MENU

VORSPEISEN

1.**Vitello Tonnato**
Kalbsaufschnitt | Thunfischsauce | Kapern
C,D,G,L
€ 17.90

2. **Tagliere Salumi e Formaggi**
Italienischer Vorspeiseteller | Salami 13,6 |Käse 1 | Schinken 13| Eingelegtes
G,L
€ 16,90

3. **Baby Calamari**
Gegrillte kleine Tintenfische | Kräutersalat
N
€ 19.90

200. **Carpaccio con Rucola e Parmigiano**
Rindercarpaccio | Rucola | Parmesankäse
G
€ 18.90

5**. Antipasto della Casa**
Wechselnde Vorspeisen | Art des Hauses
Bei Allergien bitte nachfragen
€ 16.90

15. **Burrata**
Frittierte Burrata | 'Nduja-Creme | Zwiebel aus Tropea feine Schärfe
A,G
€ 18.90

SALATE

95. **Mista**
Gemischter Blattsalat | Cherrytomaten | Zwiebel | Gurke |roter und heller Lollo | Karotten
€ 7.90

206. **Tacchino**
Rucolasalat|Cherry Tomaten| | Zwiebeln | Putenbrustfilet | Gurken
€ 13,90

102. **Ziegenkäsesalat**
Walnüsse| Senf |Honig
€ 15,90

Extras nach Wahl (+1,50 €):
Ei · Sardellen · Feta · Kochschinken · Mozzarella · getrocknete Tomaten, Thunfisch, Oliven, Artischocken
C,D,G, L

Dressing zur Wahl:
Joghurt | Balsamico | Senf | Essig & Öl

SUPPEN

113. **Zuppa di pomodoro**
Tomatencremesuppe
G
€ 8.90

114. **Minestrone**
Gemüsesuppe
A,I
€ 8,90

MENU

NUDELN

49.**Spaghetto Aglio e Olio**
Olivenöl | Knoblauch |Chili
A,
9,90€

60.**Taglierini al salmone**
Lachs | Tomaten-Sahnesauce | Knoblauch | Porree
A,C, D,G
€ 17.90

52.**Spaghetti alle vongole**
Venusmuscheln | Knoblauch | Weißwein | Petersilie | Cherrytomaten
A, R
€ 17.90

55. **Spaghetti alla Carbonara**
Guanciale 5,6 | Ei | Pecorino
A,C,G
€ 17,90

58. **Spaghetti ai frutti di mare**
Muscheln | Garnelen | leichte Tomatensauce |Knoblauch| Meeresfrüchte
A,B,N
€ 18.90

69. **Fusilli´Nduja**
'Nduja | rote Zwiebeln | Cherrytomaten | Basilikum | ½ Burrata | feine Schärfe
A,G
€ 18,90

50**. Tagliatelle alla bolognese**
Rindfleisch | Tomaten |Zwiebeln | Karotten | Sellerie
A,I
€ 14.90

70**. Tagliatelle alla casa**
Tomaten-Sahnesauce | Riesengarnelen | Filetspitzen | Knoblauch
A,B,C,G
€ 16.90

71**. Tagliatelle alle verdure**
Tomatensauce | gemischtes Gemüse | Knoblauch
A,B
€ 15.90

72**. Lasagna al forno**
Fleischsauce | Hinterschinken 13 | Ei | Käse 1 | Bechamel | überbacken
A,C,G
€ 16.90

75**. Tortellini al forno**
Fleischfüllung | Tomaten-Sahnesauce | Hinterschinken 13 | Champignons | Käse 1 - *G*
€ 14.90

81. **Giganti ai porcini**
große gefüllte Nudeltaschen | Steinpilze | Butter| Salbei |'Nduja-Creme| feine Schärfe
Veggie-Variante möglich - A
€ 19.90

RISOTTO

82**. Risotto ai funghi**
Risotto | Champignons | Parmesan | Butter
G
€ 16.90

83. **Risotto alla pescatora**
Risotto| Meeresfrüchte | Knoblauch | Cherrytomaten
B,N
€ 19.90

EINE AUSWAHL UNSERER PASTA SERVIEREN WIR AUCH IN GLUTENFREIER AUSFÜHRUNG

MENU

PIZZA

20.**Marinara** NEU
Tomatensauce | Knoblauch | Oregano (ohne Käse)
A — € 8.90

21.Margherita
Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum
A,G — € 10.90

25. **Napoli**
Oliven 10 | Sardellen | Knoblauch (ohne Käse)
A,D — € 10.90

22. **Salame**
Salami 13
A,G — € 11.90

22a. **Diavola**
Salami 13| Scharf
A,G — € 14.90

26a**. Prosciutto e funghi**
Hinterschinken 13 | Champignons |
A,G — € 12.90

31**. Tonno e cipolla**
Thunfisch 5 | Zwiebeln
A,D,G — € 13.90

32**. Mista**
Thunfisch | Hinterschinken 13 | Salami 13 | Champignons
A,D,G — € 14.90

33. **Quattro stagioni** ITALIAN STYLE
Hinterschinken 13 | Champignons | Artischocken | Oliven
A,G — € 14.90

34. **Calzone**
Pizzatasche | Käse 1| Champignons |Hinterschinken 13
A,G — € 13.90

35. **Ca´ del Re** NEU
'Nduja | Burrata | Basilikumpesto
A,G — € 17.90

36. **Spinaci**
Spinat | Knoblauch
A,G — € 11.90

38. **Frutti di mare**
Meeresfrüchte | Knoblauch
A,B,G,N — € 17.90

40**. Gamberoni**
Riesengarnelen ohne Schale| Knoblauch
A,B,G — € 17.90

42**. Hawaii**
Hinterschinken 13 | Ananas 5
A,G — € 13.90

46a. Parma e rucola
Parmaschinken 13 | Rucola | Parmesankäse
A,G — € 17.90

46b. **Salmone**
Lachs
A,G,D — € 16.90

46f. **Contadina**
Auberginen | Zucchini | Paprika | Champignons
A,G — € 15.90

46g. **Quattro formaggi**
Mozzarella | Gorgonzola | Parmesan | Emmentaler
A,G — € 14.90

*NAHEZU ALLE PIZZEN AUCH **GLUTENFREI** ERHÄLTLICH*

MENU

FLEISCH

85 . **Rumpsteak**
gegrilltes Angus ca. 250 g | Kräuter | Saisonbeilagen — € 33.90

86. **Entrecôte**
gegrilltes Rib-Eye-Steak ca. 300 g | Kräuter | Balsamico-Sauce |Saisonbeilagen — € 37.90

89. **Scaloppina alla pizzaiola**
Spaghetti | Tomatensauce | Kapern | Knoblauch | Oliven
A — € 21.90

92. **Saltimbocca alla romana**
Weißweinsauce | Salbei | Parmaschinken 13| Saisonbeilagen
A,G — € 23.90

93.**Cotoletta alla milanese**
paniert | Saisonbeilagen
A,C — € 22.90

FISCH

194. Dorade vom Grill
Saisonbeilage | Kräuter
D — € 26.90

195. **Lachsfilet**
karamellisierte Zwiebeln | Kräuter | Saisonbeilage
D — € 27.90

169. **Gambas A.O.P. (4 Stk.)**
Knoblauch | Olivenöl | Chili | Petersilie
A,B — € 30.90

WEITERE FRISCHE FISCH- UND FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUF ANFRAGE.

MENU

DESSERTS

Mousse au Chocolat
dunkle Schokolade | Ei | Butter
C,G
€ 8.50

Panna Cotta
Pudding | cremige Nachspeise
G
€ 8.50

Tortino al cioccolato
Schokoladen-Soufflé | Vanille-Eis
A,C,G
€ 10.50

Tiramisu
Löffelbiskuit | Mascarpone
A, C, G
€ 8.50

Gelato Misto
Eisvariation | verschiedene Sorten | drei Kugeln
G
€ 8.50

Dessert misto
Dessertvariation | gemischt
A, C, G
€ 14.50

Zabaione
Weinschaumcreme | Ei
C
€ 10.50

MENU

AMARI

Amaro del capo	4cl	7,90€
Amaro del capo piccante	4cl	7,90€
Limoncello	4cl	6,90€
Cardus	4cl	7,90€
Montenegro	4cl	6,90€
Averna	4cl	6,90€
Bergamotto	4cl	7,90€
Clementino	4cl	6,90€

LONG DRINKS

Negroni	8,90€
Americano	8,90€
Gin tonic	9,90€
Whiskey Cola	9,90€

RUM

Bottugal	2cl	8,90€
Zacapa XO	2cl	15,50€
Don Papa	2cl	11,50€
Leyenda	2cl	11,50€

MENU

APERITIFS

Prosecco	0,1l	6,50€
Hugo	0,2l	7,50€
Bellini Ca´ del Re	0,125l	6,50€
Aperol Spritz 1	0,2l	7,50€
Campari (O-Saft & Soda)1	0,2l	7,50€
Sanbitter	0,1l	4,50€
Martini Bianco	4cl	5,00€
Sherry Fino/Dry/Medium	5cl	4,50€
Limoncello Spritz	0,2l	8,50€
Sarti Spritz	0,2l	10,50€
Blackberry Lillet	0,2l	8,50€

WEIN

WEIßWEIN (glasweise)	0,1l	0,2l
Pinot Grigio	3,90€	7,50€
Chardonnay	3,90€	7,50€
Moscato Giallo	3,90€	7,50€
Lugana	5,90€	9,00€
ROTWEIN (glasweise)		
Primitivo	3,90€	7,50€
Chianti	3,90€	7,50€
Merlot	3,90€	7,50€
Lambrusco	3,90€	7,50€

BIER

FASSBIER		
C´ALT - Hauseigens Altbier	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Warsteiner Pils	0,2l	2,80€
	0,4l	5,00€
Schumacher Alt	0,25l	3,20€
	0,4l	5,50€
FLASCHENBIER		
Weizenbier	0,5l	5,00€
Corona	0,33l	4,00€
Peroni	0,33l	4,00€
ALKOHOLFREI		
Weizenbier	0,5l	5,00€
Warsteiner	0,33l	3,50€
Malzbier	0,33l	3,20€

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Coca Cola 1,2	2,80€	4,80€
Coca Cola Light 1,2,4,12,	2,80€	4,80€
Coca Cola Zero 1,6,12	2,80€	4,80€
Fanta 1,5,6	2,80€	4,80€
Sprite	2,80€	4,80€
Apfelschorle/Maracujaschorle	2,80€	4,80€
Bitter Lemon 3	0,2l	2,80€
Ginger Ale 1	0,2l	2,80€
Tonic Water 3	0,2l	2,80€
Bio Ice Tea (white Peach, Lemon)	0,33l	3,50€
Bio Schorlen	0,33l	3,50€

WASSER

Acqua S. Pellegrino Medium	0,25l	3,10€
Acqua S. Pellegrino Medium	0,75l	6,80€
Acqua Panna Still	0,25l	3,10€
Acqua Panna Still	0,75l	6,80€

SÄFTE

Orange, Apfel, Banane, Kirsche	0,2l	3,00€

WARME GETRÄNKE

Kaffee	3,50€
Espresso	3,00€
Espresso Macchiato	3,50€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,50€
Schwarzer oder Grüner Tee	2,80€
Ingwer	2,80€
Minze	2,80€
Früchte	2,80€
Kräuter	2,80€
Frischer Ingwer-Orangen Tee	4,90€
Frischer Minztee	4,90€

MENU

CATERING & VERANSTALTUNGEN

FÜR IHRE BESONDEREN ANLÄSSE BIETEN WIR IHNEN EIN INDIVIDUELLES CATERING.
BEI INTERESSE SPRECHEN SIE UNS JEDERZEIT GERNE AN.
UNSER RESTAURANT BIETET FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN PLATZ FÜR BIS ZU 100 PERSONEN.
BESUCHEN SIE UNS IM INTERNET UNTER WWW.CADELRE.DE
ODER AUF FACEBOOK & INSTAGRAM.

ZUSATZINFORMATIONEN & HINWEISE ZU ALLERGENEN
BEI UNSEREN HERSTELLUNGSPROZESSEN VON GLUTENHALTIGEN UND GLUTENFREIEN SPEISEN LEGEN WIR GRÖSSTE SORGFALT AUF EINE GETRENNTE ZUBEREITUNG.
TROTZ DIESER MASSNAHMEN KÖNNEN SPUREN VON GLUTEN IN EINZELNEN SPEISEN NICHT VOLLSTÄNDIG AUSGESCHLOSSEN WERDEN.
WIR BITTEN SIE, DIES BEI DER SPEISENAUSWAHL ZU BERÜCKSICHTIGEN.
BITTE BEACHTEN SIE DIE KENNZEICHNUNGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN IN UNSERER SPEISEKARTE.

🔠 ALLERGENE
A = GLUTENHALTIGE GETREIDE
B = KREBSTIERE
C = EIER
D = FISCH
E = ERDNÜSSE
F = SOJABOHNEN
G = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (LAKTOSE)
H = SCHALENFRÜCHTE
I = SELLERIE
J = SENF
K = SESAMSAMEN
L = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
M = LUPINEN
N = WEICHTIERE

🔢 ZUSATZSTOFFE
1 = MIT FARBSTOFF
2 = KOFFEINHALTIG
3 = CHININHALTIG
4 = MIT SÜSSUNGSMITTEL(N)
5 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
6 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
7 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
8 = MIT PHOSPHAT
9 = GESCHWEFELT
10 = GESCHWÄRZT
11 = MIT EINER ZUCKERART UND SÜSSUNGSMITTEL
12 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
13 = MIT NITRITPÖKELSALZ
14 = MIT NITRAT
15 = MIT NITRITPÖKELSALZ UND NITRAT
16 = MIT MILCHEIWEISS
17 = EISENSALZE

RESTAURANT CA´ DEL RE - PASQUALE MADEO