



*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** <sup>(a,g)</sup>  
Oregano Knoblauch  
mit Haus-Dip  
**5,90 €**
- 2. Bruschetta classica** <sup>(a)</sup>  
Drei geröstete Weissbrotscheiben  
mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch,  
frischem Rucola, Öl und Oregano  
**7,90 €**
- 3. Antipasti Misti** <sup>(d,g,i)</sup>  
mit Vitello Tonnato / Carpaccio,  
gebratenen Champignons, Paprika,  
Zucchini, Auberginen und  
hausgemachtem Dip  
**17,90 €**
- 4. Formaggi al Forno**  
Hirtenkäse mit Oliven, Pepperoni,  
Knoblauch, Kräutern, Schuss Tomaten-  
soße aus dem Ofen  
**12,90 €**
- 5. Carpaccio di Manzo** <sup>(g)</sup>  
Rindercarpaccio mit Rucola,  
geriebenen Parmesanraspeln,  
Zitronenolivenöl und Cayennepfeffer  
**15,90 €**
- 6. Moscardini alla Luciana**  
Baby Octopus slow gekocht in  
San Marzano-Tomaten  
**16,50 €**
- 7. Vitello Tonnato** <sup>(d,g)</sup>  
Zarte Kalbsnusscheiben, serviert  
mit einer cremigen Thunfisch-  
Kapern-Sauce, frischem Rucola  
und Parmesanraspeln  
**16,50 €**
- 8. Timballo di Melanzane**  
*(aus dem Ofen)*  
2 Auberginen timbale gefüllt mit  
Rinderhackfleisch, Parmesan und  
Basilikum, gratiniert in Tomatensoße,  
dazu Brot  
**16,50 €**
- 9. Tartare di Salmone** <sup>(d)</sup>  
Lachstartar mit Rucola  
auf Avocadobett  
**17,50 €**
- 10. Composé di Pesce** <sup>(a,b,d,g)</sup>  
Gegrillte Kompositionen bestehend  
aus Calamari, Octopus, Lachs und Gambas  
an marktfrischem Blattsalat  
**22,50 €**



# Insalata / Salate



## 12. Avocado Salat

Gemischter Blattsalat, Avocado, Quinoa, Granatapfel, Ziegenkäse und Limetten-Vinaigrette

17,50 €

## 13. Insalata Caprese <sup>(g)</sup>

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

4,90 €

## 15. Ceaser- Salat

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

15,50 €

... Ceaser's Dressing dazu...

... saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet

18,50 €

... (150g) saftig gegrilltes Rinderhüftsteak

19,50 €

... vier saftig gebratenen Garnelen <sup>(d)</sup>

19,50 €

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

8,50 €

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

15,50 €

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

18,50 €

Zu allen Suppen servieren wir hausgemachtes Brot

## Per Nostri Piccoli -

## Für unsere kleinen Gäste

19. **Portion Pommes** <sup>(g)</sup>  
Mit Ketchup oder Mayonnaise

4,90 €

20. **Pasta Pinocchio** <sup>(a,g)</sup>  
Kleine Portion Nudeln mit Butter  
oder Tomatensauce

7,50 €

21. **Pizza Bambini** <sup>(1,3,a)</sup>  
Kleine Pizza Salami

8,50 €

22. **Schnitzel della Casa** <sup>(a)</sup>  
Paniertes Hähnchenschnitzel  
mit Pommes Frites

13,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN



# Pizze / Pizza



- 23. Pizza Margherita** <sup>(a,g)</sup>  
(Vegetarisch)  
Tomatensauce, Käse und Basilikum  
**11,90 €**
- 24. Pizza Prosciutto e Funghi** <sup>(1,2,4,a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami  
und frischen Champignons  
**14,50 €**
- 25. Pizza Tonno** <sup>(a,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln  
und Peperoni  
**14,50 €**
- 26. Pizza Hawaii** <sup>(1,2,4,a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Schinken  
und Ananas  
**14,00 €**
- 27. Pizza Vegetaria** <sup>(a,g)</sup>  
(Vegetarisch)  
Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse  
**14,50 €**
- 28. Pizza Napoli (pikant)** <sup>(9,a,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern,  
Oliven und Knoblauch  
**15,50 €**
- 29. Pizza Avocado alla Bianca**  
Pesto, Räucherlachs, Avocado, Rucola  
und Crème Fraîche  
**18,50 €**
- 30. Pizza de „la Casa“** <sup>(1,2,3,a,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Schinken Salami,  
Thunfisch, Zwiebeln und Paprika  
**16,00 €**
- 31. Pizza Inferno (sehr scharf)** <sup>(1,a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Salami, Champignon,  
Zwiebeln, Paprika, Knoblauch-Chilliöl  
und Peperoni  
**16,00 €**
- 32. Pizza Frutti di Mare** <sup>(a,b,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, mit Meeresfrüchten  
und Knoblauchöl  
**16,50 €**
- 33. Pizza Spinaci e Salmone** <sup>(a,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, frische Lachswürfel  
Spinat und Knoblauch  
**15,50 €**
- 34. Pizza Parma** <sup>(1,a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken,  
Rucola, Bruschetta-Tomaten und  
Parmesanraspel  
**16,50 €**
- 35. Pizza Carpaccio** <sup>(a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Rinderfilet-  
Carpaccio, Rucola und Parmesanraspel  
**16,50 €**
- 36. Pizza Pollo (pikant)** <sup>(a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Hähnchenbrust-  
streifen, Zwiebeln, Rucola, Bruschetta-  
Tomaten und Parmesanraspel  
**16,50 €**
- 37. Pizza Caprese al Tartufo**  
(getrüffelte) Tomatensauce, Cherry-  
tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum  
**17,50 €**
- 38. Pizza Bianca alla Jiyän**  
Pizza mit Büffelmozzarella,  
Tomatenwürfeln, Rucola, Räucherlachs,  
Parmesanraspeln und  
Honig-Senf Sauce  
**18,50 €**



auf Wunsch bieten wir auch  
glutenfreie Pizzen an **+ 2,50 €**

# Primi Piatti / Nudelgerichte

**39. Spaghetti Aglio e Olio (leicht pikant) <sup>(a)</sup>**

*(Vegetarisch)*

mit Knoblauch, Chilli, Cherrytomaten und Olivenöl

**14,00 €**

**40. Penne all' arrabbiata (pikant)**

*(Vegetarisch)*

Chilischoten, Basilikum, Kapern, Knoblauch in einer pikanten Tomatensauce und Parmesanraspel

**14,50 €**

**41. Ravioli Porcini**

Halbmondnudeln mit Steinpilzfüllung, Rumpsteakstreifen, getrockneten Tomaten in einer Cherrycreme-Sauce

**21,50 €**

**42. Penne Mare e Monti (pikant) <sup>(a,b)</sup>**

mit Krabben, Hähnchenbruststreifen und Knoblauch in einer Tomaten-Sahnesauce

**16,50 €**

**43. Strozzapreti della Dauni Ricotta <sup>(1,c)</sup>**

*(Antike Pasta Sorte aus Süd-Italien)*

*(Vegetarisch)*

Strozzapreti mit Ricotta, Cherrytomaten, Rucola, frischen Kräutern und Chilli

**15,50 €**

**44. Linguine ai frutti di mare**

mit 2 Gambas, Meeresfrüchten, in einer feinen Cherrytomaten-Cremesauce, Knoblauch

**17,50 €**

**45. Tagliolini dei marinai <sup>(a,b)</sup>**

*(Römisches Gericht um 1600 n. Ch.)*

Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Garnelen, Zucchini und Cherrytomaten in einer feinen Cremesauce

**18,50 €**

**46. Linguine al Ragù di Polpo <sup>(a,n)</sup>**

*(Region Campanien um 800 n. Ch.)*

Linguine mit Oktopusragout in Tomatensauce gekocht mit Zwiebeln, Pfeffer und frischen Kräutern

**18,50 €**

**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

**18,50 €**

**48. Tagliolini al Salmone**

frisch gebratene Lachswürfel mit Pernod flambiert in einer Creme-Safran-Sahnesauce

**18,50 €**

**49. Risotto dell' Amore <sup>(a,b)</sup>**

Risotto im Parmesankorb mit Garnelen, Octopus in Safran-Cremesauce

**24,90 €**



# Al Forno - Aus dem Ofen

## 50. Fajita

(Vegetarisch)

mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Brokkoli, in Tomatensoße (pikant) auf heißer Gusspfanne, dazu Brot

24,50 €

## 52. Lasagne Bolognese <sup>(a,g)</sup>

Überbackene, geschichtete Lasagneblätter mit einer Hausgemachten Rinder-Bolognesesauce, Besciamella und Käse überbacken

16,50 €

## 51. Parmigiano di Melanzane <sup>(g)</sup>

(Vegetarisch)

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

16,50 €

## 53. Penne ai Sapori Mediterranei

(Vegetarisch)

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

16,50 €

„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

26,50 €

## 55. Filetto di Pollo alla Sorrentina

Hähnchenbrustfilet gebraten mit Tomatensauce und geschmolzenem Mozzarella, Beilage: Rosmarinkartoffeln

24,50 €



# Maiale (Schweinefleisch)

## 56. Scaloppine della Casa Vecchia <sup>(g)</sup>

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

28,50 €

## 57. Saltimbocca alla Romana

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

27,50 €

## 58. Scaloppine · ai Funghi

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

26,50 €



## Agnello (Lamm)



### 59. Costolette di Agnello

Lammkarree vom Lavastein (6 Stück),  
als Beilage Spaghetti aglio e olio

32,50 €

### 60. Agnello alla griglia

Lammlachs vom Lavasteingrill  
in einer Champignonrahmsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln

29,00 €

### 59a. Carré di Agnello Primitivo

Lammkarree rosa gebraten in  
einer Rotweinsauce, als Beilage  
Rosmarinkartoffeln

33,50 €

## Bistecca (Rumpsteak vom Rind)

### 61. Rumpsteak (300 gr.) <sup>(1)</sup>

vom Grill in Gorganzollasauce  
Beilage Pasta

33,50 €

### 63. Ossobuco alla Milanese

zart geschmorte Kalbsbeinscheiben nach  
ital. Art, als Beilage Rosmarinkartoffeln

28,50 €

### 62. Tagliata di Manzo (300 gr.)

Gegrilltes Rumpsteak in Scheiben auf  
Rucolabett und Parmesanraspeln,  
dazu Rosmarinkartoffeln

33,50 €

### 64. Surf and Turf

(200 gr.) Rumpsteak mit 3 Gambas  
angerichtet in einer Cognacsauce,  
dazu Rosmarin-Kartoffeln

34,50 €

## Rumpsteak (300 gr.)

### 65. Bistecca della Casa Vecchia

Rumpsteak vom Angus gegrillt an  
Fettrand mit hausgemachter Kräuter-  
butter, dazu gebratene Champignons  
und Zwiebeln.

Als Beilage reichen wir  
Steakhouse Fries

34,50 €

### 66. Bistecca al Pepe Verde

(300 gr.) Rumpsteak flambiert in  
einer Cognac-Pfeffersauce,  
als Beilage Steakhaus Fries

32,50 €

### 67. Grigliata Mista Für 2 Pers.

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

67,00 €



# Pesce / Fisch

**68. Gamberoni „La Casa“,  
aglio, olio e Peperoncino**

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

**29,50 €**

**69. 2 gebratene Doradenfilets**

in Buttersoße auf Blattspinat  
und Rosmarinkartoffeln

**29,50 €**

**70. Variazione di Pesce**

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

**32,50 €**

**72. Gamberoni alla Griglia <sup>(b)</sup>**

8 Gambas vom Grill  
Beilage: marktfrisches Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

**29,50 €**

**73. Salmone alla Griglia <sup>(d)</sup>**

Frisch gegrillter Lachs auf  
mediterranem Gemüsebett

**28,50 €**

**74. Salmone al Limone**

Lachs gebraten mit Krabben  
Zitrone-Safransauce und  
Gemüsebett

**28,50 €**

**75. Gamberoni al Forno (pikant) <sup>(b,d)</sup>**

Sieben Gambas in Olivenöl,  
Cherrytomaten, Oliven, Peperoni,  
Knoblauch-Kräuterbutter im Ofen gegart,  
dazu Brot

**28,50 €**



# Dolci / Dessert

- 76. Tiramisù** <sup>(7,a,c,g)</sup> **8,00 €**
- 77. Creme brûlée**  
Süßspeise mit karamellisierter Oberfläche **8,00 €**
- 78. Panna cotta ai frutti di bosco** <sup>(g)</sup>  
Panna cotta mit Waldbeeren **8,00 €**
- 79. La bella Bomba** <sup>(4,g)</sup>  
1 Kugel Vanilleeis mit Orangenlikör, Schuss Sahne, Minzblatt **6,50 €**
- 80. Affogato al Caffè** <sup>(l)</sup>  
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen **5,90 €**
- 81. Sorbetto frizzante** <sup>(g)</sup>  
2 Kugeln Zitronensorbet mit Prosecco und Minzblätter **8,50 €**
- 82. Gemischtes Eis mit Sahne** <sup>(g)</sup>  
Jeweils 1. Kugel Vanille, Schoko, Erdbeere **7,50 €**
- 83. Dolce Misto per due Persone** <sup>(7,a,c,g)</sup>  
Dessertvariation für Zwei, dazu zwei Espressi **19,90 €**



## 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



<b>84. Ramazzotti Rosato Wild</b> mit Schweppes Blue Berry und Früchte	3 cl	<b>8,50 €</b>
<b>85. Ramazzotti Rosato Mio</b> Prosecco und Basilikum	3 cl	<b>8,50 €</b>
<b>86. Aperol Spritz</b>	0,3 l	<b>8,50 €</b>
<b>87. Hugo / Hugo alkoholfrei</b>	0,3 l	<b>8,50 € / 7,50 €</b>
<b>87a. Lillet</b>	0,3 l	<b>8,50 €</b>
<b>88. Gin Line</b> Gin, Schweppes Zitrone, Lime, Minze	5 cl	<b>7,50 €</b>
<b>89. Limoncello-Spritz mit Tonic Water, Lime / Limoncello alkoholfrei</b>	0,3 l 0,3 l	<b>8,50 € 7,50 €</b>
<b>90. Martini, Bianco/Rosso</b>	5 cl	<b>5,50 €</b>
<b>91. Sherry, Medium/dry</b>	5 cl	<b>6,00 €</b>

## Vino / Wein

### Rotwein Hausmarke

<b>92. Isola dei Nuraghi</b> trocken, würzige Duftnoten	0,25 l 0,5 l	<b>8,50 € 16,00 €</b>
<b>92a. Primitivo trocken</b>	0,25 l	<b>9,50 €</b>
<b>93. Merlot</b> halb-trocken, fruchtig	0,25 l 0,5 l	<b>8,50 € 16,00 €</b>
<b>94. Lambrusco</b> lieblich	0,25 l 0,5 l	<b>8,00 € 15,00 €</b>

### Weißwein

<b>95. Pinot Grigio</b> trocken, erfrischend	0,25 l 0,5 l	<b>8,50 € 15,00 €</b>
<b>96. Lugana</b> trocken, fruchtig	0,25 l 0,5 l	<b>9,00 € 17,00 €</b>
<b>97. Frizzantino</b> lieblich, volle Restsüße	0,25 l 0,5 l	<b>8,00 € 15,00 €</b>

### Rosewein

<b>98. Rosewein</b> trocken, frisch	0,25 l 0,5 l	<b>8,50 € 16,00 €</b>
--	-----------------	---------------------------



# Spirituosen - Liquori

## Grappa

99. Hausgrappa	2 cl	ab 4,50 €
100. Grappa Amarone	2 cl	6,50 €
101. Grappa Chardonnay	2 cl	6,50 €
102. Grappa Barrique	2 cl	6,50 €
103. Grappa Le diciotto Lune	2 cl	8,00 €
104. Grappa Le prime Uve	2 cl	8,00 €
105. Grappa Barolo	2 cl	7,50 €



## Amaro - Kräuter

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

## Aquavit

111. Linie	2 cl	3,50 €
112. Jubi	2 cl	3,50 €

## Spirituosen

113. Sambuca	2 cl	3,50 €
114. Marsala	2 cl	3,50 €
115. Baileys auf Eis	2 cl	4,50 €
116. Amaretto	2 cl	4,00 €
117. Tequila	2 cl	3,50 €
117 a. Limoncello Di Capri	2 cl	3,90 €





## Whiskey / Cognac

118. Vecchia Romagna	4 cl	6,00 €
119. Jack Daniels	4 cl	6,90 €
120. Johnny Walker	4 cl	6,50 €
121. Jim Beam	4 cl	6,00 €

## Longdrinks

122. Wodka		
Lemon/ Energy/ Cola/ Maracuja		7,00 €
123. Pernod Cola		6,50 €
124. Weinbrand- Cola		6,50 €
125. Havana Club- Cola		6,50 €
126. Gin Tonic		6,50 €

## Birra / Bier

127. Jever	vom Fass	0,4 l	4,50 €
		0,5 l	5,60 €
128. König Pilsner	vom Fass	0,4 l	4,50 €
		0,5 l	5,60 €
129. Alster	vom Fass	0,4 l	4,50 €
		0,5 l	5,60 €
130. Krefelder (Bier mit Cola)	vom Fass	0,4 l	4,50 €
		0,5 l	5,60 €
131. Benediktiner (hell, dunkel oder alkoholfrei)		0,5 l	5,50 €

## Alkoholfreies Bier

132. Jever Fun	0,33 l	4,20 €
133. König Pilsner	0,33 l	4,20 €
134. Vita Malz	0,33 l	4,20 €



# Alkoholfreie Getränke



## Wasser

### 135. San Pellegrino

Flasche	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,50 €

### 136. Acqua panna

Flasche	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,50 €

## Erfrischungsgetränke

137. Cola Fl. 0,33 l 0,4 l 4,20 € / 4,60 €

138. Fanta Fl. 0,33 l 0,4 l 4,20 € / 4,60 €

139. Sprite Fl. 0,33 l 0,4 l 4,20 € / 4,60 €

140. Spezi Fl. 0,33 l 0,4 l 4,20 € / 4,60 €

141. Schweppes 0,2 l  
Ginger Ale 3,00 €  
Tonic Water 3,00 €

## Säfte

142. Apfel 0,2 l 3,00 €  
0,4 l 4,60 €

143. Orangen 0,2 l 3,00 €  
0,4 l 4,60 €

144. Maracuja 0,2 l 3,00 €  
0,4 l 4,60 €

145. Ananas 0,2 l 3,00 €  
0,4 l 4,60 €

146. Banane 0,2 l 3,00 €  
0,4 l 4,60 €

147. Kirsche 0,2 l 3,00 €  
0,4 l 4,50 €

148. Kiba 0,2 l 3,00 €  
0,4 l 4,60 €

149. Saftschorle 0,2 l 3,00 €  
0,4 l 4,60 €

# Bevande Calde - Heißgetränke

## Kaffee

150. Espresso 3,00 €

151. Espresso macchiato 3,20 €

152. Espresso corretto con ...  
... Grappa 4,00 €  
... Sambuca 4,00 €  
... Amaretto 4,00 €

153. Kaffee 3,50 €

154. Doppelter Espresso 4,60 €

155. Cappuccino 3,90 €

156. Latte macchiato 4,60 €

157. Heiße Schokolade mit Sahne 4,50 €

## Tee

159. Schwarz 3,30 €

160. Grün 3,30 €

161. Früchte 3,30 €

162. Pfefferminz 3,30 €

163. Kräuter 3,30 €



## *Kontakt*

Montag Ruhetag  
Dienstag - Sonntag von 12.00 - 23.00 Uhr  
(warme Küche bis 22.00 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](http://www.lacasavecchia.de)

