



Speisekarte



Ihr Italiener in Oldenburg
..... seit 1997

Restaurant + Pizzeria

Bei uns soll Essen Freude machen!

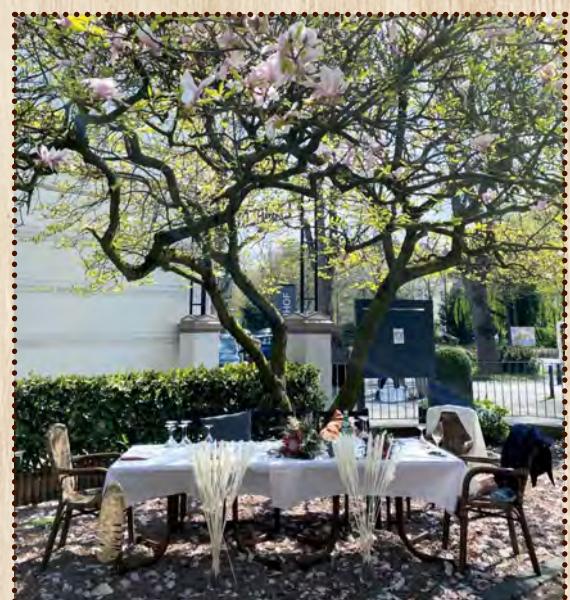
Aus frischen Produkten, der großen Vielfalt der Natur und schonender Zubereitung
kreieren wir mit viel Phantasie eine abwechslungsreiche Italienische Küche.
La Casa Vecchia mit seinem gemütlichen Ambiente heißen sie Ben Venuti.
Genießen Sie in familiärer, italienischer Atmosphäre unsere Spezialitäten.

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,j)**
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)**
Rinder carpaccio 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 Karpern, Sardellen, Rucola und Parmesanraspeln **16,90 €**
- 9. Geräucherter Lachs**
Zarter, mild geräucherter Lachs, angerichtet auf frischem Rucolabett und abgerundet mit einer feinen Honig-Senf-Sauce mit Parmesan, dazu Brot **15,50 €**
- 10. Composè 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-Chilliol 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, Hähnchenbruststreifen, 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 Jiyan**
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 €	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 €
40. Penne all' arrabbiata (pikant) ^(a) (Vegetarisch) Chilischoten, Basilikum, Kapern, Knoblauch in einer pikanten Tomatensauce und Parmesanraspel 15,50 €	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 €
41. Ravioli Porcini Halbmondnudeln mit Steinpilzfüllung, Rumpsteakstreifen, getrockneten Tomaten in einer Cherrycreme-Sauce 21,50 €	47. Penne alla genovese (Süditalienisches Gericht um 1100 n. Ch.) Penne mit einer Ragout-Melange aus Lamm, Kalb- und Rindstückchen, gekocht mit roten und weißen Zwiebeln 19,50 €
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 €	48. Tagliolini al Salmone frisch gebratene Lachswürfel mit Pernod flambiert in einer Creme-Safran-Sahnesauce 19,50 €
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 €	49. Risotto dell' Amore ^(a,b) Risotto im Parmesankorb mit Garnelen, Octopus in Safran-Cremesauce auf einem Rucola-Bett 24,90 €
44. Linguine ai frutti di mare mit 2 Gambas, Meeresfrüchten, in einer feinen Cherrytomaten-Cremesauce, Knoblauch 18,50 €	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 Saponi 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!“

Polla (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

Schweinemedaillons 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 Lavastein (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-Veriazzone (ti Agnello)

Lammlachs, 2 Lammkaree 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 Rumsteak in Scheiben auf Rucolabett und Parmesanraspeln, dazu Rosmarinkartoffeln

33,50 €

64. Surf and Turf

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

36,50 €

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

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 aromati-
sches 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
Peperoncinis, dazu Spaghetti Aglio e olio.
Einfach und lecker!
- 32,00 €**
- 73. Salmone alla Griglia ^(d)**
Gegrilltes Lachsfilet auf mediteranem
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 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=geschwärt, 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 Sulfite,
m) Lupinen, n) Weichtiere



Aperitiva / Aperitiv



84. Ramazzotti Rosato Wild			
mit Schweppes Blue Berry und Früchte	3 cl	8,90 €	
85. Ramazzotti Rosato Mio	3 cl	8,90 €	
Prosecco und Basilikum			
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 alkoholfrei	0,3 l	8,90 €	
	0,3 l	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	0,25 l	9,00 €
trocken, würzige Duftnoten	0,5 l	17,00 €
92a. Primitivo	0,25 l	9,50 €
trocken	0,5 l	19,00 €
93. Merlot	0,25 l	8,50 €
halb-trocken, fruchtig	0,5 l	16,00 €
94. Lambrusco	0,25 l	8,00 €
lieblich	0,5 l	15,00 €



Weißwein

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

Rosewein

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

146. Banane

0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,00 €

143. Orangen

0,4 l	5,00 €
0,2 l	3,00 €

147. Kirsche

0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,00 €

144. Maracuja

0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,00 €

148. Kiba

0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,00 €

145. Ananas

0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,00 €

149. Saftschorle

0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,00 €

Beverande 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

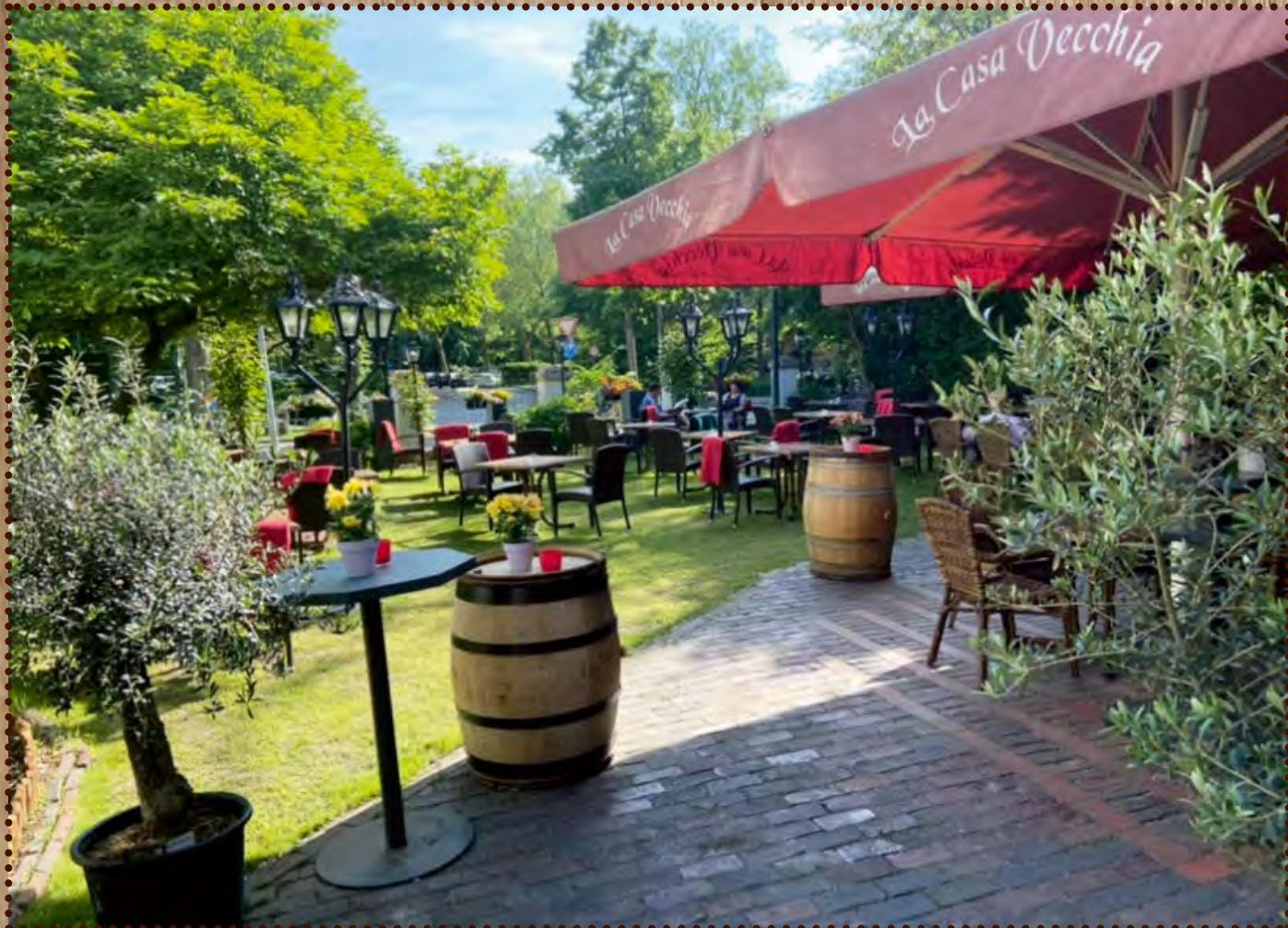
3,50 €

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

