



**Hostaria
del Castello**

Speisekarte

Antipasti e Insalate

Vorspeise und Salate

Antipasto del Castello per due <i>Gemischte italienische Vorspeise für 2 Personen</i>	24,40
Antipasto di Verdure 🍆🍆 <i>mit verschiedenem gegrillten Gemüse</i>	15,90
Insalata di Mare <i>Meeresfrüchtesalat</i>	16,90
Salmone con Finocchi e Arance <i>Geräucherter Lachs mit Fenchel und Orangen</i>	9,40
Burrata Caprese 🍆 <i>Italienischer milder cremiger Frischkäse „Burrata“ mit gereiften Tomaten und Pesto</i>	13,40
Bruschetta 🍆🍆 <i>Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl</i>	6,90
Zuppa di Pomodoro 🍆 <i>Tomatensuppe</i>	7,20

Insalata Mista 🍆🍆 <i>Gemischter Salat mit Wildkräutern, Tomaten, Gurken und Dressing nach Wahl</i>	11,40
Insalata Cesare 🍆 <i>Römersalat, Tomaten, Croutons und Parmesan</i>	10,90
con Verdure grigliate <i>gegrilltem Gemüse</i>	+3,50
Burrata <i>italienischem mildem cremigem Frischkäse</i>	+4,50
Funghi Ostrica <i>gegrillten Austernpilzen</i>	+5,50
Pollo <i>Hähnchenstreifen</i>	+5,50
Salmone <i>Geräucherter Lachs</i>	+3,50
Insalata Mista piccola 🍆🍆 <i>Kleiner gemischter Salat</i>	6,40

Piatti con Verdure

Vegetarische und vegane Gerichte

 = Vegetarisch
 = Vegan

Tagliatelle ai Funghi  o 	15,40
<i>Bandnudeln mit Pilzen und Knoblauch, pikant</i>	
Gnocchi Neri Aglio, Olio e Peperoncino 	11,40
<i>Gnocchi mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
Gnocchi alla Barbabietola e Gorgonzola 	14,90
<i>Rote Beete Gnocchi mit Gorgonzolasoße</i>	
Linguine alle Verdure	14,90
<i>Linguine mit verschiedenem Grillgemüse </i>	
Melanzane alla Parmigiana  o 	16,40
<i>Auberginen mit Spinat und Käse überbacken</i>	

Pleus alla Chef 	16,40
<i>Austernpilze vom Grill</i>	
Tagliatelle con Zucchini e Melanzane 	15,40
<i>Bandnudeln mit Zucchini und Aubergine in Miso-Creme und Noriblättern</i>	
Orecchiette all'Arrabbiata  o 	12,40
<i>Öhrchennudeln mit Oliven in scharfer Tomatensoße</i>	
Linguine con Shimeji e Spinaci 	15,40
<i>Linguine mit Shimeji-Pilzen, Zwiebeln, Spinat, Knoblauch in Dashi-Sojasoße und Oba-Blätter</i>	
Lasagna al Pesto 	14,90
<i>Lasagne mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Pestosoße (Hausgemacht)</i>	
Linguine alla Cenere 	15,90
<i>Linguine mit Artischocken, schwarzen Oliven in Gorgonzola-Sahne-Soße</i>	

Piatti con Carne o Pesce *Fleisch- oder Fischgerichte*

Orechiette con Salsiccia e Friarielli <i>Öhrchennudeln mit italienischer Wurst und gekochtem Rübstiel</i>	14,90	Orechiette con Manzo <i>Öhrchennudeln mit Rindersteakstreifen, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Rucola in Sahnesoße, pikant</i>	15,90
Tagliatelle al Salmone <i>Bandnudeln mit Lachs in feiner Sahnesoße</i>	16,40	Salmone alla Griglia <i>Gegrilltes Lachsfilet</i>	22,40
Linguine con Scampi e Rucola <i>Linguine mit Riesengarnelen und Rucola</i>	16,90	Salmone all'Arancia <i>Gegrilltes Lachsfilet in Orangensoße</i>	25,90
Linguine con Shimeji, Pancetta e Spinaci <i>Linguine mit Shimeji-Pilzen, Pancetta, Spinat, Knoblauch in Dashi-Sojasoße und Oba-Blätter</i>	13,90	Bistecca alla Griglia di Manzo <i>Argentinisches Rumpsteak</i>	28,40
Linguine con Uova di Pesce <i>Linguine mit Tobiko, Zwiebeln, Shimeji- Pilzen und Noriblättern in Miso-Creme</i>	15,90	Scaloppina di Vitello <i>Kalbsmedaillons</i>	23,40
Lasagna al forno <i>Lasagne mit Hackfleischfüllung (Hausgemacht)</i>	14,40	al Pepe Verde <i>mit grüner Pfeffersoße</i>	+3,50
		con Cipolle <i>mit frittierten Zwiebeln</i>	+3,00
		al Marsala <i>mit Marsalasoße</i>	+3,50
		al Gorgonzola e Noci <i>mit Gorgonzola und Walnusssoße</i>	+4,50
		ai Funghi Freschi <i>mit frischen Pilzen in Sahnesoße</i>	+4,00

*Wir servieren zum „Bistecca“, „Scaloppina“ und den
Fischgerichten Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln*

La Pinsa *Unsere Pinse werden immer mit Mozzarella gebacken (Mit Aufpreis auch vegan oder glutenfrei möglich)*

Pinsa Burrata 🍆	15,60
<i>mit getrockneten Tomaten und Rucola</i>	
Pinsa Salami e Prosciutto	12,40
<i>mit Salami und Vorderschinken</i>	
Pinsa „Hostaria del Castello“	13,40
<i>mit Vorderschinken, Pilzen, Salami und Peperoniwurst - scharf</i>	
Pinsa Vegetaria 🍆 o 🍆🍆	13,40
<i>mit verschiedenem Gemüse</i>	
Pinsa dello Chef	14,40
<i>mit Parmaschinken, Knoblauch, Rucola und Parmesan</i>	
Pinsa Rustica	12,40
<i>mit Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven</i>	
Pinsa Bianca	13,90
<i>mit frischer Salsiccia und Spinat, dazu ein Hauch Trüffelöl (ohne Tomatensoße)</i>	

Was ist eigentlich die „Pinsa“?



Probieren Sie unsere Pinsa!

Die Pinsa ist in der Nähe von Rom in den 80er Jahren neu entwickelt worden und wurde aus einer Verbindung auf das lateinische *pinsere* (deutsch *zerdrücken* oder *zerquetschen*) kreiert.

Der Teig für die Pinsa wird aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Sojamehl mit einem hohen Wasseranteil und Sauerteig hergestellt.

Der Teig ist vor dem Backen reich an Hohlräumen, dadurch ist er außen leicht und knusprig und innen weich. Der Sauerteig macht auch bekömmlich.

La Pinsa

Pinsa Creazione 🍆 o 🍆🍆 9,40
mit Tomatensoße und Mozzarella

Extra Toppings

Prosciutto cotto <i>Vorderschinken</i>	+2,00
Funghi <i>frische Pilze</i>	+1,50
Salami <i>Salami</i>	+2,00
Paprica <i>Paprika</i>	+1,50
Salame picante <i>Peperoniwurst</i>	+2,00
Salsiccia fresca <i>frische italienische Wurst</i>	+4,00
Cipolle <i>Zwiebeln</i>	+1,50
Verdure grigliate <i>gegrilltes Gemüse</i>	+4,00
Alice <i>Sardellen</i>	+2,50
Olive <i>Oliven</i>	+1,50
Capperi <i>Kapern</i>	+1,50
Tonno <i>Thunfisch</i>	+3,50
Spinaci <i>Spinat</i>	+3,00
Broccoli <i>Broccoli</i>	+3,00
Rucola <i>Rucola</i>	+3,00
Prosciutto di Parma <i>Parmaschinken</i>	+4,00
Gorgonzola <i>Gorgonzola</i>	+4,00
Mozzarella <i>Mozzarella</i>	+3,50
Pomodori freschi <i>frische Tomaten</i>	+2,00
Aglio <i>Knoblauch</i>	+1,00
Basilico fresco <i>Frischer Basilikum</i>	+1,00

Per Bambini *Für Kinder*

Patatine fritte 🍆🍆 4,60
Pommes frites

Linguine Pomodoro 🍆🍆 5,00
Linguine mit Tomatensoße

Linguine Bolognese 6,00
Linguine mit Hackfleischsoße

Dolci *Dessert*

Tartufo Classico o Pistacchio 6,80
Italienische Eisspezialität

Panna Cotta *(Hausgemacht)* 6,40

Creme Caramel *(Hausgemacht)* 6,80

Vaniglia Affogato al Caffè 5,60
Vanilleeis im Espresso