

LA CUCINA DI NAPOLI

Bereits 1974 stand die traditionelle Küche Neapels Pate für das erste Restaurant der Familie Rubinaccio in Stuttgart. Einfache, frische Gerichte mit hervorragenden Zutaten und eine Pizza aus dem Steinofen, wie ich sie noch von meiner Oma kannte.

Heute, über 40 Jahre später, führe ich Alfonso und meine Söhne die Familientradition der leichten, italienischen Küche im **LA CASA DEL GUSTO** fort. Beste Zutaten nach traditionellen Rezepturen frisch interpretiert, mit viel Leidenschaft und Herzblut zubereitet und serviert.

Genießen Sie meine mediterrane Küche mit hervorragenden, wöchentlich frisch importierten Zutaten aus Kampanien. Zum Beispiel das Pomodoro-Sugo mit Datteltomaten oder das legendäre Caputo Mehl. Und natürlich unsere Pasta, die täglich in der Manufaktur meines Freundes Franco Tressin frisch hergestellt wird.

Benvenuti al sud.

Ihre Alfonso, Salvatore, Andrea & Domenico Rubinaccio

LA CASA DEL GUSTO
FOOD & WINE

WOCHENANGEBOT ABENDS

JUBILÄUMSMENÜ 17 JAHRE

Nur Dienstag bis Freitag Abend

VORSPEISE

Mozzarella Caprese

HAUPTGANG

Pasta Art Primo Ihre Wahl oder

Pizza D.O.C Gourmet Ihrer Wahl

17

WINE-TASTING

Ich freue mich Ihnen vier Spitzenweine aus dem **LA CASA DEL GUSTO** Weinkeller persönlich vorzustellen. Dazu als Begleitung feinste Antipasti Variationen, wie ausgewählte Käse und Schinken Spezialitäten.

Bitte reservieren Sie für das Wein-Tasting einen Termin. Ich freue mich auf unsere gemeinsame Wein-Reise.

Ihr Alfonso Rubinaccio
Küchenchef & Weinliebhaber

SALATE

Mit Hausdressing und Brot serviert. Das Salat-Dressing bereiten wir täglich nach einem 40-jährigen Familienrezept frisch zu. Ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker.

ITALIANA

Großer gemischter Salat 7,5

TONNO

Großer gemischter Salat, Thunfisch ,Zwiebeln ^{1,4} 8

FETA

Großer gemischter Salat, Fetakäse ,Oliven ,Peperon 8,5

CAPRICIOSA

Großer gemischter Salat, Artischocken , Schinken ,Ei 8,5



LA CASA DEL GUSTO

FOOD & WINE

PASTA KLASSIKER

BEILAGENSALAT

1,5

PASTA AL POMODORO

Geschmack des Südens

Pomodorusoße, Basilikum ,Parmesan ^{1,4}

6,5

PASTA DELLA NONNA

Nach Oma's Rezept...

Hackfleisch, Tomatensoße, Parmesan ^{1,4}

7,5

RIGATONI AL FORNO

Überbacken...

Bolognese, Tomate, Bechamel ^{1,2}

7,9

PASTA TONNO

Thunfisch, Kapern ,Tomate, Zwiebeln ^{1,4}

8,5

PASTA POLLO

Hähnchenbrust , Champignon , Lauch , Creme ,Parmesan

9

SPAGHETTI ai LIMONE

PASTA MANUFAKTUR

Lachs , Zucchini , Creme Rose´

9

auf den Spuren Neapel's

PIZZA auf Steinboden gebacken

BEILAGENSALAT

1,5

MARGHERITA – DIE KÖNIGLICHE.

Fior di Latte Mozzarella , Polpa , Basilikum Blätter,

8

NAPOLI – HERZHAFT ORIGINELL

Kapern, Oliven ,Fior di Latte Mozzarella , Polpa ^{1,7}

9

VERDURA

Grillgemüse, Champignons ,Fior di Latte Mozzarella , Polpa , ^{1,3,4}

10

CAPRICIOSA

Artischocken , Toskanischer Hinterschinken

10

TONNO E CHIPOLLA

Thunfisch ,Zwiebeln ,Fior di Latte Mozzarella , Polpa

11

CALABRESE

Legendäre Salami aus Kalabrien...

Salami ,Fior di Latte Mozzarella , Polpa , Rucola, Grana ^{1,3,4}

12

PARMA

24 monate gereift

Parmaschinken ,Fior di Latte Mozzarella , Polpa ,Rucola ,Grana

12,5

Andere Zutaten Variation auf anfrage

Alle Preisangaben in Euro.

Keine EC-/Kredit-Karten Zahlung möglich.

Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über die verwendeten Allergene in unseren

LA CASA DEL GUSTO

FOOD & WINE



BIERE

Fl. Warsteiner Pils 20 cl ¹³	3
Fl. Pils alkoholfrei 33 cl	3,5
Fl. Radler 33 cl ¹³	3,5
Fl. Hefeweizen hell 50 cl ¹³	3,9
Fl. Hefeweizen alkoholfrei 50 cl ¹³	3,9

Wasser, Hopfen und Malz – mit einem Bier kann man nie falsch liegen. Passt zum Beispiel hervorragend zu unserer D.O.C. Gourmet Pizza. Garniert mit frischen, edlen Zutaten und direkt auf dem Steinboden gebacken.

GETRÄNKE

Fl. Purezza Tafelwasser 35 cl / 75 cl	2,5 / 5
Fl. Holunderschorle 35 cl	3
Apfelsaft naturtrüb Schorle 25 cl ^{1,3,4}	2,5
Johannisbeersaftschorle 25 cl ²	3
Orangensaftschorle 25 cl ²	3
Maracujasaftschorle 25 cl ²	3
Fl. Cola, Cola zero, Cola light, Mezzo mix, Fanta, Sprite 20 cl ^{2,9,10,12}	2,5
Bitter lemon, Ginger ale 25 cl ³	3,5
Elephant Bay Ice tea Zitrone, Pfirsich 33 cl ¹²	3,5
Proviant Bio Rhabarber, Zitrone-Ingwer 33 cl ³	3,5

WARME GETRÄNKE

Espresso / Espresso macchiato ¹²	2
Espresso doppio ¹²	3
Cappuccino ¹²	3
Latte macchiato ¹²	3,5
Tee ¹²	2,5

SPIRITUOSEN

Grappa 2 cl ¹³	4
Ramazotti 2 cl ¹³	3,5

WEINE

Nero D'Avola / Primitivo Rot 20 cl ¹³	6
Pinotgrigio / Chardonnay Weiß 20 cl ¹³	6
Chiaretto D'Abruzzo Rosé 20 cl ¹³	6
WEINSCHORLE Weiß / Rot 20 cl ¹³	5

WINE-TASTING

15 Euro pro Person

Ich freue mich Ihnen vier Spitzenweine aus dem **LA CASA DEL GUSTO** Weinkeller persönlich vorzustellen. Dazu als Begleitung feinste Antipasti Variationen, wie ausgewählte Käse und Schinken Spezialitäten.

Bitte reservieren Sie für das Wein-Tasting einen Termin. Ich freue mich auf unsere gemeinsame Wein-Reise.

Ihr Alfonso Rubinaccio
Küchenchef & Weinliebhaber