

La Pizzería Casera

Restaurante

*Alcalá de Henares
desde 1999*

Calle Santiago, 42

Einige unserer Gerichte können Allergene enthalten. Wenden Sie sich an das Personal, wenn Sie irgendeine Art von Allergie haben.

La Pizzeria Casera
NACHIMOS

*Der Teig unserer Pizzen ist spanisch und
Komplett handgefertigt.
Ein einzigartiges Rezept, dessen Ursprung sich in einem kleinen
Extremadura Stadt und das ist in unserer Familie geblieben
seit 1956 Generation für Generation.*

um Ihren Appetit anzuregen

Käse Blütenblätter

Halbgereifte Käsewaffeln, die im Ofen geschmolzen werden, mit Heidelbeermarmelade.
13,00 €

Kroketten mit Ziegenbrötchen

über Verata Konfitüre (6 Stk.)
14,00 €

Iberische Kroketten

mit 100% iberischem Schinken (6 Stück)
14,00 €

Kroketten mit Garnelen

mit Sanlúcar-Garnelen (6 Stück)
14,00 €

Provolone aus der Lombardei

Gebackener Schmelz mit Tomatensauce, schwarzen Oliven, halbgetrocknetem Datterino, Basilikum und wildem Oregano aus Kalabrien.
alter Preis: 19,00€

Frische Burrata Pugliese

Mit frischen roten Früchten, Modena-Creme mit Jerte-Kirschen und Rucola.
200gr 2 Pers. 17,00 €
400gr 4 Pers. 19,00 €

Burrata Amalfi

Erdbeer-Burrata aus Apulien, kandierte Birne mit Capri-Zitrone, Genueser Pesto und natürliche Pinienkerne.
100gr / 100gr. 2 Pers. 19,00 €

Sardellen -00-

Sardellen -00- aus dem Kantabrischen Meer von Casa Santoña
22,00 €

100% iberischer Eichelschinken aus Lazo

25,00 €

Kaltes Glas Gazpacho S.T

5,00 €

Frisch gebackenes handwerkliches Pizzabrot

4,00 €

Handwerkliches Brot aus Sardinien

4,00 €

Salate

St. Julian's

Tomatenscheiben, frischer Mozzarella di Buffala di Campana g.U., 100% iberischer Eichelschinken Lazo D.O Jabugo (100gr), Sahne aus Modena und Oregano aus Kalabrien.
21,00 €

Bauch

Almadraba-Thunfisch aus Cádiz, geröstete Piquillo-Paprika, gekochtes Bio-Ei, handwerklich hergestellter Käse aus roher Ziegenmilch aus La Vera, Zwiebeln, Sahne aus Modena, aromatisiert mit Feigen aus der Extremadura. Wir verwenden ausschließlich wilden Thunfisch aus Gadira.
18,00 €

Griechisch

Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Kalamata-Olive, grüner Pfeffer, D.O.P. FETA-Käse, sizilianische Kapern, Oregano, EVOO, Salz und schwarzer Pfeffer.
17,00 €

Trockene Nudeln

Unsere trockenen Nudeln sind DI GRAGNANO IGP-Nudeln

Tortiglioni' Bolognese

Bolognese aus 100% Rindfleisch.
16,00 €

Trenette Carbonara

Carbonara-Sauce, Cayennepfeffer, schwarzer Pfeffer und 24 Monate alter Parmesan.
16,00 €

Farfalle al Pesto

Genuesisches Pesto mit frischem Basilikum, Pinienkernen und 24 Monate altem Parmesan.
16,00 €

Ferrari' Spaghetti'

Sizilianische Datterino-Sauce mit Knoblauch, frischem Basilikum, EVOO und schwarzem Pfeffer.
16,00 €

Frische Pasta

Raviolo

Rindfleisch Eintopf mit halbgetrockneten Tomaten und Parmesan.
17,00 €

Büffel-Ricotta-Quadro

mit Spinat, handwerklich hergestelltem Ziegenkäse und Modena-Creme.
17,00 €

Ravioli mit schwarzer Trompete

mit getrüffelem Pecorino Moliterno und Trüffelöl.
19,00 €

Pizzas

*"Die Kombinationen, Zutaten und Rezepte jeder der Pizzen sind der Einfluss von
unsere großartigen gastronomischen Reisen um die Welt und unsere spanischen, italienischen und
kubanischen Wurzeln"*

Gänseblümchen

Tomate und Käse.
14,00 €

Neapolitanisch

Tomaten-, Käse- und Prosciutto-Cotto.
16,00 €

Ländlich

Tomate, Käse und Speck mit weichem Räucherholz aus natürlichem Buchenholz.
17,00 €

Tonno

Tomaten, Käse und Thunfischfilets aus Almadraba de Barbate in Olivenöl.
Wir verwenden ausschließlich wilden Thunfisch aus Gádida.
21,00 €

Formaggio

Tomaten, Käse, Prosciutto Cotto, Pilze und handwerklich hergestellter Blauschimmelkäse aus roher
Ziegenmilch.
18,00 €

Römisch

Tomate, Käse, Peperoni aus der Emilia Romagna, Piparras aus Ibarra und schwarze Oliven.
18,00 €

Ländlich

Tomate, Käse, 100% Rindfleisch galicischer Herkunft, Portobello-Pilze, Zwiebel

Lila und getrocknete Tomate in EVOO.

22,00 €

Pizza Gourmet

Inferno

Tomate, Käse, Hühnchen mit Maulwurf, Mais, Zwiebeln, original Tabasco und frische Guacamole mit Avocado aus Granatapfel.

21,00 €

Land

Tomate, Käse, grüne Paprika, rote Paprika, sizilianische Tomaten, rote Zwiebel, Zucchini und würziger Gorgonzola D.O.P

19,00 €

Ziegen

Tomate, Käse, Tomatenscheiben, handwerklich hergestellter Käse aus der Extremadura aus der Region La Vera

19,00 €

Texas

Tomate, Käse, 100% galicisches Kalbsragout nach texanischer Art, geräucherter Speck natürliche Zwiebel, rote Zwiebel und Barbecue-Sauce.

22,00 €

Veroneser

Tomate, Käse, italienische Salami mit Fenchel aus Negrini und 200 g frische Burrata aus Puglia

20,00 €

Iberisch

Tomate, Käse, Schulter aus 100% iberischem Schinken aus dem mit Eicheln gefütterten Lazo D.O Jabugo, Ei

Bio, Tumaca und wilder Oregano.

24,00 €

Piemonte

Tomate, Käse, Sardellen von Casa Santoña 00 aus dem Kantabrischen Meer (6 Einheiten), Raff-Tomate,

schwarze Oliven und frischer Thymian.

23,00 €

Eiche

Tomate, Käse, 100% iberischer Eichelschinken Lazo D.O. Jabugo, Bio-Ei,

Tumaca und wilder Oregano aus Kalabrien.

25€.

Don Aurelio

Tomate, Käse, würzige Schlacht-Chorizo aus Jaraiz de la Vera und handwerklich hergestellter Käse

mit Rohmilch aus La Vera.
20,00 €

3 Käsesorten

Tomate, halbgereifter Käse, großer handwerklicher Blauschimmel aus der Extremadura
und Parmesan 36 Monate.

19,00 €

Weißer Gourmet-Pizza

Pilze

Crème aus wilden Steinpilzen, Käse, Portobello-Pilzen und schwarzem Trüffelöl.

21,00 €

Amore

Italienische Béchamel, Käse, Mostarda di Pera mit einem Hauch von Cayennepfeffer
und Parmesan 24

Monate T.O.P

19,00 €

Magma

Lauchcrème, Käse, weißer Spargel aus der D.O. Vera Extremadura, frischer Lauch und
Afuega l Pitu del Rey Silo mit Paprika, von Hand mit Rohmilch hergestellt.

20,00 €

Herr Rossi'

Genueser Pesto, Parmesan 24M D.O.P., frischer Mozzarella Di Buffala D.O.P. und

Käse knusprig 19,00

€

*"Unsere Rezepte sind einzigartig, weil sie einen großen mediterranen Einfluss haben, kombiniert mit
Akzenten und Zutaten aus anderen Ländern und Kulturen, die Originalität und
Guten Geschmack in jedem unserer Gerichte"*

Desserts

Brownie mit Walnüssen und Vanilleeis

7,00 €

Käsekuchen mit Maria-Biskuit-Eis

7,00 €

Filippo's Tiramisu (auf Bestellung)

mit frischer Vanille aus Madagaskar

8,00 €

Handwerklich hergestelltes Eis und Sorbets

Maria Keks

Dulce de Leche nach Portenño-Art mit Schokolade

Bronte Pistazie

Mexikanische Vanille

Schokolade 75%

Zitronensorbet-Eis

Erdbeersorbet-Eis

Der Preis für jedes unserer handwerklich hergestellten oder Sorbet-Eis beträgt 5,00 €

Kaffee

<i>Schwarzer Kaffee</i>	2,40 €
<i>Kaffee mit Milch</i>	2,40 €
<i>Amerikanischer Kaffee</i>	2,40 €
<i>Schokoladen-Kaffee</i>	2,60 €
<i>Cappuccino-Kaffee</i>	2,90 €
<i>Carajillo</i>	3,00 €

Getränke

<i>Fuentsanta Wasser 500 ml</i>	2,70 €
<i>San Pellegrino Sprudelwasser</i>	3,70 €
<i>Coca-Cola Vanille</i>	3,50 €
<i>Erfrischungen</i>	3,30 €
<i>Bio Pfirsichsaft</i>	3,00 €
<i>Bio-Ananassaft</i>	3,00 €
<i>Tinto de Verano Glas</i>	5,00 €
<i>Glas Rotwein</i>	4,20 €
<i>Glas Weißwein</i>	4,20 €
<i>Spirituosenglas</i>	4,00 €
<i>Cava-Glas</i>	3,30 €

Tees / Aufgüsse

PYRAMIDEN-SPECIALS

<i>Kamille</i>	2,50 €
<i>Minze</i>	2,50 €
<i>Beeren</i>	2,50 €
<i>Entspannen</i>	2,50 €
<i>Grüne Minze</i>	2,50 €
<i>Rooibos Mango</i>	2,50 €
<i>San Francisco Schwarzer Tee</i>	2,50 €
<i>Melisse Lakritz</i>	2,50 €
<i>Pina Colada</i>	2,50 €
<i>Ingwer Zitrone</i>	2,50 €
<i>Chili Chai</i>	2,50 €

Vielen Dank, dass Sie sich uns angeschlossen haben. Wir freuen uns auf Sie.

