



Speisekarte



Ihr Italiener in Oldenburg

..... seit 1997

Restaurant + Pizzeria

Bei uns soll Essen Freude machen!

Aus frischen Produkten, der großen Vielfalt der Natur und schonender Zubereitung kreieren wir mit viel Phantasie eine abwechslungsreiche Italienische Küche. La Casa Vecchia mit seinem gemütlichen Ambiente heißen sie Ben Venuti. Genießen Sie in familiärer, italienischer Atmosphäre unsere Spezialitäten.

.....

Sollten Sie eine Lebensmittel-Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns an. Unsere Service-Mitarbeiter können Sie mit Informationen versorgen und bei Nachfragen, Rücksprache mit der Küche halten. Selbstverständlich halten wir für Sie eine Dokumentation mit Allergen-Kennzeichnungen bereit, die wir Ihnen aushändigen können.

Buon Appetito!

Von 11.30 – 15.00 Uhr Mittagstisch

Antipasti / Vorspeisen



- 1. Pizzabrot ^(a,g)**
Oregano Knoblauch
mit Haus-Dip
5,00 €
- 2. Bruschetta classica ^(a)**
Drei geröstete Weissbrotscheiben
mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch,
frischem Rucola, Öl und Oregano
6,50 €
- 3. Antipasti Misti ^(d,g,i)**
mit Vitello Tonnato / Carpaccio,
gebratenen Champignons, Paprika,
Zucchini, Auberginen und
hausgemachtem Dip
16,90 €
- 4. Carpaccio di Salmone ^(d)**
Lachscarpaccio auf einem frischen
Rucolabett, gehobelten Grana Padano
und rosa Pfefferkörnern, mit Kaviar
15,50 €
- 5. Carpaccio di Manzo ^(g)**
Rindercarpaccio mit Rucola,
geriebenen Parmesanraspeln,
Zitronenolivenöl und Cayennepfeffer
14,90 €
- 6. Moscardini alla Luciana**
Baby Octopus slow gekocht in
San Marzano-Tomaten
16,50 €
- 7. Vitello Tonnato ^(d,g)**
Kalbsnusscheiben mit einer zarten
Thunfisch Kapern-Sauce
15,50 €
- 8. Timbalo di Melanzane**
2 Auberginen timbale gefüllt mit
Rinderhackfleisch, Parmesan und
Basilikum, gratiniert mit Tomaten
und Mozzarella, dazu Brot
14,50 €
- 9. Tartare di Salmone ^(d)**
Lachstartar auf Avocadobett,
mit Cayennepfeffer
17,50 €
- 10. Composé di Pesce ^(a,b,d,g)**
Gegrillte Kompositionen bestehend
aus Calamari, Octopus, Lachs und Gambas
an marktfrischem Blattsalat
18,50 €



Insalata / Salate



12. Insalata con Tonno

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Thunfisch

13,50 €

13. Insalata Campana (Caprese) ^(g)

Rucola mit Büffelmozzarella, Fleischtomaten, frischem Basilikum

13,90 €

14. Insalata con Funghi

Gemischter Blattsalat mit frisch gebratenen Champignons und Parmesanraspel

16,50 €

14a. Kleiner gemischter Beilagen Salat

4,50 €

15. Ceaser- Salat

knackiger Romanasalat mit Tomatenwürfeln, frisch gehobeltem Parmesan, Chili-Croutons und ...

12,50 €

... Ceaser's Dressing dazu...

... saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet

16,50 €

... (150g) saftig gegrilltes Rinderhüftsteak

17,90 €

... vier saftig gebratenen Garnelen ^(d)

18,00 €

Zu allen Salaten reichen wir Brot und hausgemachtes Dressing oder nach italieneischer Art mit Essig und Öl.



Zuppe / Suppen



16. **Crema di Pomodoro**
Hausgemachte Tomatensuppe

7,50 €

17. **POLIPETTI Affogati**
Baby Octopus-Suppe mit schwarzen
Oliven, Kapern und Tomatensauce nach
Toscanischer Art

13,50 €

18. **Zuppa di Pesce**
Klassische elegante Fischsuppe
mit Calamari, Lachs, Octopus
und Garnelen, frisch zubereitet

16,50 €

Zu allen Suppen servieren wir hausgemachtes Brot

Per Nostri Piccoli -

Für unsere kleinen Gäste

19. **Portion Pommes** ^(g)
Mit Ketchup oder Mayonnaise

4,50 €

20. **Pasta Pinocchio** ^(a,g)
Kleine Portion Nudeln mit Butter
oder Tomatensauce

5,50 €

21. **Pizza Bambini** ^(1,3,a)
Kleine Pizza Salami

5,50 €

22. **Schnitzel della Casa** ^(a)
Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites

9,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN



Pizze / Pizza



- 23. Pizza Margherita** ^(a,g)
(Vegetarisch)
Tomatensauce, Käse und Basilikum
9,00 €
- 24. Pizza Prosciutto e Funghi** ^(1,2,4,a,g)
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami
und frischen Champignons
12,50 €
- 25. Pizza Tonno** ^(a,d,g)
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln
und Peperoni
13,50 €
- 26. Pizza Hawaii** ^(1,2,4,a,g)
Tomatensauce, Käse, Schinken
und Ananas
13,00 €
- 27. Pizza Vegetaria** ^(a,g)
(Vegetarisch)
Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse
13,00 €
- 28. Pizza Napoli (pikant)** ^(9,a,d,g)
Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern,
Oliven und Knoblauch
13,50 €
- 29. Pizza Quattro Formaggi** ^(a,g)
(Vegetarisch)
Tomatensauce, vier Käsesorten
14,00 €
- 30. Pizza de la Casa** ^(1,2,3,a,d,g)
Tomatensauce, Käse, Schinken Salami,
Thunfisch, Zwiebeln und Paprika
14,50 €
- 31. Pizza Inferno (sehr scharf)** ^(1,a,g)
Tomatensauce, Käse, Salami, Champignon,
Zwiebeln, Paprika, Knoblauch-Chilliöl
und Peperoni
14,50 €
- 32. Pizza Frutti di Mare** ^(a,b,d,g)
Tomatensauce, Käse, mit Meeresfrüchten
und Knoblauchöl
14,50 €
- 33. Pizza Spinaci e Salmone** ^(a,d,g)
Tomatensauce, Käse, frische Lachswürfel
Spinat und Knoblauch
13,50 €
- 34. Pizza Parma** ^(1,a,g)
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken,
Rucola, Bruschetta-Tomaten und
Parmesanraspel
15,50 €
- 35. Pizza Carpaccio** ^(a,g)
Tomatensauce, Käse, Rinderfilet-
Carpaccio, Rucola und Parmesanraspel
14,50 €
- 36. Pizza Pollo (pikant)** ^(a,g)
Tomatensauce, Käse, Hähnchenbrust-
streifen, Zwiebeln, Rucola, Bruschetta-
Tomaten und Parmesanraspel
14,50 €
- 37. Pizza Enrico (pikant)** ^(a,g)
Tomatensauce, Käse, scharfe italienische
Salami und Walnuss
14,50 €
- 38. Pizza Bianca alla Jijan**
Pizza mit Büffelmozzarella,
Tomatenwürfeln, Rucola, Räucherlachs,
Parmesanraspeln und
getrockneten Feigen
16,50 €



Primi Piatti / Nudelgerichte

- 39. Spaghetti Aglio e Olio (leicht pikant) ^(a)**
mit Knoblauch, Chilli, Cherrytomaten
und Olivenöl
11,50 €
- 40. Penne all' arrabbiata (pikant)**
(Vegetarisch)
Chilischoten, Basilikum, Kapern,
Knoblauch in einer pikanten
Tomatensauce und Parmesanraspel
13,00 €
- 41. Ravioli Porcini**
Halbmondnudeln mit Steinpilzfüllung,
Rumpsteakstreifen, getrockneten
Tomaten in einer Cherrycreme-Sauce
17,50 €
- 42. Penne Mare e Monti (pikant) ^(a,b)**
mit Krabben, Hähnchenbruststreifen
und Knoblauch in einer Tomaten-
Sahnesauce
14,50 €
- 43. Strozzapreti dei dauni ^(a)**
(Antike Pasta Sorte aus Süd-Italien)
Strozzapreti mit Riccotta, Cherrytomaten,
Rucola, frischen Kräutern und Chilli
14,50 €
- 44. Linguine ai frutti di mare**
mit 2 Gambas, Meeresfrüchten,
in einer feinen Cherrytomten-Cremesauce,
Knoblauch
16,00 €
- 45. Tagliolini dei marinai ^(a,b)**
(Römisches Gericht um 1600 n. Ch.)
Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen
Garnelen, Zucchini und Cherrytomaten
in einer feinen Cremesauce
17,00 €
- 46. Linguine al Ragù di Polpo ^(a,n)**
(Region Campanien um 800 n. Ch.)
Linguine mit Oktopusragout in
Tomatensauce gekocht mit Zwiebeln,
Pfeffer und frischen Kräutern
17,00 €
- 47. Penne alla genovese**
(Südtalienisches Gericht um 1100 n. Ch.)
Penne mit einer Ragout-Melange
aus Lamm, Kalb- und
Rindstückchen, gekocht mit
roten und weißen Zwiebeln
16,50 €
- 48. Tagliolini al Salmone**
frisch gebratene Lachswürfel
mit Pernod flambiert in einer
Creme-Safran-Sahnesauce
16,90 €
- 49. Risotto dell' Amore ^(a,b)**
Risotto im Parmesankorb mit Garnelen,
Octopus in Safran-Cremesauce
19,50 €



Al Forno - Aus dem Ofen

51. Parmiggiana di Melanzane ^(g)

Überbackene geschichtete zuvor gebratene Auberginenscheiben mit Tomatensauce, Parmigiano, Mozzarella und Basilikum

15,50 €

52. Lasagna Bolognese ^(a,g)

Überbackene, geschichtete Lasagneblätter mit einer Hausgemachten Bolognesesauce, Besciamella und Mozzarella

13,50 €

53. Penne ai Sapori Mediterranei

Penne mit frischem Gemüse in einer Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken

14,50 €

„Haben Sie ein größeres Vorhaben, einen besonderen Wunsch oder Anlass?

Wir werden versuchen Ihre Wünsche in Erfüllung zu bringen.

Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie einen kulinarischen Gutschein des La Casa Vecchia.

Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!“

Pollo (Hähnchenbrustfilet)

54. Pollo e funghi

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, in Pernod flambiert in Cremesauce, dazu Pommes Frites

20,50 €

55. Filetto di Pollo alla Sorrentina

Hähnchenbrustfilet gebraten mit Tomatensauce und geschmolzenem Mozzarella, Beilage: Rosmarinkartoffeln

19,50 €



Maiale (Schweinefleisch)

56. Scaloppine della Casa Vecchia ^(g)

300 g Schweinefilet vom Lavagrill in einer Cognac-Pfeffersauce und Steakhouse Fries

24,00 €

57. Saltimbocca alla Romana

Schweinemedallions mit Parmaschinken, Salbei in einer Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Pfannengemüse

23,00 €

58. Scaloppine · ai Funghi

mit frischen Champignons, Zwiebeln in einer flambierten Cognac-Cremesauce als Beilage Rosmarinkartoffeln

22,00 €



Agnello (Lamm)



59. Costolette di Agnello

Lammkarree vom Lavasteingrill mit Spaghetti aglio e olio

28,00 €

60. Sufato d'Agnello

Lammeintopf auf Italienische Art mit Kartoffeln in einer pikanten Tomatensauce vom Ofen

23,50 €

59a. Carré di Agnello Primitivo

Lammkarree rosa gebraten in einer Rotweinsauce, Beilage: Linguine aglio e olio

29,50 €

Bistecca (Rumpsteak vom Rind)

61. Rumpsteak (300 gr.) ⁽¹⁾

vom Grill in Gorganzollasauce
Beilage Pasta

29,50 €

63. Ossobuco alla Milanese

Ossobuco Slow gekocht,
als Beilage Rosmarinkartoffeln

23,50 €

62. Tagliata di Manzo (300 gr.)

Gegrilltes Rumpsteak in Scheiben auf Rucolabett und Kartoffeln

29,00 €

64. Surf and Turf

Rumpsteak mit 3 Gambas angerichtet in einer Cognacsauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln

31,50 €

Rumpsteak (300 gr.)

65. Bistecca della Casa Vecchia

Rumpsteak vom Angus gegrillt an Fettrand mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu gebratene Champignons und Zwiebeln.

Als Beilage reichen wir Steakhouse Fries

30,00 €

66. Bistecca al Pepe Verde

Rumpsteak in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Gemüse und Kartoffeln

29,00 €

67. Grigliatta Mista Für 2 Pers.

Gemischte Fleischplatte von unserem Fleischsortiment, als Beilage Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

57,00 €



Pesce / Fisch

68. Gamberoni del „La Casa“ aglio e olio e Peperoncino

8 Gambas in pikanter Sauce gegart,
mit Avocado-Cremesauce,
Beilage: Spaghetti aglio e olio

27,50 €

69. 2 gebratene Doradenfilets

in Buttersoße auf Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln

26,90 €

70. Variazione di Pesce

Fisch-Triologie
Lachsfilet gebraten mit Doradenfilet
und 2 Gambas auf Linguine mit
Cherrytomaten

28,50 €

72. Gamberoni alla Griglia ^(b)

8 Gambas vom Grill
Beilage: Gemüse und Kartoffeln

27,00 €

73. Salmone alla Griglia ^(d)

Frisch gegrillter Lachs auf
mediterranem Gemüsebett

26,50 €

74. Salmone al Limone

Lachs gebraten mit Krabben
Zitrone-Safransauce und
Gemüsebett

26,50 €

75. Gamberoni Forno ^(b,d)

Sieben Gambas in Olivenöl und
im Ofen gegart,
dazu frisches Brot.

24,50 €



Dolci / Dessert

- 76. Tiramisù** ^(7,a,c,g) **7,50 €**
- 77. Crema bruléé**
Süßspeise mit karamellisierter Oberfläche **7,50 €**
- 78. Panna cotta ai frutti di bosco** ^(g)
Panna cotta mit Waldbeeren **7,50 €**
- 79. La bella Bomba** ^(4,g)
1 Kugel Vanilleeis mit Orangenlikör, Schuss Sahne, Minzblatt **4,50 €**
- 80. Affogato al Caffè** ^(l)
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen **3,90 €**
- 81. Sorbetto frizzante** ^(g)
2 Kugeln Zitronensorbet mit Prosecco und Minzblätter **6,50 €**
- 82. Gemischtes Eis mit Sahne** ^(g)
Jeweils 1. Kugel Vanille, Schoko, Erdbeere **5,50 €**
- 83. Dolce Misto per due Persone** ^(7,a,c,g)
Dessertvariation für Zwei, dazu zwei Espressi **18,50 €**



Zusatzstoffe :

1= Konservierungsstoffe, 2= Geschmacksverstärker,
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,
5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig,
8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

*Alle Weine und Prosecco enthalten Schwefeldioxid+Sulfit in
Konzentration von mehr als 10mg/kg

Enthält:

a) Glutenhaltig: Weizen, Roggen, Hafer, Gerste,
b) Krebstiere etc., c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen,
g) Milch einschl. Laktose,
h) Schalenfrüchte: Mandel, Haselnüsse ,Walnüsse, Pinienkerne etc.,
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfit,
m) Lupinen, n) Weichtiere

Aperitiva / Aperitiv



84. Ramazzotti Rosato Wild mit Schweppes Blue Berry und Früchte	4 cl	6,50 €
85. Ramazzotti Rosato Mio Prosecco und Basilikum	4 cl	6,50 €
86. Aperol Spritz	0,3 l	6,50 €
87. Hugo	0,3 l	6,50 €
87a. Lillet	0,3 l	6,50 €
88. Gin Line Gin, Schweppes Zitrone, Lime, Minze	5 cl	6,50 €
89. Limoncello- Spritz mit Tonic Water, Lime	0,3 l	6,90 €
90. Martini, Bianco/Rosso	5 cl	5,00 €
91. Sherry, Medium/dry	5 cl	4,00 €

Vino / Wein

Rotwein Hausmarke

92. Isola dei Nuraghi trocken, würzige Duftnoten	0,25 l	7,00 €
	0,5 l	13,00 €
93. Merlot halb -trocken, fruchtig	0,25 l	6,50 €
	0,5 l	12,00 €
94. Lambrusco lieblich	0,25 l	6,00 €
	0,5 l	11,00 €

Weißwein

95. Pinot Grigio trocken, erfrischend	0,25 l	7,00 €
	0,5 l	13,00 €
96. Lugana	0,25 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
97. Frizzantino lieblich, volle Restsüße	0,25 l	6,00 €
	0,5 l	11,00 €

Rosewein

98. Rosewein trocken, frisch	0,25 l	6,50 €
	0,5 l	12,00 €



Spirituosen - Liquori

Grappa

99. Hausgrappa	2 cl	ab 4,50 €
100. Grappa Amarone	2 cl	6,50 €
101. Grappa Chardonnay	2 cl	5,50 €
102. Grappa Barique	2 cl	5,50 €
103. Grappa Le diciotto Lune	2 cl	5,90 €
104. Grappa Le prime Uve	2 cl	6,90 €
105. Grappa Barolo	2 cl	6,90 €



Amaro - Kräuter

106. Jägermeister	2 cl	3,50 €
107. Averna	4 cl	4,00 €
108. Ramazzotti	4 cl	4,00 €
109. Amaro del capo	4 cl	5,50 €
110. Fernet Branca	4 cl	4,90 €

Aquavit

111. Linie	2 cl	3,00 €
112. Jubi	2 cl	3,00 €

Spirituosen

113. Sambuca	2 cl	3,50 €
114. Marsala	2 cl	3,00 €
115. Baileys auf Eis	2 cl	3,50 €
116. Amaretto	2 cl	3,00 €
117. Tequila	2 cl	3,00 €





Whiskey / Cognac

118. Vecchia Romagna	4 cl	4,00 €
119. Jack Daniels	4 cl	6,00 €
120. Johnny Walker	4 cl	5,00 €
121. Jim Beam	4 cl	5,00 €

Longdrinks

122. Wodka		
Lemon/ Energy/ Cola/ Maracuja		5,00 €
123. Pernod Cola		4,50 €
124. Weinbrand- Cola		5,50 €
125. Havana Club- Cola		4,90 €
126. Gin Tonic		6,00 €

Birra / Bier

127. Jever	vom Fass	0,4 l	3,70 €
		0,5 l	4,60 €
128. König Pilsner	vom Fass	0,4 l	3,70 €
		0,5 l	4,60 €
129. Alster	vom Fass	0,4 l	3,70 €
		0,5 l	4,60 €
130. Krefelder (Bier mit Cola)	vom Fass	0,4 l	3,70 €
		0,5 l	4,60 €
131. Benediktiner (hell, dunkel oder alkoholfrei)		0,5 l	4,80 €

Alkoholfreies Bier

132. Jever Fun	0,33 l	3,50 €
133. König Pilsner	0,33 l	3,50 €
134. Vita Malz	0,33 l	3,50 €



Alkoholfreie Getränke



Wasser

135. San Pellegrino

Flasche	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	6,50 €

136. Acqua panna

Flasche	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	6,50 €

Erfrischungsgetränke

137. Cola Flasche 0,33 l 3,40 €

138. Fanta Flasche 0,33 l 3,40 €

139. Sprite Flasche 0,33 l 3,40 €

140. Spezi Flasche 0,33 l 3,40 €

141. Schweppes
Ginger Ale 2,90 €
Tonic Water 2,90 €

Säfte

142. Apfel 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,50 €

143. Orangen 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,50 €

144. Maracuja 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,50 €

145. Ananas 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,50 €

146. Banane 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,50 €

147. Kirsche 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,50 €

148. Kiba 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,50 €

149. Saftschorle 0,2 l 2,90 €
0,4 l 4,50 €

Kaffee

150. Espresso 2,50 €

151. Espresso macchiato 2,70 €

152. Espresso corretto con ...
... Grappa 3,50 €
... Sambuca 3,50 €
... Amaretto 3,50 €

153. Kaffee 3,00 €

154. Doppelter Espresso 3,50 €

155. Cappuccino 3,80 €

156. Latte macchiato 4,00 €

Heißgetränke

157. Heiße Schokolade mit Sahne 3,90 €

158. Glühwein mit Schuss 4,00 €

Tee

159. Schwarz 2,80 €

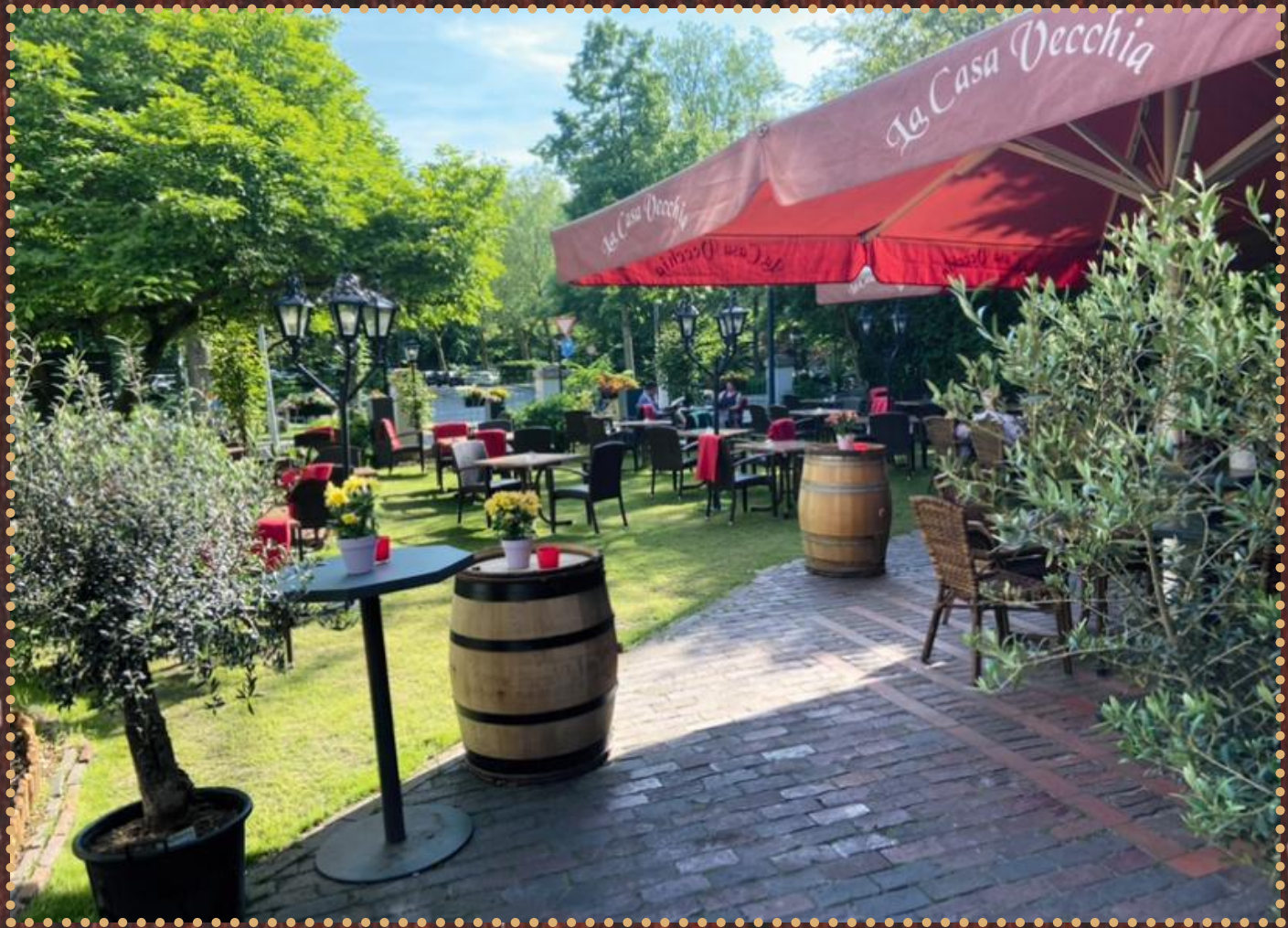
160. Grün 2,80 €

161. Früchte 2,80 €

162. Pfefferminz 2,80 €

163. Kräuter 2,80 €





Kontakt

Montag - Sonntag
von 11.30 - 23.30 Uhr

Telefon: 0441 - 2489783
Kleine Kirchenstraße 8 · 26122 Oldenburg
lacasavecchia@ewetel.net

Von 11.30 - 15.00 Uhr Mittagstisch
Durchgehend warme Küche

www.lacasavecchia.de

