



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.

.....

Liebe Gäste,

Sie können jederzeit unseren
schönen Biergarten oder unsere Lokalität
für große Gesellschaften nutzen.

Zögern Sie nicht uns anzusprechen.

Buon Appetito!



Von 11.30 – 15.00 Uhr Mittagstisch

Antipasti / Vorspeisen



1. Pizzabrot ^(a,g)

Frisch gebackenes Pizzabrot mit feinem Oregano, Knoblauchöl und hausgemachtem Dip

6,90 €

2. Bruschetta Classica ^(a)

Drei knusprig geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Rucola, Knoblauchöl, Parmesanraspeln und einem Hauch Oregano

8,90 €

2a. Bruschetta la Forno

Drei warm geröstete Brotscheiben mit Knoblauch-Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella überbacken

10,50 €

3. Antipasti Misti ^(d,g,i)

feine Auswahl italienischer Vorspeisen mit Vitello Tonnato / Carpaccio, gebratenen Champignons, Paprika, Zucchini, Auberginen und hausgemachtem Dip

18,90 €

4. Formaggi al Forno

Hirtenkäse mit Oliven, Pepperoni, Cherrytomaten, Knoblauch, Kräutern, Schuss Tomatensoße aus dem Ofen

13,90 €

5. Carpaccio di Manzo ^(g)

Rindercarpaccio mit Rucola, geriebenen Parmesanraspeln, Zitronenolivenöl und Cayennepfeffer

16,90 €

6. Pepperoni & Oliven in Knoblauchöl

Fein gebratene Pepperoni und aromatische Oliven, sanft geschenkt in duftendem Knoblauchöl, dazu Brot

11,50 €

7. Vitello Tonnato ^(d,g)

Zarte Kalbsscheiben, serviert mit einer cremigen Thunfischsauce, frischen Karpfen, Sardellen, Rucola und Parmesanraspeln

16,90 €

9. Geräucheter Lachs

Zarter, mild geräucherter Lachs, angerichtet auf frischem Rucolabett und abgerundet mit einer feinen Honig-Senf-Sauce mit Parmesan, dazu Brot

15,50 €

10. Composé di Pesce ^(a,b,d,g)

Gegrillte Kompositionen bestehend aus Calamari, Octopus, Lachs und Gambas an marktfrischem Blattsalat, dazu Brot

24,90 €



Insalata / Salate



12. Avocado Salat

Ein frischer, bunter Blattsalat mit cremiger Avocado, feinem Quinoa und saftigen Granatapfelkernen. Abgerundet mit mildem Ziegenkäse und einer leichten Limetten-Vinaigrette - ein harmonisches Zusammenspiel aus Frische, Cremigkeit und feiner Säure.

18,50 €

13. Insalata Caprese ^(g)

Rucola mit Büffelmozzarella, Fleischtomaten, frischem Basilikum

16,50 €

14. Insalata con Funghi

Gemischter Blattsalat mit frisch gebratenen Champignons und Parmesanraspel

17,00 €

14a. Kleiner gemischter Beilagen Salat

5,90 €

15. Ceaser- Salat

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

16,50 €

... Ceaser's Dressing dazu...

... saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet

19,50 €

... (150g) saftig gegrilltes Rinderhüftsteak

21,00 €

... vier saftig gebratenen Garnelen ^(d)

20,50 €

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 mit einem Spitzer Olivenöl, um das Aroma zu verfeinern.

8,50 €

17. 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 ^(g)

Mit Ketchup oder Mayonnaise

4,90 €

20. Pasta Pinocchio ^(a,g)

Kleine Portion Nudeln mit Butter oder Tomatensauce

8,00 €

21. Pizza Bambini ^(1,3,a)

Kleine Pizza Salami

8,50 €

22. Schnitzel della Casa ^(a)

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

14,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN



Pizze / Pizza



23. Pizza Margherita ^(a,g)

(Vegetarisch)

Tomatensauce, Käse und Basilikum

12,50 €

24. Pizza Prosciutto e Funghi ^(1,2,4,a,g)

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami
und frischen Champignons

15,50 €

25. Pizza Tonno ^(a,d,g)

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln
und Peperoni

15,50 €

26. Pizza Hawaii ^(1,2,4,a,g)

Tomatensauce, Käse, Schinken
und Ananas

15,00 €

27. Pizza Vegetaria ^(a,g)

(Vegetarisch)

Tomatensauce, Käse und frisch
zubereitetem Gemüse

15,50 €

28. Pizza Napoli (pikant) ^(9,a,d,g)

Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern,
Oliven und Knoblauch

16,50 €

29. Pizza con Broccoli

Eine spannende Kombination mit
geschmortem Broccoli, Thunfisch,
einer geschnittenen Peperoni
oben drauf, Honig-Senf Sauce

16,90 €

30. Pizza de „la Casa“ ^(1,2,3,a,d,g)

Tomatensauce, Käse, Schinken Salami,
Thunfisch, Zwiebeln und Paprika

16,50 €

31. Pizza Inferno (sehr scharf) ^(1,a,g)

Tomatensauce, Käse, Salami, Champignon,
Zwiebeln, Paprika, Knoblauch-Chilliöl
und Peperoni

16,90 €

32. Pizza Frutti di Mare ^(a,b,d,g)

Tomatensauce, Käse, mit Meeresfrüchten
und Knoblauchöl

16,50 €

33. Pizza Spinat é Salome ^(a,d,g)

Spinat, Lachswürfel, aromatische
Tomatensoße und würzigem Knoblauch
abgerundet mit geschmolzenem Käse

16,50 €

34. Pizza Parma ^(1,a,g)

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken,
Rucola, Bruschetta-Tomaten und
Parmesanraspel

17,00 €

35. Pizza Carpaccio ^(a,g)

belegt mit zartem Rinder-Carpaccio,
frischem Rucola und fein gehobeltem
Parmesan - leicht, aromatisch und edel
verfeinert

16,50 €

36. Pizza Pollo (pikant) ^(a,g)

Tomatensauce, Käse, Hähnchenbrust-
streifen, Zwiebeln, Rucola, Bruschetta-
Tomaten und Parmesanraspel

16,50 €

37. Pizza Caprese al Tartufo

mit aromatischen Cherrytomaten, zartem
Büffelmozzarella und frischem Basilikum
- verfeinert mit edlem Trüffelöl für ein
intensiv duftendes Geschmackserlebnis

17,50 €

38. Pizza Bianca alla Jijan

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) ^(a)

(Vegetarisch)

mit Knoblauch, Chilli, Cherrytomaten,
Parmesan und Olivenöl

14,50 €

+ 3 Garnelen

23,50 €

40. Penne all' arrabbiata (pikant)

(Vegetarisch)

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

15,50 €

41. Ravioli Porcini

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

21,50 €

42. Penne Mare e Monti (pikant) ^(a,b)

Penne mit zarten Krabben und
Hähnchenbrustwürfeln verfeinert,
mit aromatischem Knoblauch in einer
cremigen Tomaten-Sahnesauce

16,50 €

43. Strozzapreti della Dauni Ricotta ^(1,c)

(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 Cherrytomten-Cremesauce,
Knoblauch

18,50 €

45. Tagliolini dei marinai ^(a,b)

(Römisches Gericht um 1600 n. Ch.)

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

19,50 €

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

19,50 €

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

19,50 €

48. Tagliolini al Salmone

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

19,50 €

49. Risotto dell' Amore ^(a,b)

Risotto im Parmesankorb mit Garnelen,
Octopus in Safran-Cremesauce
auf einem Rucola-Bett

24,90 €

49a. Risotto della Casa

Risotto, das mit frischem Gemüse und
einer cremigen Sauce eine wunderbar
leichte Note erhält. dazu saftige
Rumpsteakstreifen und Parmesan.

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 Rinderbolognese ^(a,g)

Überbackene, geschichtete Lasagneblätter mit einer Hausgemachten Rinder-Bolognese, Bechamelsauce und Käse überbacken

16,50 €

51. Herzhaft gefüllte Cannelloni

mit einer cremigen Ricotta-Spinat-Füllung, überbacken mit einer Bechamelsauce und einer goldbraunen Käsekruste

17,50 €

53. Penne ai Saperi Mediterranei

(Vegetarisch)

Penne mit frisch zubereitetem 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

27,50 €

55. Filetto di Pollo alla Sorrentina

Hähnchenbrustfilet gebraten mit Tomatensauce und geschmolzenem Mozzarella, Beilage: Rosmarinkartoffeln

26,00 €

Maiale (Schweinefleisch)

56. Scaloppine della Casa Vecchia ^(g)

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

28,50 €

58. Scaloppine ai Tartufo

Zartes Schweinefilet in Trüffelölrahmsauce mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln

27,50 €



Agnello (Lamm)



59. Costolette di Agnello

Gegrilltes Lammkarree vom Lava-
stein (5 Stück), mit mediterranen
Kräutern, als Beilage Spa. a. e. Olio

33,50 €

60. Agnello alla griglia

Lammlachs vom Lavasteingrill
in einer Champignonrahmsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

29,50 €

59a. Carré di Agnello Primitivo

Lammkarree 5 Stück, rosa gebraten
in einer Rotweinsauce, als Beilage
Rosmarinkartoffeln

33,50 €

60a. Lamm-Veriazone (ti Agnello)

Lammlachs, 2 Lammkarree vom
Lavasteingrill auf mediterranem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

34,50 €

Bistecca (Rumpsteak vom Rind)

61. Rumpsteak (300 gr.) ⁽¹⁾

zart gegrillt vom Lavasteingrill, verfeinert
mit cremiger Gorgonzolasauce.
Als Beilage Pasta al Gorgonzola le Creme

35,00 €

63. Ossobuco alla Milanese

zart geschmorte Kalbsbeinscheiben nach
ital. Art, als Beilage Rosmarinkartoffeln

29,50 €

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 Cognaccreme-
sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln

36,50 €

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

36,50 €

66. Bistecca al Pepe Verde

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

34,50 €

67. Grigliata Mista Für 2 Pers.

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

70,00 €



Pesce / Fisch

68. Gambas della Casa,

7 Gambas in Metaxasoße, frischem Knoblauch, etwas Olivenöl, gehackte Tomaten und ein wenig Paprikapulver (pikant). Dazu servieren wir Risotto in Butter-Safran.

32,00 €

69. 2 gebratene Doradenfilets

in Buttersoße auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

29,50 €

70. Variazione di Pesce - Fisch-Triologie

zart gebratenes Lachsfilet und aromatisches Doradenfilet, begleitet von zwei saftigen Gambas - serviert auf Linguine mit frischen Cherrytomaten

32,50 €

72. Gamberoni alla Griglia ^(b)

Genießen Sie 7 köstliche Gambas, geschwenkt mit Knoblauch und Peperoncini, dazu Spaghetti Aglio e olio. Einfach und lecker!

32,00 €

73. Salmone alla Griglia ^(d)

Gegrilltes Lachsfilet auf mediterranem Gemüsebett - frisch, leicht und aromatisch

29,50 €

74. Salmone al Limone

Zartes Lachsfilet und Krabben gebraten, verfeinert mit einer aromatischen Zitronen-Safran-Soße, als Beilage mediterranes Gemüse

29,50 €

75. Gamberoni al Forno (pikant) ^(b,d)

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

28,50 €



Dolci / Dessert

76. Tiramisù ^(7,a,c,g)

8,50 €

77. Creme brûlée

Süßspeise mit karamellisierter Oberfläche

8,50 €

78. Panna cotta ai frutti di bosco ^(g)

Panna cotta mit Waldbeeren

8,50 €

79. La bella Bomba ^(4,g)

1 Kugel Vanilleeis mit Orangenlikör, Schuss Sahne, Minzblatt

6,50 €

80. Affogato al Caffè ^(l)

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen

6,50 €

81. Limoncello Sorbetto

2 Kugeln Zitronensorbet mit einem Schuss Limoncello und Minzblätter

8,90 €

82. Gemischtes Eis mit Sahne ^(g)

Jeweils 1. Kugel Vanille, Schoko, Erdbeere

8,50 €

83. Dolce Misto per due Persone ^(7,a,c,g)

Dessertvariation für Zwei, dazu zwei Espresso

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

Aperitivo / Aperitiv



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

Vino / Wein

Rotwein Hausmarke

92. Isola dei Nuraghi trocken, würzige Duftnoten	0,25 l 0,5 l	9,00 € 17,00 €
92a. Primitivo trocken	0,25 l 0,5 l	9,50 € 19,00 €
93. Merlot halb-trocken, fruchtig	0,25 l 0,5 l	8,50 € 16,00 €
94. Lambrusco lieblich	0,25 l 0,5 l	8,00 € 15,00 €

Weißwein

95. Pinot Grigio trocken, erfrischend	0,25 l 0,5 l	8,90 € 16,50 €
96. Lugana trocken, fruchtig	0,25 l 0,5 l	9,00 € 17,00 €
97. Frizzantino lieblich, volle Restsüße	0,25 l 0,5 l	8,00 € 15,00 €
97. Alkohlfreier Weißwein	0,25 l	8,00 €

Rosewein

98. Rosewein trocken, frisch	0,25 l 0,5 l	8,90 € 16,50 €
--	-----------------	---------------------------



Spirituosen - Liquori

Grappa

99. Hausgrappa	2 cl	5,50 €
100. Grappa Amarone	2 cl	6,90 €
101. Grappa Chardonnay	2 cl	6,90 €
102. Grappa Barrique	2 cl	7,50 €
103. Grappa Le diciotto Lune	2 cl	7,50 €
104. Grappa Le prime Uve	2 cl	8,50 €
105. Grappa Barolo	2 cl	8,50 €



Amaro - Kräuter

106. Jägermeister	2 cl	4,00 €
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	4,00 €
112. Jubi	2 cl	4,00 €

Spirituosen

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





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

Birra / Bier

127. Jever	vom Fass	0,4 l	4,90 €
		0,5 l	5,90 €
128. König Pilsner	vom Fass	0,4 l	4,90 €
		0,5 l	5,90 €
129. Alster	vom Fass	0,4 l	4,90 €
		0,5 l	5,90 €
130. Krefelder (Bier mit Cola)	vom Fass	0,4 l	4,90 €
		0,5 l	5,90 €
131. Benediktiner (hell, dunkel oder alkoholfrei)		0,5 l	5,90 €

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	3,50 €
	0,75 l	7,90 €

136. Acqua panna

Flasche	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	7,90 €

Erfrischungsgetränke

137. Cola Fl. 0,33 l 0,4 l 4,50 € / 6,00 €

138. Fanta Fl. 0,33 l 0,4 l 4,50 € / 5,00 €

139. Sprite Fl. 0,33 l 0,4 l 4,50 € / 5,00 €

140. Spezi Fl. 0,33 l 0,4 l 4,40 € / 4,90 €

141. Schweppes

Ginger Ale 0,2 l 0,4 l 3,00 € / 5,00 €

Tonic Water 0,2 l 0,4 l 3,00 € / 5,00 €

Säfte

142. Apfel 0,2 l 3,00 €
0,4 l 5,00 €

143. Orangen 0,4 l 5,00 €

144. Maracuja 0,2 l 3,00 €
0,4 l 5,00 €

145. Ananas 0,2 l 3,00 €
0,4 l 5,00 €

146. Banane 0,2 l 3,00 €
0,4 l 5,00 €

147. Kirsche 0,2 l 3,00 €
0,4 l 5,00 €

148. Kiba 0,2 l 3,00 €
0,4 l 5,00 €

149. Saftschorle 0,2 l 3,00 €
0,4 l 5,00 €

Bevande Calde - Heißgetränke

Kaffee

150. Espresso 3,00 €

151. Espresso macchiato 3,50 €

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

153. Kaffee 3,60 €

154. Doppelter Espresso 4,60 €

155. Cappuccino 4,00 €

156. Latte macchiato 4,90 €

157. Heiße Schokolade mit Sahne 4,50 €

Tee

159. Schwarz 3,50 €

160. Grün 3,50 €

161. Früchte 3,50 €

162. Pfefferminz 3,50 €

163. Kräuter 3,50 €



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

