GRAN Casino

Bar – Pizzeria – Trattoria

Pizza neapolitana al forno di legna
Neapolitanische Pizza aus dem Holzofen

PANINI – 10.30 bis 18 Uhr

PANINO (180g) AUS DEM HOLZOFEN **2,50**

PANINO CAPRESE **5,50**
Büffel-Mozzarella, Tomate, Olivenöl, Basilikum
Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Olive Oil, Basil

PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO **6,50**
Büffel-Mozzarella, Schinken, Tomate, Olivenöl, Basilikum
Buffalo Mozzarella, Ham, Tomoatoes, Olive Oil, Basil

PANINO CON MELANZANE GRIGLIATE E SCAMORZA **5,50**
Gegrillte Aubergine, Tomate, Olivenöl, Käse, Oregano
Grilled Eggplants, Tomatoes, Olive Oil, Cheese, Oregano

OLIVEN **4,00**

BRUSCHETTE ALLA CAPRESE **6,50**
Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch – Cherry Tomatoes, Basil, Olive Oil, Garlic
Enthält Gluten / *contains gluten*

ANTIPASTI MISTI **8,50**
Ortolano e Verdure (vegetariano)

ANTIPASTI MISTI CON PROSCIUTTO **10,00**
Ortolano e Verdure con Salame e Prosciutto

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE **8,50**
Tomaten, Mozzarella, Basilikum – Tomatoes, Mozzarella, Basil
Enthält Milch / *contains milk*

BURRATA CON RUCOLA **9,00**
Bio-Burrata aus Paestum mit Rucola und Kirschtomaten – Burrata, Rocket Salad, Cherry Tomatoes
Enthält Milch / *contains milk*

INSALATA MISTA **4,50**
Kleiner gemischter Salat – Small mixed salad

INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO **7,00**
Rucola-Salat mit Parmesan und Pomodorini – Rocket Salad with Parmesan Cheese and Tomatoes

PASTA

PASTA AL POMODORO **9,00**
Pasta mit frischen Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan
Pasta with Fresh Garden Tomatoes, Basil, Olive Oil, Parmesan
Enthält Gluten / *contains gluten*

LINGUINE ALLA SORRENTINA **11,50**
Linguine mit frischen Gartentomaten, Olivenöl, Büffel-Mozzarella, Basilikum
Pasta with Fresh Garden Tomatoes, Olive Oil, Mozzarella, Basil
Enthält Gluten, Milch/ *contains gluten, milk*

LINGUINE ALLA PUTTANESCA **12,00**
Linguine mit Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellen
Pasta with Tomatoes, Olives, Capers and Anchovies
Enthält Gluten / *contains gluten*

Pasta fresca

PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO (Bolognese) **13,50**
Frische handgemachte Pappardelle mit Rindfleischragout
Fresh handmade Pasta with Beef ragu
Enthält Gluten / *contains gluten*

Al forno

LASAGNE AL RAGU DI MANZO AL FORNO **11,00**
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, aus dem Holzofen
Homemade Lasagne with Beef, from the wood stove
Enthält Gluten / *contains gluten*

KINDERPORTION (bis 12 Jahre) POMODORO oder **RAGU** .. **6,00**
Kurze Pasta mit Tomatensauce oder Rindfleischragout
Pasta with Tomtaote sauce or Beef ragu
Enthält Gluten / *contains gluten*

PIZZERIA

FOCACCIA 5,50
Olivenöl, Rosmarin – Olive Oil, Rosemary
Enthält Gluten / *contains gluten*

PIZZA MARINARA (vegan) 7,00
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl – Tomatoes, Oregano, Garlic, Olive Oil
Enthält Gluten / *contains gluten*

PIZZA MARGHERITA 9,00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum – Tomatoes, Mozzarella, Basil
Enthält Gluten, Milch / *contains Gluten, Milk*

PIZZA SALAME/ SALAME PICCANTE 10,50
Tomaten, Mozzarella, Salami – Tomatoes, Mozzarella, Salami
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA REGINA 13,00
Tomaten, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum, Parmesan
Tomatoes, Mozzarella, Basil, Parmesan
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA PARMA 14,50
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo
Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Prosciutto Crudo
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA NAPOLI 12,50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven – Tomatoes, Mozzarella, Anchovies, Olives
Enthält Gluten, Milch, Fisch / *contains gluten, milk, fish*

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI DOC 14,50
Friarielli sind ein grünes Gemüse, welches nur in Neapel zu bekommen ist. Zusammen mit der frischen, kräftigen Salsiccia (Wurst) ergibt sich eine geschmacklich einzigartige Pizza.
With special “Friarielli” Vegetables and “Salsiccia” Sausage” from Naples
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA RUCOLA 11,50
Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan
Cherry Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Parmesan
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA LEGGERA (vegan) 10,00
Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken – Potato Slices, Rosemary, Olive Oil, Artichokes
Enthält Gluten / *contains gluten*

PIZZA ZINGARA 12,50
Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika – Mozzarella, Spicy Salami, Onions, Peppers
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PIZZA FUNGHI 10,00
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons – Tomatoes, Mozzarella, fresh Mushrooms
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

KINDERPIZZA (bis 12 Jahre) **MARGHERITA** oder **SALAME .. 5,00**
Tomaten, Mozzarella, Salami – Tomatoes, Mozzarella, Salami
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

GRAN Casino

DOLCE

SFOGLIATELLE **3,00**
Typisches gefülltes neapolitanisches Gebäck – Typical filled Pastry from Naples
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

TIRAMISU **5,50**
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PROFITEROLE **5,50**
Enthält Gluten, Milch, Ei / *contains gluten, milk, egg*

AFFOGATO **6,00**
Im Espresso ertrunkenes Tartufo-Eis – Drunken Tartufo Ice Cream with Espresso
Enthält Milch / *contains milk*

CODINE **2,50**
Schwänzchen mit Gianduio – Pastry with Gianduio
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

OCCHIO DI BUE 2 Stueck **2,50**
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

PANNA COTTA MIT WALDBEEREN **5,50**
Panna Cotta with Forest Berries
Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

GRAN Casino

PASTA

Pranzo – Mittagskarte 12-15 Uhr

PASTA AL POMODORO **7,50**

Pasta mit frischen Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan
Pasta with Fresh Garden Tomatoes, Basil, Olive Oil, Parmesan
Enthält Gluten / *contains gluten*

LINGUINE ALLA SORRENTINA **9,50**

Linguine mit frischen Gartentomaten, Olivenöl, Büffel-Mozzarella, Basilikum
Pasta with Fresh Garden Tomatoes, Olive Oil, Mozzarella, Basil
Enthält Gluten, Milch/ *contains gluten, milk*

LINGUINE ALLA PUTTANESCA **10,00**

Linguine mit Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellen
Pasta with Tomatoes, Olives, Capers and Anchovies
Enthält Gluten / *contains gluten*

Pasta fresca

PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO (Bolognese) **12,00**

Frisch gemachte Pappardelle mit Rindfleischragout
Fresh Pasta with Beef ragu
Enthält Gluten / *contains gluten*

Al forno

LASAGNE AL RAGU DI MANZO AL FORNO **9,00**

Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, aus dem Holzofen
Homemade Lasagne with Beef, from the wood stove
Enthält Gluten / *contains gluten*

KINDERPORTION (bis 12 Jahre) POMODORO oder **RAGU** .. **6,00**

Kurze Pasta mit Tomatensauce oder Rindfleischragout
Pasta with Tomtaote sauce or Beef ragu
Enthält Gluten / *contains gluten*

MANARESI
CAFFE' ESPRESSO

Espresso	1,90
Doppio	2,50
Americano	2,50
Cappuccino[1]	2,80
Caffè Latte[1]	3,00
Heiße Schokolade[1] *Cioccolata calda*	3,00

CAFFE' MANARESI sas
SS2 Cassia, n.40 - Loc. CALZAIOLO - 50026 SAN CASCIANO V.P. (FI)
Tel. 055 8249506 - Tel. e Fax 055 8249022

TÈ TEE

Frische Kräuter *Erbe fresche*

Schwarzer Tee *Tè nero*	2,50
mit Zitrone *con limone fresco*	3,00
mit Nana-Minze *con menta*	3,00
Heiße Zitrone *Limone caldo*	3,50
Frische Minze *Menta fresca*	3,50
Frischer Ingwer *Zenzero fresco* **Kräftigend und wärmend *Rinforzante e riscaldante***	3,50
Frischer Ingwer und frische Minze *Zenzero fresco e menta fresca* **Kräftigend und wärmend *Rinforzante e riscaldante***	3,50
Hibiskusblüte *Fiore di ibisco* **Fruchtig und belebend *Fruttato e rinvigorente***	2,80
Kamillenblüte *Fiore di camomilla* **Besänftigend *Fruttato e rinvigorente***	2,80

[1] Milch, Laktose [2] Schwefeldioxid, Sulfite [3] Farbstoffe [4] Säuerungsmittel

ACQUA WASSER

Wasser mit Kohlensäure (Tafelwasser)	
0,2l	2,30
0,5l	4,20
1,0l	6,00
Wasser ohne Kohlensäure	
0,3l	2,50
0,5l	4,20
0,75l	6,00

BIBITI GETRÄNKE

Proviant Saftschorlen Apfel/ Rhabarber/ Zitrone/ Orange 0,33l	3,00
Tonic/ Bitter Lemon/ Lemon Soda[4] 0,2l	2,50
Rixdorfer Fassbrause[4] 0,33l	3,00
Apfelsaft/ Orangensaft 0,2l	2,50
Orangina 0,25l	3,00
Coca Cola/ Zero[3,4] 0,2l	2,50

BIRRA BIER

Berliner Berg, Pils vom Fass

0,3l	3,50
0,5l	4,50

Berliner Berg, Lager vom Fass

0,3l	3,50
0,5l	4,50

BRLO Helles vom Fass

0,3l	3,50
0,5l	4,50

Erdinger Hefeweizen (auch alkoholfrei) 0,5l	4,50
Störtebeker Atlantik-Ale (auch alkoholfrei) 0,5l	3,50
Ichnusa Non Filtrata[4] 0,33l	3,5 0

APERITIVO

Aperol Spritz 0,2l	7,00
Lemon Spritz 0,2l	7,00
Hugo 0,2l	7,00
San Bitter (alkoholfrei) 0,1l	4,50
Campari Soda/ Orange 0,2l	7,00

LONGDRINKS

Negroni 0,2l	7,00
Gin Tonic 0,2l	7,00
Moscow Mule 0,2l	7,00
Wodka Soda/ Lemon 0,2l	7,00

SPIRITI

Limoncello 20 cl	3,50
Amari 20 cl	3,50
Liquori 20 cl	3,50
Grappe 20 cl	3,50

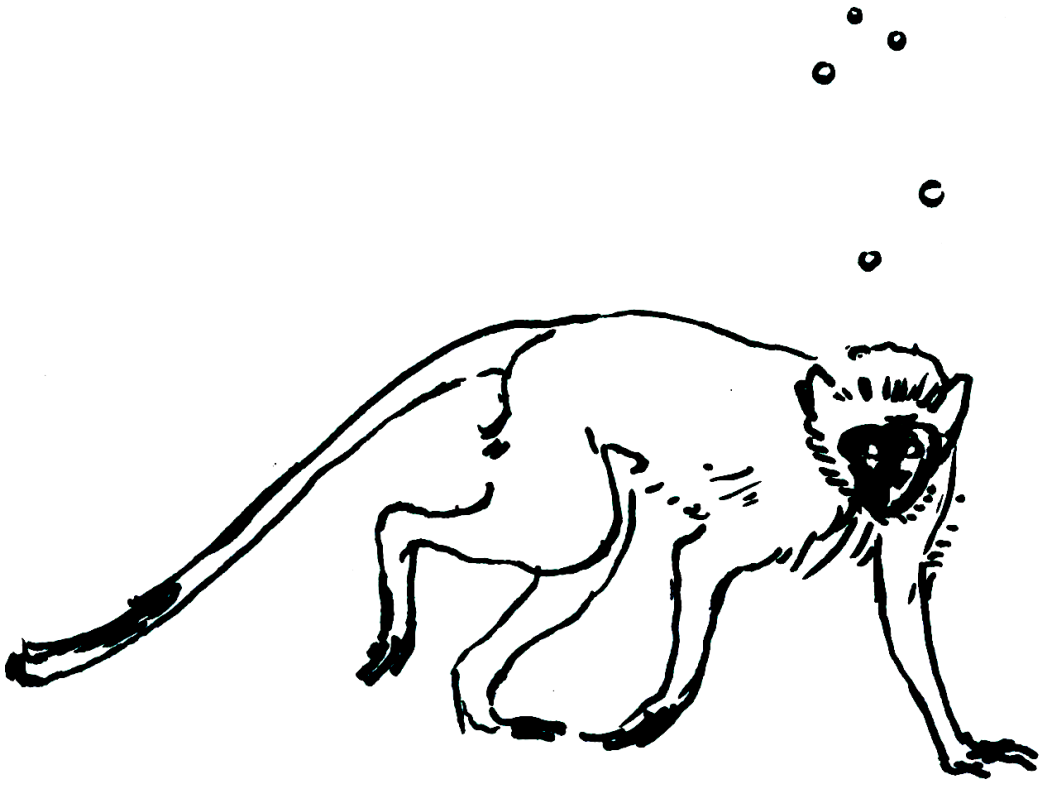
[1] Milch, Laktose [2] Schwefeldioxid, Sulfite [3] Farbstoffe [4] Säuerungsmittel

VINI SFUSI - OFFENE WEINE

Rocca Maura[1]	0,2l	5,00
weiß/ rot / rosé	0,5l	10,00
Weinschorle	0,2l	5,00
	0,5l	10,00

VINO FRIZZANTE - SCHAUMWEINE

Crémant		
Raspail, weiß[1]	0,1l	5,50
	Flasche	34,00
L'Extra Langlois, rosé[1]	0,1l	5,50
	Flasche	34,00
Prosecco D.O.C. von Cavazza[1]	0,1l	4,50
	Flasche	26,00
Champagne[1] Forest-Marié à Trigni Brut Tradition (Eigenimport)	Flasche	54,00



[1]Schwefeldioxid, Sulfite

WEINE AUS DEN MARKEN
CANTINA OFFIDA, MARCHE

WEISS

Pecorino D.O.C.G., Marche 2021 — Flasche 24,50
bietet einen Hauch von Früchten, gelben Blüten,
Akazie und Ginster. Am Gaumen ist es ein frischer Wein mit guter Säure.
Pecorino trägt nur kleine Trauben mit dicker Haut,
weswegen er fast aus den modernen Weingütern verschwand.

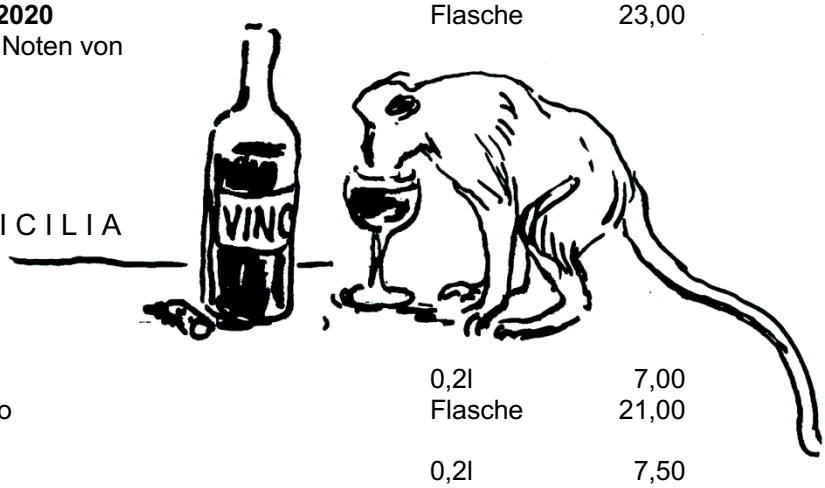
Passerina IGP, Marche 2021 — Flasche 19,50
wiederentdeckte autochthone, sehr alte Rebsorte der Marken;
der Name kommt von Passero ("Spatz"), weil auch die Spatzen
diese Trauben lieben;
weiße Blüten und Aromen von Zitrusfrüchten, angenehm weich gleitender Charakter;
Passt perfekt zu Antipasti und Pasta-Gerichten.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.P., Marche 2021 — Flasche 26,00
strohgelbe Farbe, angenehmer Duft nach exotischen
Früchten und Blumen.
Strukturierter, vollmundiger Geschmack.

ROT

Piceno D.O.P., Marche 2020 — Flasche 19,50
ein junger Wein aus Montepulciano- und Sangiovese-
Reben. volles Bouquet mit einem Hauch von roten Früchten.

Lacrima di Morro d'Alba D.O.P., Marche 2020 — Flasche 23,00
frischer Wein mit blumigem Boquet, in dem Noten von
wildem Veilchen vorherrschen.



WEINE AUS SIZILIEN
COOPERATIVA MUSITA SICILIA

WEISS

Grillo D.O.C., Sicilia 2021 — 0,2l 7,00 / Flasche 21,00
typischer fruchtiger, sehr aromareicher Grillo

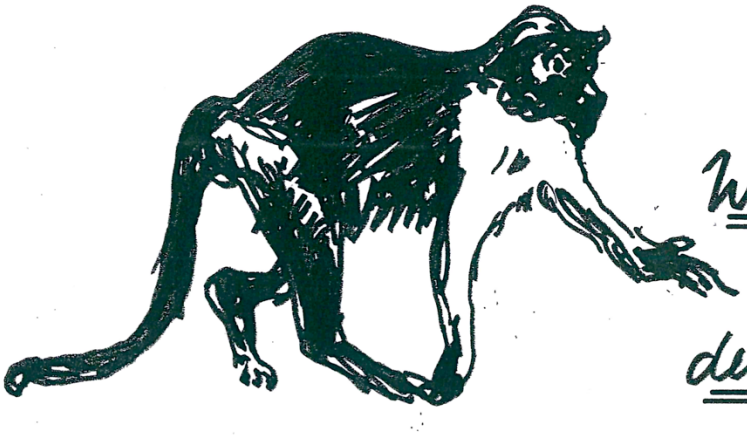
Cattaratto IGP, Sicilia 2021 — 0,2l 7,50 / Flasche 22,00
Cattaratto ist eine alte Rebsorte, die es nur
In Sizilien gibt: frisch und leicht, helles Obst,
gering moussierend – passt zu jedem Essen.

Cattaratto Biologico D.O.C., Sicilia 2021 — 0,2l 8,00 / Flasche 24,00
Die elegante größere Schwester des obigen
Cattaratto in bio: feiner, ausgewogener,
lebendiger "Sizilianer".

ROT

Nero d'Avola D.O.C, Sicilia 2021 — 0,2l 7,50 / Flasche 22,50
sehr dunkler, voller, weicher Nero d'Avola,
Aromen von Mandeln und dunklen Beeren

Passocalcara D.O.C., Sicilia 2017, RISERVA — Flasche 36,00
langsame Vinifizierung im Holzfass,
perfekte Balance von Nero d'Avola und Syrah,
samtiger, tiefer Riserva



Weine des Monats:

W E I S S

Passerina IGP, Marche 2021[2] 0,2l 6,50
wiederentdeckte autochthone, sehr alte Rebsorte der Marken;
der Name kommt von Passero (“Spatz”), weil auch die Spatzen
diese Trauben lieben;
weiße Blüten und Aromen von Zitrusfrüchten,
angenehm weich gleitender Charakter;
Passt perfekt zu Antipasti und Pasta-Gerichten.

R O T

Piceno D.O.P., Marche 2020[2] 0,2l 6,50
ein junger runder Wein aus Montepulciano- und Sangiovese-
Reben. volles Bouquet mit Duft von roten Früchten.

[2] Schwefeldioxid, Sulfite