Restaurant Casa di Roma

Lange Reihe 76, 20099 hamburg
+49 40 2803043

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Geschäumte Erbsen-Minzsuppe mit Parmesan Croutons VEGETARISCH **11,90 €**
Pea and mint soup with parmesan croutons

Tomatisierte Fischsuppe mit Safran **16,50 €**
Tomaterised fish soup with safran

Tomaten-Dattel-Salat mit Ziegenfrischkäse VEGETARISCH **16,50 €**
Tomato and date salad with goats cheese

Rindercarpaccio mit Pfifferlingen, Peperoncini und Frühlingszwiebeln **28,50 €**
Beef carpaccio with chanterelles, chilli and spring onions

Austern “Gillardeau“ auf Eis **36,50 €**
5 Oysters “Gillardeau“ on ice

Tatar vom US-Beef mit Crème Fraiche **23,50 €**
Tatar of US beef with crème fraiche

Dreierlei-Antipasti **27,50 €**
Galia Melone mit Parmaschinken I Mariniertem Pulposalat, mit grünem Spargel und Black Tiger Shrimps I Vitello Tonnato

Dreierlei-Bruschetta **27,50 €**
Avocado Creme mit geräuchertem Lachs I Getrüffelte Stracciatella di Burrata mit Trüffel-Hönig I Gebratenen Pfifferlinge mit Parmesan

PASTA

Spaghetti mit Kalbsbolognese 18,50 €
Spaghetti with veal bolognese

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit rote Bete und Ricotta, in Nussbutter und Mohn 23,50 €
VEGETARISCH
Homemade Ravioli, filled with beetroot and ricotta, in nut butter and poppy seeds

Penne mit Avocado, roten Zwiebeln, Peperoncini und Ziegenkäse VEGETARISCH 23,50 €
Penne with avocado, red onions, chilli and goats cheese

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel 32,50 €
Homemade Tagliatelle with Truffle

Penne Arrabbiata 15,50 €
Penne Arrabbiata

Linguine mit frischen Pfifferlingen, Schalotten, Rucola, Peperoncini und Olivenöl geschwenkt 23,50 €
Linguine with fresh chanterelles, shallots, rocket salad, chilli and olive oil

FLEISCH

Hähnchenbrustfilet auf Kartoffelpüree, mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinsauce 29,50 €
Chicken breast on mashed potatoes, with roasted chanterelles and rosemary sauce

Saltimbocca (vom Kalbsfilet) mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce und Gemüse 34,50 €
Saltimbocca (veal fillet) with Parma ham and sage in white wine sauce and vegetables

Neuseeland-Lammkarree (250g) mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Rosmarinsauce 39,50 €
New Zealand rack of lamb (250g) on mashed potatoes, with spinach, rosemary potatoes and rosemary sauce

Rinderfilet an Barolosauce und Rosmarinkartoffeln 45,50 €
Fillet of beef on Barolo sauce with rosemary potatoes

FISCH

Getrüffeltes Steinbeißerfilet auf Kartoffelpüree, mit grünem Spargel und Trüffelschaum 37,50 €
Trüffled wolf fish fillet on mashed potatoes, with green asparagus and truffle sauce

Stark angebratenes Thunfischfilet mit Sesamkruste, mit wilde Brokkoli und Süßkartoffelpüree 38,50 €
Seared tuna fish with a sesame coat, with wild broccoli and sweet potato mash

Ganze Dorade vom Grill 34,00 €
Whole sea bream from grill (approx. 500-600g) with fresh herbs, olive oil and rosemary potatoes

Black Tiger Shrimps (6/8) mit Pfifferlingen a la Crema, mit Petersilienkartoffeln 42,50 €
5 Black Tiger shrimps with chanterelles a la Crema, with parsley potatoes

MITTAGSTISCH

Cannelloni Primavera VEGETARISCH 13,80 €
Cannelloni, gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Tomatensauce und Parmesan überbacken

Linguine con Salmone 16,50 €
Linguine mit gebratenem Lachsfilet, Blattspinat und Cremesauce

Filetto Stroganoff 18,50 €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Barolosauce, mit Rosmarinkartoffeln und Rahmkarotten

Pesce 18,50 €
Gebratenes frischen Rotbarschfilet auf Kartoffelpüree und Pfifferlinge a la Creme

Tagliatelle con Gallinacci 19,50 €
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlinge a la Creme

Neuseeland Ribeye Steak 29,50 €
ca. 250g Prime Meat vom Grill, mit Pommes Frites

Kalbsleber 19,50 €
Frische Kalbsleber in Butter und Salbei gebraten, mit Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel 23,50 €
vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Preselbeeren

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu VEGETARISCH **12,50 €**
Homemade Tiramisu

Hausgemachtes Dreierlei Sorbet **12,50 €**
Homemade Sorbet variation trio

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren und Pistazien VEGETARISCH **14,50 €**
Mascarpone cream with fresh strawberries and pistachios

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis VEGETARISCH **14,50 €**
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Haselnuss Panna Cotta mit Haselnuss-Streusel und Schokolade VEGETARISCH **13,50 €**
Hazelnut panna cotta with hazelnut crumble, chocolate

Affogato VEGETARISCH **8,50 €**
Vanille Eis und Espresso

Zweierlei Crème Brûlée VEGETARISCH **13,50 €**
Two types of Crème Brûlée (vanilla and pistaccio) with fresh fruit

Hausgemachtes Zitrone-Thymian-Sorbet mit Champagner oder Belvedere Vodka **18,50 €**
Homemade lemon and thyme sorbet with Champagne or Vodka

Feine Käsevariation an Feigensenf **16,50 €**
VEGETARISCH
A fine cheese variation with a fig mustard