mit würziger Salsiccia, Schafkäse und Zwiebeln	
Casa Mia	€ 11,50
mit Rohschinken, Rucola und frischem Parmesan	
Al Salmone	€ 12,50
mit Lachs (aus unserer Frisch-Fisch-Vitrine) und Zwiebeln	
Hanibal	€ 12,50
mit Shrimps und Piri-Piri (scharf)	
di Mare	€ 13,50
mit frischem Fisch und Meeresfrüchten (aus unserer Frisch-Fisch-Vitrine)	
Bianca (ohne Tomatensauce)	€ 17,50
mit Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Cherrytomaten, Grana und Trüffelöl	

Contorni (zusätzliche Beilagen):

Rohschinken/Meeresfrüchte € 3,00, Andere € 1,20

Dolci

Das süße Finale erfordert die ungeteilte Aufmerksamkeit der Küche, denn der letzte Bissen bleibt im kulinarischen Gedächtnis am besten haften.

Tiramisu	€ 5,80
Italienisches Dessert aus Biskuit, Mascarpone und Kakao	
Profiteroles	€ 5,80
Brandteigkrapfen in Schokoladesauce und Schlagobers	
Tartufo	€ 5,80
Italienisches Eis-Törtchen auf einem Himbeersaucenspiegel	
Panna Cotta	€ 5,80
Italienisches Dessert mit Vanille und frischen Orangen auf einem Himbeersaucenspiegel	
Dolci della Casa (für 2 Personen)	€ 10,60
Nachspeisenvariation unserer hausgemachten Spezialitäten für 2 Personen	

Bevande Calde

Der Geburtsort des italienischen Cafés ist Venedig. Das Unternehmen Caffè del Doge, sitzt im Herzen Venedigs und in unmittelbarer Nähe der Markthallen von Rialto. Das Casa Mia Team brüht für Sie die „Doge Nero“ Mischung mit intensivem Aroma und einem leichten nach Schokolade schmeckenden Abgang ohne jegliche Bitteraromen.

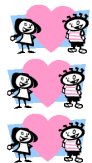
Espresso klein	€ 2,30
Espresso groß	€ 3,60
kleiner Brauner	€ 2,40
großer Brauner	€ 3,70
Capuccino	€ 3,40
Caffè Latte	€ 3,60
Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,40
Tee mit Zitrone (frisch gepresst)	€ 2,60

Aperitivi

Längst ist "l'aperitivo" – der kleine Drink vor dem Abendessen – vor allem in Nord- und Mittelitalien zur Institution geworden. Er ist Ritual und italienisches Lebensgefühl zugleich.

Prosecco vom Fass	0,1 l	€ 3,10
Bellini	0,1 l	€ 4,10
2/3 feiner Prosecco, 1/3 fruchtiges Pfirsichmark		
Prosecco Sambuco „Hugo“	0,1 l	€ 4,10
feiner Prosecco mit einem Schuss Holundersirup und einem Hauch frischer Minze		
Campari Orange / Campari Soda	4 cl	€ 4,10
Aperol Spritz	1/4 l	€ 3,80
DIE italienische Erfrischung – Weißweinspritzer mit einem Schuss Aperol; serviert mit Orangenscheibe und Eiswürfeln im Stielglas!		

Bevande analcoliche



Sodawasser	0,25 l	€ 1,60
Soda Zitrone (frisch gepresst)	0,25 l	€ 1,80
Soda Himbeere / Johannisbeere	0,25 l	€ 1,80
Römerquelle prickelnd / still	Fl. 0,33 l	€ 2,70
Römerquelle prickelnd / still	Fl. 0,75 l	€ 5,00
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	€ 2,90
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	€ 5,80
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l	€ 2,50
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,60
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,10
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25 l	€ 2,20
Rauch Eistee Pfirsich / Zitrone	Fl. 0,33 l	€ 2,90
Coca-Cola / Coca-Cola light / Zero	Fl. 0,33 l	€ 2,90
Fanta / Sprite	Fl. 0,33 l	€ 2,90
Almdudler	Fl. 0,35 l	€ 2,90
Rauch - verschiedene Sorten	Fl. 0,2 l	€ 2,90
Tonic / Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	€ 2,90
Red Bull	Fl. 0,2 l	€ 3,30



Jugendgetränk

Vini

Grüner Veltliner Erwin Gmeinböck, Weinviertel, Österreich	1/8	€ 2,00
Weißwein gespritzt		€ 2,60
Zweigelt Erwin Gmeinböck, Weinviertel, Österreich	1/8	€ 2,00
Rotwein gespritzt		€ 2,60

Vini Bianci

Frascati Fontana Candida, Latium, Italien	1/8	€ 2,60
Soave Cantina della Torre, Ventien, Italien	1/8	€ 2,60
Pinot Grigio Sacchetto, Venetien, Italien	1/8 Fl. 0,7	€ 2,90 € 17,40
Manfredi „Bianco“ Manfredi, Basilikata, Italien	1/8 Fl. 0,7	€ 3,90 € 23,00
Capsola Viola Antinori, Toskana, Italien	1/8 Fl. 0,7	€ 3,70 € 22,00
Grüner Veltliner „Grüve“ Stefanie Jurtschitsch, Langenlois, Österreich	1/8 Fl. 0,7	€ 3,70 € 22,00
Grüner Veltliner „Am Berg“ Bernhard Ott, Feuersbrunn, Österreich	1/8 Fl. 0,7	€ 3,90 € 23,00
Gemischter Satz „Alte Setzen“ Thomas Ott, Traisental, Österreich	1/8 Fl. 0,7	€ 3,70 € 22,00
Gelber Muskatella „Muskatina“ Franz Netzl, Göttlesbrunn, Österrei	1/8 Fl. 0,7	€ 3,70 € 22,00
Vinha Real Verde Quinta da Lixa, Vino de Mesa, Portugal	1/8 Fl. 0,7	€ 3,70 € 22,00

Vini Rosati

Rosé vom Pinot Noir	1/8	€ 3,70
Hannes Haiden, Neusiedlersee-Hügelland, Österreich	Fl. 0,7	€ 22,00
Manfredi „Rosato“	1/8	€ 3,90
Manfredi, Basilikata, Italien	Fl. 0,7	€ 23,00

Vini Rossi

Lambrusco	1/8	€ 2,60
Cantina Giacobazzi, Emilia-Romagna, Italien		
Chianti „Leonardo“	1/8	€ 3,10
Cantina Leonardo, Toskana, Italien		
Cabernet Sauvignon	1/8	€ 3,70
Villa Grandi, Veneto, Italien	Fl. 0,7	€ 22,00
Sangiovese	1/8	€ 3,70
Caparzo, Toskana, Italien	Fl. 0,7	€ 22,00
Merlot „Il Puro“	1/8	€ 3,70
Astoria, Valdobbiadene, Italien	Fl. 0,7	€ 22,00
Blaufränkisch „Fölligberg“	1/8	€ 3,90
Alexander Leberl, Großhöflein, Österreich	Fl. 0,7	€ 23,00
Zweigelt	1/8	€ 4,10
Gernot Heinrich, Gols, Österreich	Fl. 0,7	€ 25,50
Villa Antinori Rosso	1/8	€ 6,20
Antinori, Toskana, Italien	Fl. 0,7	€ 37,00

Birra alla Spina

Stiegl-Goldbräu (vom Fass)	0,2 l	€ 2,50
Stiegl-Goldbräu (vom Fass)	0,3 l	€ 3,20
Stiegl-Goldbräu (vom Fass)	0,5 l	€ 3,90

Birra in Bottiglia

Stiegl-Radler Zitrone Naturtrüb	Fl. 1/2 l	€ 3,90
Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl	Fl. 1/2 l	€ 3,90
Stiegl-Weisse Naturtrüb (Weissbier)	Fl. 1/2 l	€ 3,90
Hirter Privat Pils	Fl. 1/2 l	€ 3,90
Hirter Morchl (dunkles Bier)	Fl. 1/2 l	€ 3,90
Gösser Naturgold alkoholfrei	Fl. 1/2 l	€ 3,70
Gösser Märzen	Fl. 1/2 l	€ 3,70
Wieselburger Gold	Fl. 1/2 l	€ 3,70

Digestivi

Haben die aperitivi den Reigen der Genüsse eröffnet, so ist es Aufgabe der digestivi diesen stilvoll zu beenden. Kräuter und Bitterstoffe, die den typisch italienischen digestivi ihren besonderen Geschmack geben, helfen, die üppige Mahlzeit in bester Erinnerung zu behalten.

Grappa	2 cl	€ 2,90
Grappa „Speciale“	2 cl	€ 3,90
Ramazotti	2 cl	€ 3,60
Halbbitter-Kräuterlikör (30%) aus 33 Kräutern und Pflanzen aus aller Welt.		
Averna	2 cl	€ 3,60
Bitter-süßer Kräuterlikör (29%) names Amaro Siciliano hergestellt von der Familie Averna		
Averna Sour	4 cl	€ 4,80
mit einem Schuss frischgepresstem Zitronensaft, Eiswürfel		
Fernet Branca	2 cl	€ 3,60
Magenbitter (43%) mit Kräutern aus fünf Kontinenten		
Vodka Stolichnaya	2 cl	€ 3,60
Amaretto	2cl	€ 3,60