



Trattoria La Casa Vecchia

Johannisstraße 4/6

02763 Zittau

Tel.: 03583 5172777

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag

11.30-14.30

17.00-22.30

Montag Ruhetag

Wir freuen uns, Sie herzlich begrüßen zu dürfen!

www.lacasavecchia-zittau.de



Aperitivi - Aperitifs

1. Campari orange oder soda	1	5 cl	4,70 €
2. Sherry Medium oder Dry	12	5 cl	3,50 €
3. Prosecco	12	0,1 l	3,50 €
4. Prosecco Aperol	1, 8, 12	0,1 l	3,80 €
5. Martini weiß oder rot	12	5 cl	3,50 €
6. Hugo	12, 1		4,90 €
7. Aperol Spritz	12, 1		4,90 €

Antipasti - Vorspeisen

10. Antipasto Misto	G		8,50 €
Gemischter Vorspeisenteller			
11. Mozzarella Caprese	G		6,50 €
Tomaten, Mozzarella und Basilikum			
12. Carpaccio di Manzo	G, J		10,50 €
Rinder Carpaccio, hauchdünn geschnitten			
13. Insalata Frutti di Mare	B, N		9,70 €
Meeresfrüchtesalat			
14. Prosciutto Melone			9,50 €
ital. Schinken mit Melone			

Per Nostrì Bambini - Nur für Kinder

17. Pizza Bambino	A, G		5,00 €
18. Spaghetti Bambino	A		5,00 €
19. Schnitzel Bambino	A, C		6,50 €



Le Zuppe - Suppen

25. Zuppa di aglio	C	4,50 €
Knoblauchsuppe		
26. Crema di Pomodoro	G	4,80 €
Tomatencremesuppe		
27. Crema di Broccoli	G	4,80 €
Broccolicremesuppe		
28. Minestrone	I	5,20 €
Gemüsesuppe		

Insalate - Salatvariationen

35. Insalata di Pomodoro	G	5,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln und Käse		
36. Insalata Mista		5,90 €
Gemischter Saisonsalat		
37. Insalata Tonno	C, D	8,00 €
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei		
38. Insalata di Pollo		8,50 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons		

„Salate werden mit Hausdressing (Vinaigrette) serviert“ H, J



Pasta - Nudelgerichte

45. Spaghetti Napoli in Tomatensauce und Basilikum	A	7,00 €
46. Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce	A, G	7,50 €
47. Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl und Paprikaschoten	A	7,00 €
48. Spaghetti Carbonara mit Ei, Schinken in Sahnesauce	A, C, G	8,00 €
49. Spaghetti Frutti Di Mare mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce	A, G, B	9,50 €
50. Penne Arabiata Hohlnudeln mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	A	7,50 €
51. Penne Amatricana Hohlnudeln mit Speck und Zwiebeln in leichter Tomatensauce	A	8,00 €
52. Tagliatelle Salmone Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce	A, B, G	9,50 €
53. Tagliatelle Casa Vecchia Bandnudeln mit frischen Champignons und Filetspitzen	A, G	9,00 €
54. Lasagne al Forno Nudelauflauf mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	A, G, H, I	7,50 €
55. Spaghetti Scampi e Rucola Spaghetti mit Garnelen und Rucola in Kräutersauce	A, B, D	12,50 €
56. Tagliatelle Vegetale Bandnudeln mit Gemüse in leichter Tomatensauce	A	9,50 €



Le Pizze - Pizzas

60. Pizza Margherita	A, G	6,50 €
Mit Tomatensauce und Käse		
61. Pizza Salame	A, G	7,50 €
mit Tomatensauce, Käse und Salami		
62. Pizza Prosciutto	A, G	7,50 €
mit Kochschinken		
63. Pizza Mista	A, G	8,00 €
mit Champignons, Kochschinken, Salami und Peperoni		
64. Pizza Tonno	A, G, D	9,00 €
mit Zwiebeln und Thunfisch		
65. Pizza Hawaii	A, G	8,00 €
mit Kochschinken und Ananas		
66. Pizza Calzone	A, C, G	9,00 €
mit Kochschinken, Salami, Champignons und Ei		
67. Pizza Frutti di mare	A, B, G, N	9,50 €
mit Meeresfrüchten und Knoblauch		
68. Pizza Parma	A, G	10,50 €
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan		
69. Pizza Scampi mit Krabben, Garnelen und Knoblauch	A, B, G	11,00 €

Für extra Zutaten berechnen wir 1,00 Euro, bei Fisch und Fleisch abweichend

Unsere Pizzen sind aus dem Steinofen



Pollo - Hähnchen

- | | | |
|--|---|----------------|
| 75. Pollo ala Griglia | | 12,50 € |
| Hähnchenbrust vom Grill | | |
| 76. Pollo Funghi | G | 13,50 € |
| Hähnchenbrust mit Champignons
in Sahnesauce | | |
| 77. Pollo Gorgonzola | G | 14,50 € |
| Hähnchenbrust in
Gorgonzolasauce | | |

Di Maiale - Vom Schwein

- | | | |
|---|-------|----------------|
| 86. Scalopina Funghi | G | 14,50 € |
| Schweinemedallions mit frischen
Champignons in Rahmsauce | | |
| 87. Saltimbocca ala Romana | A, 12 | 14,50 € |
| Schweinemedallions mit
Parmaschinken und Salbei in
Weißwein-Buttersauce | | |
| 88. Scalopina Gorgonzola | G | 15,00 € |
| Schweinemedallions in
Gorgonzolasauce | | |
| 89. Scalopina Pepe Verde | A, G | 14,50 € |
| Schweinemedallions in grüner
Pfeffersauce | | |
| 90. Scalopina Principesa | G, 12 | 14,50 € |
| Schweinemedallions mit Spinat
und Mozzarella überbacken in
cremiger Sahnesoße | | |

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert



Di Manzo - Vom Rind

- | | | |
|--|---|----------------|
| 120. Bistecca Griglia | | 20,50 € |
| Argentinisches Rumpsteak vom Grill | | |
| 121. Bistecca Cipola | | 20,80 € |
| Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln | | |
| 122. Bistecca Funghi | G | 21,50 € |
| Argentinisches Rumpsteak in Champignon-Rahmsauce | | |
| 123. Bistecca Gorgonzola | G | 21,80 € |
| Argentinisches Rumpsteak in Gorgonzolasauce | | |

Fegato Di Vitello - Kalbsleber

- | | | |
|------------------------------------|---|----------------|
| 130. Fegato ala Griglia | | 15,50 € |
| Kalbsleber vom Grill | | |
| 131. Fegato Burro e Salvia | G | 16,00 € |
| Kalbsleber mit Butter und Salbei | | |
| 132. Fegato Cipolata | | 15,50 € |
| Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln | | |

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Tagesgemüse serviert



Pescara - Fischgerichte

135. Calamari Griglia	D	12,50 €
Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch		
136. Calamari Livornese	D	13,50 €
Tintenfisch mit Kapern, Oliven Knoblauch in leichter Tomatensauce		
137. Scampì Griglia	B, D	20,50 €
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl		
138. Scampì Al Peppe Verde	B, D, G	21,50 €
Garnelen in grüner Pfeffersauce		
139. Salmone Griglia	D	15,50 €
Frisches Lachsfilet vom Grill		
140. Salmone Cardinale	B, D, G	16,90 €
Frisches Lachsfilet mit Krabben in Hummer-Sauce		
141. Lucioperca di Manduria	D, H, G	15,90 €
Zanderfilet, gebraten mit Mandeln und Butter		
142. Lucioperca al Vino Bianco	D, 12	16,20 €
Zanderfilet in Weißweinsauce		

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Spinat serviert

Dolci - Desserts

146. Tiramisu	A, G, 2	5,50 €
147. Panna Cotta	G	5,00 €
Gekochter Sahnepudding		
148. Fichi al Pepe verde	G	5,50 €
Heiße Feigen mit grünem Pfeffer und Vanilleeis		
149. Dessert des Hauses	2, G, A	6,70 €



Bevande Calde - Warme Getränke

140. Espresso	2	Tasse	2,50 €
141. Kaffee	2	Tasse	2,70 €
142. Cappuccino	2, G	Tasse	3,20 €
143. Latte Macchiato	2, G	Glas	3,40 €
144. Tee, verschiedene Sorten		Glas	2,50 €

Bevande Fredde - Erfrischungsgetränke

150. Coca Cola, Fanta, Sprite	1, 2, 3	0,3 Fl	2,90 €
152. Coca Cola, Fanta, Sprite	1, 2, 3	0,4 Gl	3,70 €
153. Bitter Lemon	3, 8	0,2 Fl	2,90 €
154. Tonic Water	8	0,2 Fl	2,90 €
155. Ginger Ale	1, 3	0,2 Fl	2,90 €
156. Fachinger Wasser		0,25 Fl	2,50 €
157. Fachinger Wasser		0,75 Fl	5,70 €
158. Stilles Wasser		0,25 Fl	2,50 €
159. Stilles Wasser		0,75 Fl	5,50 €
160. Apfelsaft		0,2 Gl	2,90 €
161. Orangensaft		0,2 Gl	2,90 €
162. Kirschsaff		0,2 Gl	2,90 €
163. Bananensaft		0,2 Gl	2,90 €
164. Kiba		0,2 Gl	2,90 €
165. Apfelschorle	3	0,3 Gl	2,90 €
166. Apfelschorle	3	0,4 Gl	3,50 €
167. Rhabarberschorle	3	0,3 Gl	3,20 €
168. Rhabarberschorle	3	0,4 Gl	3,80 €



Birre - Bier

175. König Pils	A	0,3 l	2,90 €
176. König Pils	A	0,4 l	3,30 €
177. Köstritzer Kellerbier	A	0,3 l	2,90 €
178. Köstritzer Kellerbier	A	0,4 l	3,20 €
179. Benediktiner Hefe	A	0,3 l	2,90 €
180. Benediktiner Hefe	A	0,5 l	4,20 €
181. Weizen Kristall	A	0,5 l	3,90 €
182. Hefeweizen	A	0,5 l	4,20 €
183. Hefeweizen Alkoholfrei	A	0,5 l	3,90 €
184. Alkoholfreies Bier	A	0,33 l	3,60 €
185. Radler	A, 6, 4	0,3 l	2,80 €
186. Radler	A, 6, 4	0,4 l	3,20 €

Alcolici - Spirituosen

190. Grappa	0,2 cl		2,90 €
191. Malteserkreuz Aquavit	0,2 cl		2,60 €
192. Williamsbirne	0,2 cl		2,80 €
195. Amaretto	2 cl	H,12	2,70 €
196. Sambuca	2 cl		2,70 €
197. Fernet Branca	2 cl		2,70 €
198. Amaro Averna	2 cl		2,90 €
199. Ramazzotti	2 cl		2,90 €



Brandy, Cognac & Whiskey

200. Vecchia Romagna	1	Brandy	2 cl	3,50 €
201. Remy Martin	12	Cognac	2 cl	4,90 €
202. Martel	12		2 cl	4,90 €
203. Scotch	1, A		2 cl	3,90 €
204. Jim Beam	A		2 cl	4,20 €
205. Chivas Regal	1, A		2 cl	4,80 €

Vini Aperti - Offene italienische Weine

	0,2 l		0,5 l
210. Pinot Grigio, weiß, trocken	4,20 €	310.	8,50 €
211. Chardonnay	4,20 €	311.	8,20 €
212. Frizzantino (weißer Perlwein)	3,90 €	312.	7,90 €
213. Nero D'Avola, rot	4,30 €	313.	8,50 €
214. Chianti, rot, trocken	4,50 €	314.	9,10 €
215. Montepulciano, rot, trocken	4,30 €	315.	8,70 €
216. Lambrusco (roter Perlwein)	3,90 €	316.	7,90 €
217. Weinschorle	3,90 €	317.	7,80 €
218. Rosato, rosé, trocken	4,20 €	318.	8,40 €

Prosecco Spumante-Sekt

230. Prosecco Spumante Brut	0,75 l	22,50 €
-----------------------------	--------	---------



Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

C enthält Eier oder Eierzeugnisse

D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse

E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse

G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

J enthält Senf oder Senferzeugnisse

K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid und Sulfite

M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus

N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

1 mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin · **12** enthält Sulfite · **14** geschwärzt mit Eisengluconat · * Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat