



RISTORANTE
CASA
NOVA



Seduzione alla veneziana
Verführung auf venezianische Art





Antipasti (*Antipasti*)

Piatto di antipasti

Anti Pasti Teller

Carpaccio di manzo

Klassisches Rindercarpaccio

Mozzarella di bufala, pomodori e pesto

Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto

Zuppa (*Suppe*)

Minestrone alla veneziana con pastina

Venezianische Minestrone mit feiner Pasta

Zuppa cremosa di parmigiano con crostini alle erbe

Cremige Parmesansuppe mit Kräutercroutons

Insalata (*Salat*)

Insalata lattuga „Canal Grande“ con tonno e cipolle

Salat „Canal Grande“ Kopfsalat
mit eingelegten Zwiebeln und Thunfisch





Pasta e risotto (Pasta & Risotto)

Rigatoni con pesto di noci e salame grigliato

Rigatoni mit Walnuss-Pesto und gegrillter Salami

Risotto allo zafferano con cape sante

Safran Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln

Spaghetti ai Gamberetti di Busera

Garnelen a la Busera mit Spaghetti

Tortelli di pomodori secchi e pancetta e olive

Tortelli mit getrockneten Tomaten, Pancetta und Oliven

Ravioli ai cinque formaggi

Ravioli mit fünf Käsesorten

Secondi (Hauptgang)

Brasato al barolo con polenta cremosa

Geschmorte Rinderhesse mit Barolosauce und cremiger Polenta

Filetto di maiale al gorgonzola e carciofi

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce und gebratenen Artischocken

Merluzzo in sugo di finocchi e riso Venere

Kabeljau im aromatischen Fenchelsugo mit Venere Reis

Gnocchi con salsa peperonata

Gnocchi mit Peperonata Sauce





Dolci (Dessert)

Tiramisù alla veneziana

Venezianisches Tiramisu

Panna cotta alle fragole

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren

Panna cotta alla cannella con ragù d'arancia speziato

Zimt Panna Cotta mit Gewürzorange-Ragout

Cassata con salsa di lamponi e mandorle

Cassata mit Himbeer-Mandelsauce

Gelato a scelta

Eiscreme nach Wahl



Superfici viticole (Weinanbaugebiete)



üdtirol



Friaul-Julisch Venetien

Venetien

en



Bevande (Getränke)

Bibite analcoliche

Charitea Red 0,33 l | 3,5

Charitea Green 0,33 l | 3,5

Bio-Eistee aus fairem Handel

Lemonaid Maracuja 0,33 l | 3,5

Lemonaid Limette 0,33 l | 3,5

Lemonaid Blutorange 0,33 l | 3,5

Limonade aus fairem Handel

Bionade Holunder 0,33 l | 2,8

Bionade Ingwer-Orange 0,33 l | 2,8

Thomas Henry ● 0,2 l | 2,9

Bitter Lemon

Ginger Ale

Spicy Ginger Beer

Mystic Mango

Pink Grapefruit

Tonic Water

Botanical Tonic

Gerolsteiner 0,25 l | 2,4

mit Kohlensäure, ohne Kohlensäure

Säfte, Nektare & Schorlen ●●●●● 0,2 l | 2,5

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Kirsche,
Maracuja, Orange, Mango





Casa Nova Cocktails

Rosato Mio ● 6,9

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco

Aperol Sprizz ● 6,9

Aperol, Prosecco, Soda

Aperol Sour ● 5,9

Aperol, Limone, Orange

Aperitivo

Aperol 4 cl | 4,5

Campari 4 cl | 5,5

Liquore

Sambuca 4 cl | 4,5

Averna 4 cl | 4,5

Ramazzotti 4 cl | 4,5

Fernet-Branca 4 cl | 4,5

Grappa

Nonino Il Prosecco 4 cl | 6,5

Nonino Lo Chardonnay 4 cl | 6,5





Spumante

Prosecco Extra Dry ●* ●* 0,75 l | 27,2 oder 0,1 l | 3,9

Vino Bianco

Pinot Grigio 0,75 l | 39,9 oder 0,2 l | 11,9

Livio Felluga, Colli Orientali, del Friul

Frischer Duft mit Aromen von Honigmelone und Pfirsich

Chardonnay D.O.C. 0,75 l | 29,9 oder 0,2 l | 8,9

Alois Lageder, Alto Adige

Noten von reifen Südfrüchten mit einem ausgewogenen, mittelkräftigen Körper

Gavi D.O.C.G. 0,75 l | 24,9 oder 0,2 l | 6,9

Giacosa Fratelli, Piemonte

Intensive Nase, viel Frucht, Rasse und Eleganz

Vernacchia di San Gimignano D.O.C. 0,75 l | 24,9 oder 0,2 l | 6,9

Teruzzi & Puthod, Toscana

Warnehmung von Birnenaromen und Honignoten

Am Gaumen frisch, delikater und harmonischer

Im Abgang typische Mandelnoten

Bric Sassi Gavi D.O.C.G. 0,75 l | 29,9

Roberto Sarotto, Piemont

Intensive Zitrusnoten in Kombination mit

balsamischen Nuancen und einem Hauch Melisse,

erfrischend und mineralisch

* Ausgenommen Flaschenware





Vino Rosso

Barolo „Parej“ D.O.C.G. 0,75 l | 49,9 oder 0,2 l | 14,9

Icardi, Piemont

Aromenfülle von dunklen Waldbeeren, Kräutern,
Vanille und reifem Tannin

Chianti Classico D.O.C.G. 0,75 l | 29,9 oder 0,2 l | 8,2

San Fabiano, Calcinaia, Toscana

Noten von Waldbeeren, Vanille und gut
eingebundene Tanninen

Poggio ai Ginepri D.O.C. 0,75 l | 29,9 oder 0,2 l | 8,8

Tenuta Argentiera, Toscana, Bolgheri

Würzige Noten, dunkle Früchte und eine
gute Struktur mit reifen Tanninen

Vino Rosato

Bardolino Chiaretto D.O.C. ●*●* 0,75 l | 19,9 oder 0,2 l | 5,4

Corte Seresina, Veneto

Große Frucht und Aromen von Waldbeeren

Bevanda Calda

Caffè Italiana ●● 5,4

Amaretto, Caffè, Zucchero di canna, Crema

Latte macchiato ●●○ 3,9

Cappuccino ●●○ 3,6

Espresso macchiato ●●○ 2,5

Espresso ●●○ 2,0

* Ausgenommen Flaschenware





- AIDA Comfort Deluxe und AIDA All inclusive
- AIDA Comfort
- AIDA Light
- AIDA Kids & Teens Comfort und AIDA Kids & Teens All inclusive
- AIDA Kids & Teens Light

Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

In compliance with statutory requirements we are obliged to advise you as follows: The consumption of raw or partly-cooked meat, poultry, fish, shellfish and eggs may pose a risk to health, in particular for individuals with weakened immune system. We will be happy to fully cook these foods for you on request.

