

Paseo Londres, 46  
971 53 65 69

Wir sind jeden Tag geöffnet

# CASA VILA

- Di mare -

Genuine Italian Cuisine & Pizzeria

Di mare



## APERITIF

**GLAS SANGRIA | 6,5**  
Unser Rezept

**SPRITZ CASA VILA | 7**  
Aperol, Erdbeerlikör und Prosecco

**ITALIENISCHER MOJITO | 7,5**  
Amaro Montenegro, Pfefferminze, Zitrone, Orange und Sodawasser

**BELLINI CASA VILA | 7,5**  
Holunderblüte, Pfirsichpüree und Bitter aus Pfirsich

**SPRITZ HUGO | 7,5**  
Prosecco, Holunderblüte, Minze und Sodawasser

**CAIPICHELLO | 7,5**  
Limoncello, Basilikum und Prosecco

**AMARETTO SOUR | 7,5**  
Amaretto, Zitronensaft und Eiweiß

**NEGRONI DEL PROFESSORE | 7,5**  
Gin del professore, Wermutwein & Amaro Cardamaro

## ANTIPASTI

**CHAMPIGNONS NONNA VILA | 10,5**

Champignon gefüllt mit Mascarpone, Peperoni und Spinat auf Hummus aus getrockneten Tomaten und Basilikum

**GARNELEN MIT KNOBLAUCH | 14,5**

Mit sherryflambierten Meeresfrüchten

**UNSERE BERÜHMTESTEN ITALIENISCHEN NACHOS | 10,5**

Frittierte und knusprige Ravioli mit Käse-Füllung an Tomatensoße und Guacamole

**CARPACCIO AUS KALBSFLEISCH | 12**

Mit Strohkartoffelnest, gefüllt mit Rucola, Parmesan und Cherry-Tomaten

**JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL | 16**

Auf Erbsencreme mit Chorizo-Pesto und Polenta vom Grill

**LACHS IN MEERESMARINADE | 13,5**

Carpaccio nach neapolitanischer Art mit Pesto alla Puttanesca, geräucherter Mayonnaise, Dill, Rucola und frischem Rettich

## Antipasti ZUM TEILEN

**DUO ITALIENISCHE BRUSCHETTA | 16,5**

**Calabrese:** Peperoni, Mozzarella di Bufala, Rucola und Chili-Öl

**Piemont:** frische Avocado, getrocknete Tomate und Garnelen mit Zitrone

**KOMBINATIONEN CASA VILA | 18,5**

Italienische Nachos, neapolitanische Bruschetta, italienische Käse- und Wurstwaren und Knoblauchbrot mit Oregano

**COMBO AUS DEM MEER | 20,5**

Carpaccio aus mariniertem Lachs und Avocado, Bruschetta mit Salat und Garnelen, Kabeljaubällchen und Dip alla Puttanesca

## SALATE

**CAESARS SALAD | 13,5**

Hähnchenbrust, Ziegenkäse im Tempura-Mantel, grüne Sprossen, Parmesan, Guanciale-Speck und hausgemachtes Caesar-Dressing

**CAPRESE | 13,5**

Verschiedene Tomatentexturen mit Mozzarella, Basilikum-Öl und Avocado-Tatar mit getrockneten Tomaten, serviert mit einer Schüssel knusprigem Pizzateig

**GAMBERETTI | 13,6**

orangenglasierte Garnelen, Honig, Soja und Ingwer auf einem Tatar aus Obst der Saison und Königsquinoa

## PASTA

Die frische Pasta ist hausgemacht und besteht nur aus hochwertigsten Zutaten, die traditionell zubereitet werden

**SPAGHETTI VONGOLE | 19,5**

Berühmtes Gericht mit sautierten Venusmuscheln und Soße aus Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Weißwein

**PENNE PRIMAVERA | 16,5**

Kurze Pasta mit Zucchini, Steinpilzen und Spinatbällchen mit cremigem Spargel-Pesto

**SPAGHETTI POLPETTE | 15,5**

Hausgemachte Fleischbällchen, gekocht in einer leichten Tomatensoße und serviert auf Pasta und Parmesan

**SPAGHETTI CARBONARA | 13,8**

Traditionelles Nudelgericht mit Schweinespeck, Ei, schwarzem Pfeffer und Pecorino

**PAPPARDELLE DI MARE | 19,5**

Seeteufel, Garnelen, Speck und kandierte Tomate mit Gewürzkrautern der amalfitanischen Küste

**TAGLIATELLE BOLOGNESE | 13,5**

Berühmtes Gericht aus Bologna mit Kalbfleischragout, mariniert mit Kräutern der Region

## RAVIOLIS

**RAVIOLI MIT HUMMER | 19,5**

Gefüllt mit Hummer, Krebsuppe, sautierten Meeresfrüchten und frischem Basilikum

**RAVIOLI MONTE BIANCO | 16,5**

Gefüllt mit Ziegenkäse, Aubergine vom Grill mit Pastinak-Soße und knusprigem Rucola

**RAVIOLI DOLCE VITA | 16**

Gefüllt mit roten Rüben und Fetakäse mit angebratenem Krauskohl und Nuss-Cremesoße mit einem Hauch Honig

## PASTA AUS DEM OFEN

**FLEISCHLASAGNE | 13,7**

Traditionelles Rezept der Nonna Vila

**GEMÜSELASAGNE | 13,7**

Traditionelles neapolitanisches Rezept mit Auberginenschichten, die im Holzofen mit Parmesan überbacken wurden

**PASTA CASA VILA | 14,5**

Kurze Pasta an 4-Käse-Soße mit Fleischbällchen, Chorizo-Wurst und Steinpilzen aus dem Piemont

## RISOTTO

**RISOTTO SAN REMO | 19,5**

Klebriger Reis mit Kaiserhummer, Jakobsmuscheln, Spargel-Pesto und mallorquinischen Zitrusfrüchten

## FLEISCHGERICHTE

**POLLO ROLANTINI | 18,5**

Saftige Hähnchenbrust mit Fontina-Käse, Speck und Piquillo-Paprika mit kandierter Tomate, serviert mit Garnierung des Chefkochs

**CORDERO MALLORQUIN | 19,7**

Bei niedriger Temperatur im eigenen Saft gekocht und mit Marsala-Glasur, serviert mit Aubergine und gefüllt mit mallorquinischem Auberginenaufbau von Nonna Vila

**SOLOMILLO DE CEBON | 24,5**

Auf dem Grill serviert mit Pilz-Knoblauch-Ratatouille und Kartoffeln nach mediterraner Art

**Soßen | 2,5**

Gorgonzola, Pfeffer

**SPIADINI DE POLLO | 18,5**

Hähnchenspieße, Landwurst und Gemüse vom Grill, Marinade aus genuesischem Pesto serviert mit Quinoa-Wok nach amalfitanischer Art

**HAMBURGUESA CASA VILA | 16**

Zubereitet mit galicischem Kalbsfilet, Mortadella, Provolone und karamellisierten Zwiebeln in Balsamessig, begleitet geräucherte Mayonnaise und hausgemachten Pommes frites

## Spezialitäten zum Teilen

*Frischer Fang des Tages*

100 % frischer Fisch oder Meeresfrüchte. Jeden Tag unterschiedlich zubereitet von unserem Chefkoch P.S.M.

*Spaghetti mit Meeresfrüchten*

Eine Seedelikatess mit angebratenen Meeresfrüchten, Reduktion aus Hummer, Kirschtomaten und frischer Petersilie 22,5 P.P.

*Bistecca alla Fiorentina*

Traditionelles, etwa 1 kg schweres Rindersteak aus der Toskana, genauer genommen der Stadt Florenz. Ideal für zwei Personen, serviert mit Garnierungen und Soßen vom Chefkoch. Vom Gast selbst am Tisch auf dem heißen Stein gebraten

24,5 P.P.

## BEILAGEN

**POMMES FRITES | 4**

**GEMISCHTER SALAT | 6,9**

**KNOBLAUCHBROT MIT PARMESAN | 4,7**

**SALAT MIT PARMESAN, CHERRY-TOMATEN UND RUCOLA | 6,9**

## FISCHGERICHTE

**SPIADINI PESCATORE | 19,5**

Spieß mit Seeteufel, Garnelen, Krake, Tomate, grüner Paprika und Zucchini serviert mit Salat von Zia und Arrabiata-Dip

**SEEBARSCH ROYAL | 20,5**

Filets gefüllt mit mallorquinischem Gemüse in grüner Muschelsoße

**KNUSPRIGER LACHS | 19,5**

Lachs Wellington, Garnelen und knuspriger Filoteig mit Cremesoße aus Fetakäse und frischem Basilikum, serviert mit Gemüse-Wok

**ROTES THUNFISCHFILET | 21,5**

vom Grill mit sizilianischem Dressing und Zitrusfrüchten auf schwarzem Risotto aus Venere-Reis, mariniert mit mallorquinischem Paprikapulver

Alle unsere Gerichte wurden mit hochwertigsten Produkten zubereitet. Trotzdem können wir kein vollständig allergenfreies Umfeld garantieren. Sollten Sie aufgrund von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten besondere Anforderungen haben, fragen Sie bitte den Kellner um Rat.

# PIZZAS

100 % im Holzofen zubereitete, hausgemachte Pizzen

## KLASSIKER

### MARGARITA | 9,5

Tomate, Mozzarella und Oregano

### PROSCIUTTO | 11

Tomate, Mozzarella und Schinken

### TONNO | 11,5

Tomate, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebel

### CAPRICHOSA | 11,5

Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons

### QUATTRO STAGIONI | 12,5

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken

### TROPICAL | 12,5

Tomate, Mozzarella, Schinken und Ananas

### PEPERONI | 12,7

Tomate, Mozzarella, scharfe Chorizo-Wurst und Gorgonzola

### NEW PARMA | 13,8

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola

### BÚFALA | 13,8

Tomate, frisches Basilikum, Mozzarella di Bufala und Cherry-Tomaten

### MARINERA | 14

Tomate, Mozzarella, Miesmuscheln, Garnelen, Kalmar und Langusten

### CINQUE FORMAGGI | 12,5

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmesan und Ziegenkäse

### BACON | 12,5

Tomate, Mozzarella, Speck, Parmesan und Ei

### GENOVESE | 12,8

Tomate, Mozzarella, Ziegenkäse, frische Tomaten und Basilikum-Pesto

### BOLOGNESE | 13,2

Tomate, Bolognese-Soße und Käse

### NAPOLITANA | 12,5

Tomate, Mozzarella, Kapern und schwarze Oliven

### PIZZA SIN GLUTEN | P.S.M

Nach Wunsch belegt

## CALZONE

### KLASSISCH | 13,5

Tomate, Mozzarella, Schinken, Ei und Champignons

### DIAVOLA CARNE | 14,5

Arrabbiata-Soße, Mozzarella, Hähnchen, Peperoni, Speck, rote Zwiebel, Mais und Paprika-Duo

### VITA SANA | 13,5

Tomate, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, gebratene Aubergine, Parmesan und genuesischer Pesto

### BOLO | 14

Tomate, Mozzarella, Ei, Bolognese-Soße und Parmesan



# PIZZEN DES HAUSES



\*ALLE UNSERE PIZZEN KÖNNEN MIT ZUSÄTZLICHEN ZUTATEN BELEGT WERDEN. DIE EXTRAS WERDEN MIT EINEM MINDESTPREIS VON 1€ PRO ZUTAT BERECHNET

### ANDALE | 14,5

Tomate, Mozzarella, scharfe Chorizo-Wurst, Guacamole, Scamorza-Käse, rote Zwiebel, Jalapeños und gelbe Paprika

### EL REY POLPETTE | 14,5

Mozzarella, Tomate, italienische Fleischbällchen, knuspriger Speck, Ei, Parmesan und Basilikum-Öl

### BEST | 14,5

Tomate, Mozzarella, Hähnchen, Garnelen, rote Zwiebel und Chorizo-Wurst

### FIESTA-MEX | 14

Tomate, Mozzarella, Entrecote-Streifen, Paprika-Duo, Jalapeños, rote Zwiebel und Gewürzmischung Fajita

### OOOOLEEE!! | 14,5

Tomate, Mozzarella, BBQ-Soße, Mais, rote und grüne Paprika, Peperoni, Hähnchen und Parmesan

### CASA VILA | 14

Tomate, Mozzarella, Speck, Büffelkäse, Mascarpone, Cherry-Tomaten und Basilikum-Öl

### PIZZA DES TAGES | 15

Spezialrezept von unserem Chefkoch Pizzaiolo Napolitano

## PIZZEN LIGHT

### VEGETARISCH | 12,2

Spargel-Pesto, Gemüse der Saison vom Grill, Mozzarella, Knoblauchöl, Parmesan und frisches Basilikum

### DOLCE VITA | 12,5

Tomate, Mozzarella, Ziegenkäse, Birne, Rucola und Nüsse

AAAAH!!!

Zubereitet mit fettarmem Mozzarella und serviert mit kleinem italienischem Salat. Nur 650 kcal



## BAMBINI

GEBRATENER FISCH MIT REIS  
SPAGHETTI BOLOGNESE  
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES  
KINDERPIZZA

7<sup>'50</sup>



### EVEN VISIT:



Paseo Anglada Camarassa, 7  
T. 971 865 774



Genuine Italian Cuisine  
Plaza Miquel Capllonch, 10  
T. 971 865 919



Paseo Londres, 4  
T. 971 864 046



Pere Mellà, 3  
T. 971 867 830



Almirante Cervera, 22  
T. 971 863 853