



# GRAN *Casino*

Bar – Pizzeria – Trattoria



Pizza neapolitana al forno di legna  
Neapolitanische Pizza aus dem Holzofen

Pasta fresca fatto in casa  
Hausgemachte frische Hartweizen-Pasta

PANINI – 10.30 bis 17 Uhr

**PANINO (180g) AUS DEM HOLZOFEN .....** 2,00

**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, Tomatoes, Olive Oil, Basil

**PANINO CON MELANZANE GRIGLIATE E FORMAGGIO ..** 5,50

**Gegrillte Aubergine, Tomate, Olivenöl, Käse, Oregano**  
Grilled Eggplants, Tomatoes, Olive Oil, Cheese, Oregano

<b>OLIVEN</b> .....	<b>4,50</b>
<b>BRUSCHETTE AL POMODORO</b> .....	<b>7,00</b>
Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch – Cherry Tomatoes, Basil, Olive Oil, Garlic	
<b>ANTIPASTI MISTI</b> .....	<b>9,00</b>
Ortolano e Verdure (vegetariano)	
<b>ANTIPASTI MISTI CON PROSCIUTTO</b> .....	<b>10,50</b>
Ortolano e Verdure con Salame e Prosciutto	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE</b> .....	<b>9,00</b>
Tomaten, Mozzarella, Basilikum – Tomatoes, Mozzarella, Basil	
<b>BURRATA CON RUCOLA</b> .....	<b>9,50</b>
Burrata aus Paestum mit Rucola und Kirschtomaten – Burrata, Rocket Salad, Cherry Tomatoes	
<b>INSALATA MISTA</b> .....	<b>6,00</b>
Kleiner gemischter Salat – Small mixed salad	
<b>INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO</b> .....	<b>8,00</b>
Rucola-Salat mit Parmesan und Pomodorini – Rocket Salad with Parmesan Cheese and Tomatoes	

# PASTA

<b>LINGUINE AGLIO OLIO</b> .....	<b>10,50</b>
Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – Garlic, Peperoncino, Olive Oil, Parmesan	
<b>LINGUINE AL POMODORO</b> .....	<b>11,50</b>
mit frischen Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan with Fresh Garden Tomatoes, Basil, Olive Oil, Parmesan	
<b>LINGUINE ALLA SORRENTINA</b> .....	<b>13,50</b>
mit frischen Gartentomaten, Olivenöl, Büffel-Mozzarella, Basilikum with Fresh Garden Tomatoes, Olive Oil, Mozzarella, Basil	
<b>LINGUINE ALLA PUTTANESCA</b> .....	<b>14,00</b>
mit Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch, Peperoncino und Sardellen with Tomatoes, Olives, Capers, Garlic, Peperoncino and Anchovies	
<b>RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA E SPINACI AL BURRO DI SALVIA</b>	<b>14,50</b>
Spinat-Ricotta-Ravioli in Salbei-Butter stuffed with Ricotta an Spinach, served with Sage Butter	

## Pasta fresca fatto in casa

<b>PAPPADELLE AL RAGU DI MANZO (Bolognese)</b> .....	<b>14,50</b>
Frische handgemachte Pappardelle mit Rindfleischragout Fresh handmade Pasta with Beef ragu	

## Al forno

<b>LASAGNE AL RAGU DI MANZO AL FORNO</b> .....	<b>13,00</b>
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, aus dem Holzofen Homemade Lasagne with Beef, from the wood stove	
<b>KINDERPORTION (bis 12 Jahre) POMODORO</b>	<b>6,50</b> oder <b>RAGU 7,00</b>
Kurze Pasta mit Tomatensauce oder Rindfleischragout Pasta with Tomatote sauce or Beef ragu	

# PIZZERIA

<b>FOCACCIA</b> .....	<b>6,50</b>
Olivenöl, Rosmarin – Olive Oil, Rosemary	
<b>PIZZA MARINARA (vegan)</b> .....	<b>8,50</b>
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl – Tomatoes, Oregano, Garlic, Olive Oil	
<b>PIZZA MARGHERITA</b> .....	<b>10,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Basilikum – Tomatoes, Mozzarella, Basil *	
<b>PIZZA SALAME</b> .....	<b>11,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Salami – Tomatoes, Mozzarella, Salami *	
<b>PIZZA SPIANATA (Salami piccante)</b> .....	<b>12,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami-Spezialität aus Neapel) Tomatoes, Mozzarella, Spianata (spicy Salami from Naples) *	
<b>PIZZA REGINA</b> .....	<b>14,00</b>
Tomaten, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum – Tomatoes, Mozzarella, Basil *	
<b>PIZZA PARMA</b> .....	<b>15,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Prosciutto Crudo, Parmesan *	
<b>PIZZA NAPOLI</b> .....	<b>14,00</b>
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven – Tomatoes, Mozzarella, Anchovies, Olives *, **	
<b>PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI DOC</b> .....	<b>15,50</b>
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 *	
<b>PIZZA RUCOLA</b> .....	<b>13,50</b>
Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan – Cherry Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Parmesan *	
<b>PIZZA LEGGERA (vegan)</b> .....	<b>12,00</b>
Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken – Potato Slices, Rosemary, Olive Oil, Artichokes	
<b>PIZZA DIAVOLA (bianca)</b> .....	<b>14,00</b>
Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika – Mozzarella, Spicy Salami, Onions, Peppers *	
<b>PIZZA FUNGHI</b> .....	<b>11,50</b>
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons – Tomatoes, Mozzarella, fresh Mushrooms *	
<b>PIZZA ORIGINALE</b> .....	<b>14,50</b>
Pizza wie sie im 19. Jahrhundert, zu Beginn ihres Siegeszuges, in Neapel gegessen wurde. Mit frischen Gartentomaten, dem etwas kräftigeren Scamorza-Käse und Majoran Fresh garden tomatoes, Scamorza cheese, marjoram – *	
<b>PIZZA TONNO</b> .....	<b>15,50</b>
Pomodoro, Mozzarella, Tunfisch, rote Zwiebeln – Pomodoro, Mozzarella, Tuna, red Onions. * **	
<b>PIZZA ORTOLANA</b> .....	<b>14,50</b>
Gegrilltes Gemüse, Mozzarella, – grilled vegetables, Mozzarella, *	
<b>KINDERPIZZA MARGHERITA oder SALAM</b> .....	<b>6,50 / 7,00</b>
(bis 12 Jahre)	

Alle Pizzen und alle Pasta-Gerichte enthalten Gluten. *All Pizzas and Pasta dishes contain gluten.*  
Zusätzlich *additionally*: \*Milch *milk* \*\*Fisch *fish*

# GRAN *Casino*

## DOLCE

**TIRAMISU** ..... 7,50

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

**PROFITEROLE** ..... 7,00

Enthält Gluten, Milch, Ei / *contains gluten, milk, egg*

**AFFOGATO** ..... 7,00

**Im Espresso ertrunkenes Tartufo-Eis** – Drunken Tartufo Ice Cream with Espresso

Enthält Milch / *contains milk*

**CODINE** ..... 3,00

**Schwänzchen mit Gianduio** – Pastry with Gianduio

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

**OCCHIO DI BUE 2 Stück**..... 3,50

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

**PANNA COTTA MIT WALDBEEREN**..... 7,00

Panna Cotta with Forest Berries

Enthält Gluten, Milch / *contains gluten, milk*

**CANNOLO SICILIANO** ..... 2,00

Sizilianische gefüllte Gebäckröllchen – Sicilian Pastry rolls with Cream

Enthält Gluten, Milch, Ei, Nüsse / *contains gluten, milk, egg, nuts*



# MANARESI CAFFE' ESPRESSO

Espresso	1,90
Doppio	3,00
Americano	2,50
Cappuccino <sup>1</sup>	2,80
Caffè Latte <sup>1</sup>	3,50
Heiße Schokolade <sup>1</sup> <i>Cioccolata calda</i>	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***

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

## ACQUA WASSER

Wasser mit Kohlensäure (Tafelwasser)	
0,2l	2,50
1,0l	6,00

Wasser ohne Kohlensäure	
0,3l	2,50
0,5l	4,50
0,75l	6,00

## BIBITI GETRÄNKE

Proviant Saftschorlen	
Apfel/ Rhabarber/ Zitrone/ Orange 0,33l	3,50

Tonic/ Bitter Lemon/ Lemon Soda <sup>4</sup> 0,2l	3,00
---	------

Rixdorfer Fassbrause <sup>4</sup> 0,33l	3,50
---	------

Apfelsaft/ Orangensaft 0,2l	3,00
-----------------------------	------

Orangina 0,25l	3,50
----------------	------

Coca Cola/ Zero <sup>3,4</sup> 0,2l	3,00
-------------------------------------	------

## BIRRA BIER



Berliner Berg, Pils vom Fass	
0,3l	3,50
0,5l	5,00

Berliner Berg, Lager vom Fass	
0,3l	4,00
0,5l	5,50

## BRLO

Helles vom Fass	
0,3l	3,50
0,5l	5,00

Erdinger Hefeweizen	
(auch alkoholfrei) 0,5l	4,50

Störtebeker Atlantik-Ale	
(alkoholfrei) 0,33l	3,50

Ichnusa Non Filtrata <sup>4</sup> 0,33l	3,50
---	------

## APERITIVO

Aperol Spritz 0,2l	7,50
--------------------	------

Lemon Spritz 0,2l	7,50
-------------------	------

Campari Spritz 0,2l	7,50
---------------------	------

Hugo 0,2l	7,50
-----------	------

Campari Soda/ Orange 0,2l	7,50
---------------------------	------

San Bitter (alkoholfrei) 0,1l	4,00
-------------------------------	------

## LONGDRINKS

Negroni 0,2l	8,00
--------------	------

Gin Tonic 0,2l	7,50
----------------	------

Moscow Mule 0,2l	7,50
------------------	------

Wodka Soda/ Lemon 0,2l	7,50
------------------------	------

## SPIRITI

Limoncello 20 cl	3,50
------------------	------

Amari 20 cl	3,50
-------------	------

Liquori 20 cl	3,50
---------------	------

## GRAPPE

Nardini Grappa bianca 2 cl	4,00
<i>Der Klassiker!</i>	

Sarpa Oro di Poli 2 cl	4,50
<i>Prima qualità!</i>	
<i>Barrique; erinnert an exotische Früchte, Vanille, Mandeln und geröstete Haselnüsse.</i>	

# WEINE

## AUS DEN MARKEN – Cantina Offida

WEISS

Glas 0,15l

Flasche 0,75l

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.P.**, Marche 2022  
strohgelbe Farbe, angenehmer Duft nach exotischen Früchten und Blumen.  
Strukturierter, vollmundiger Geschmack.

7,50

30,00

## SICILIA – Cooperativa Musita

WEISS

**Grillo D.O.C.**, Sicilia 2022  
typischer fruchtiger, sehr aromareicher Grillo



6,20

25,00

ROT

**Nero d'Avola D.O.C.**, Sicilia 2021  
sehr dunkler, voller, weicher Nero d'Avola,  
Aromen von Mandeln und dunklen Beeren

6,20

25,00

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

38,00

ROSÉ

**Regieterre Salemi Rosato IGT**, Sicilia 2021  
in der Nase Honigmelone, reifer Pfirsich und Rosenblüten;  
am Gaumen angenehme Salzigkeit und Frische.

7,00

28,00

## CAMPANIA VESUVIO – Cantine degli astroni, Napoli

WEISS

**Greco di Tufo**, Napoli 2021  
Spitzenwein! Einzigartiges Aroma, mineralischer Grundton, salzige Meereswinde, sonnig.

8,00

32,00

ROT

**Lacryma Christi**, Napoli 2021  
antike Traube, Aromen von Lakritze und leichten Veilchennuancen;  
berühmtester Wein von den Hängen des Vesuvs;  
Die Dichter Voltaire, Alexandre Dumas und Theodor Fontane priesen ihn.

8,00

32,00

## APUGLIA – Feudi Guagnano

ROT

**Primitivo del Salento**, Apuglia 2021  
aus der südlichsten Spitze Apuliens, ein feuriger, voluminöser Primitivo.

7,00

28,00

## VINI SFUSI - OFFENE WEINE

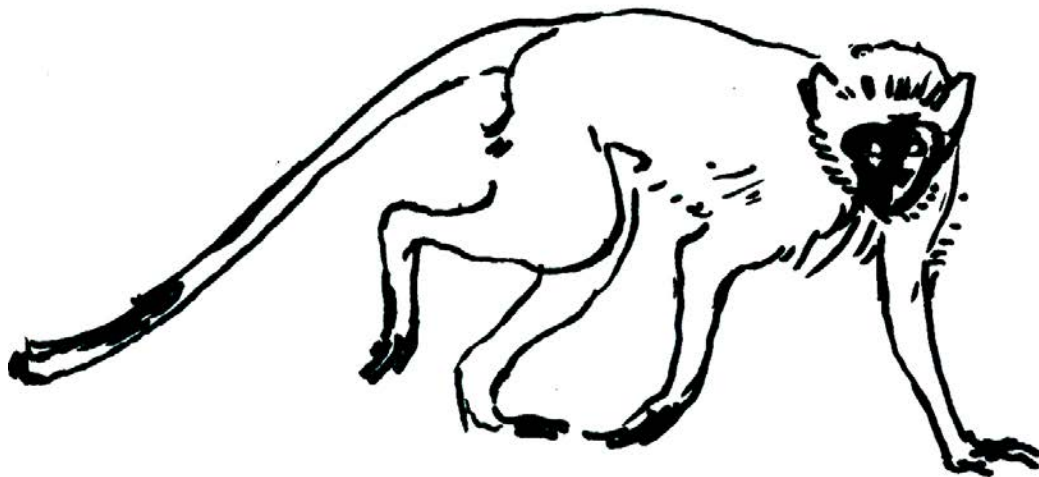
<b>Cantina Frentana, Abruzze</b>	0,15l	4,50
weiß/ rot / rosé	0,5l	12,50
	1l	22,00
<b>Weinschorle</b>	0,2l	5,00
	0,5l	9,00

## VINO FRIZZANTE - SCHAUMWEINE

<b>Prosecco D.O.C. von Soralòc<sup>1</sup></b>	0,1l	4,50
Frizzante	Flasche	26,00

<b>Crémant aus der Bourgogne</b>	0,1l	6,00
Pardon & Fils, brut/ weiß <sup>1</sup>	Flasche	34,00

Pardon & Fils, brut/ rosé <sup>1</sup>	0,1l	6,00
	Flasche	34,00



<sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfit