

## 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

Vitello Tonnato 2.0

#### HAUPTGANG

Pasta Art Primo Ihrer Wahl

#### FINALE

Affocato Dessert

17

## 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

## MITTAGSMENUES

Zu den Mittagsmenues servieren wir im **LA CASA DEL GUSTO** einen Beilagensalat, verfeinert mit unserem legendären Dressing. Täglich frisch zubereitet nach einem 40-jährigen Familienrezept, ganz ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker.

Alle Preisangaben in Euro.

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



**LA CASA DEL GUSTO**  
FOOD & WINE

### MENU I

#### PASTA ROSE'

Sahne ,Tomatensoße ,Parmesan <sup>1,4</sup> 6,5

### MENU II

#### PASTA DELLA NONNA

##### Nach Oma's Rezept...

Hackfleisch, Tomatensoße, Parmesan <sup>1,4</sup> 7,5

### MENU III

#### RIGATONI AL FORNO

##### Mozzarella , Überbacken...

Bolognese, Tomate, Bechamel <sup>1,2</sup> 8,5

### MENU IV

#### PASTA TONNO

Thunfisch, Kapern , Tomate, Zwiebeln <sup>1,3</sup> 9

### MENU V

#### LINGUINI CARBONARA

Speck ,Sahne , Ei ,Parmesan 9,5

### MENU VI

#### LINGUINI ZUCCA

Gorgonzola , Kürbis , Creme', Parmesan 9,5

### MENU VII

#### LINGUINI POLLO

Hähnchenbrustfilet , Tomate Weisswein , Zwiebeln  
Oliven ,Kapern ,Parmesan<sup>1,3</sup> 10

## PASTA GLUTENFREI

Du liebst Nudeln über alles? Wir auch! Daher ist die glutenfreie PASTA unser persönlicher Favorit . Anstatt aus üblichem Hartweizengrieß bestehen sie aus einer Mischung aus gelbem und weißem Mais- und Reismehl.

**MENUE NACH WUNSCH  
MIT GLUTENFREIE PASTA  
+ 1,5 aufpreis**

## DESSERT DER WOCHE

**SCHOKOSOUFLET  
Warmer Schokokern  
5,5**

**ERDBEERTITAMISU  
5,5**

## MITTAGSMENUES

Zu den Mittagsmenues servieren wir im **LA CASA DEL GUSTO** einen Beilagensalat, verfeinert mit unserem legendären Dressing. Täglich frisch zubereitet nach einem 40-jährigen Familienrezept, ganz ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker.

Alle Preisangaben in Euro.

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

## 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<sup>1,4</sup> 8,5

### CESAR -BOWL

Großer gemischter Salat, Original Cesar Dressing 10  
Hähnchenbruststreifen, Parmesan ,Croutons

auf den Spuren Neapel's

## PIZZA

auf Steinboden gebacken

### MARINARA

Tomatenpolpa ,Knoblauch, Oregano , 7,5  
Olio Extra Vergine

### MAMMARGHERITA

Mozzarella ,San Marzano Tomaten Soße 8

### FUNGHI

Mozzarella ,San Marzano Tomaten Soße, 9  
Champignons<sup>1</sup>

### SALAMI

Mozzarella ,San Marzano Tomaten Soße Salami<sup>1,3,4</sup> 9

### PROSCIUTTO

Mozzarella ,San Marzano Tomaten Soße 9  
Hinterschinken<sup>1,3,4</sup>

### NAPOLI – HERZHAFT ORIGINELL

Kapern, Oliven Mozzarella ,San Marzano Tomaten 9  
Soße<sup>1,7</sup>

### RUSTICALE

Schinken , Zwiebel , Knoblauch ,Peperoni 9,5  
,Mozzarella ,San Marzano Tomaten Soße<sup>1,3,4</sup>

### TONNO E CHIPOLLA

Thunfisch ,Zwiebeln ,Mozzarella ,San Marzano 11  
Tomaten Soße<sup>1,3,4</sup>

### CALABRESE

**Legendäre Salami aus Kalabrien...** 12  
Salami ,Rucola, Grana Mozzarella ,San Marzano  
Tomaten Soße<sup>1,3,4</sup>

## PIZZA DER WOCHE

### VEGETARIA

Grillgemüse

San Marzano Tomaten Soße ,Mozzarella 9,5



## LA CASA DEL GUSTO

FOOD & WINE

# LA CASA DEL GUSTO

FOOD & WINE



## BIERE

Fl. Warsteiner Pils 20 cl <sup>13</sup>	3
Fl. Pils alkoholfrei 33 cl	3,5
Fl. Radler 33 cl <sup>13</sup>	3,5
Fl. Hefeweizen hell 50 cl <sup>13</sup>	3,9
Fl. Hefeweizen alkoholfrei 50 cl <sup>13</sup>	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 <sup>1,3,4</sup>	2,5
Johannisbeersaftschorle 25 cl <sup>2</sup>	3
Orangensaftschorle 25 cl <sup>2</sup>	3
Maracujasaftschorle 25 cl <sup>2</sup>	3
Fl. Cola, Cola zero, Cola light, Mezzo mix, Fanta, Sprite 20 cl <sup>2,9,10,12</sup>	2,5
Bitter lemon, Ginger ale 25 cl <sup>3</sup>	3,5
Elephant Bay Ice tea Zitrone, Pfirsich 33 cl <sup>12</sup>	3,5
Proviant Bio Rhabarber, Zitrone-Ingwer 33 cl <sup>3</sup>	3,5

## WARME GETRÄNKE

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

## SPIRITUOSEN

Grappa 2 cl <sup>13</sup>	4
Ramazotti 2 cl <sup>13</sup>	3,5

## WEINE

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