



*Speisekarte*



Ihr Italiener in Oldenburg

..... seit 1997 .....

Restaurant + Pizzeria

*Bei uns soll Essen Freude machen!*

Aus frischen Produkten, der großen Vielfalt der Natur und schonender Zubereitung kreieren wir mit viel Phantasie eine abwechslungsreiche Italienische Küche. La Casa Vecchia mit seinem gemütlichen Ambiente heißen sie Ben Venuti. Genießen Sie in familiärer, italienischer Atmosphäre unsere Spezialitäten.

.....

Sollten Sie eine Lebensmittel-Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns an. Unsere Service-Mitarbeiter können Sie mit Informationen versorgen und bei Nachfragen, Rücksprache mit der Küche halten. Selbstverständlich halten wir für Sie eine Dokumentation mit Allergen-Kennzeichnungen bereit, die wir Ihnen aushändigen können.

*Buon Appetito!*

Von 11.30 - 15.00 Uhr Mittagstisch

# Antipasti / Vorspeisen



- 1. Bruschetta classica <sup>(a)</sup>**  
Drei geröstete Weissbrotscheiben mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, Öl und Oregano  
**6,00 €**
- 2. Bruschetta Ortolana <sup>(a)</sup>**  
Drei geröstete Weissbrotscheiben mit gegrilltem Gemüse, Öl, Knoblauch und frischem Basilikum  
**7,00 €**
- 3. Pizzabrot <sup>(a,g)</sup>**  
Mit Käse, Oregano und Knoblauch  
**4,00 €**
- 4. Carpaccio di Salmone <sup>(d)</sup>**  
Lachscarpaccio auf einem frischen Rucolabett, gehobelten Grana Padano und rosa Pfefferkörnern  
**13,00 €**
- 5. Carpaccio di Manzo <sup>(g)</sup>**  
Rindercarpaccio auf einem frischen Rucolabett, garniert mit gehobeltem Parmesan  
**14,50 €**
- 6. Polpo affogato <sup>(n)</sup>**  
Octopus mit feinen Zwiebeln und Cherrytomaten im eigenen Sud gegart, mit frischen Kräutern verfeinert und in einem Terraccottaschälchen serviert  
**15,00 €**
- 7. Vitello Tonnato <sup>(d,g)</sup>**  
Kalbsnusscheiben mit einer zarten Thunfisch Kaperncreme  
Als Beilage servieren wir frisches Pizzabrot  
**15,50 €**
- 8. Cestino di Ciausco di Vitello ai 3 pepi <sup>(g)</sup>**  
Parmesankörbchen gefüllt mit frisch zubereitetem Kalbsmet, auf einem knackigen Spinatbett, gewürzt und verfeinert mit drei Pfeffersorten und einer Emulsion aus Zitrusfrüchten und Olivenöl  
**17,00 €**
- 9. Tartare di Tonno <sup>(d)</sup>**  
Thunfischtartar mit Zitronet auf gegrillten Artischocken, an einer feinen Safrancreme  
**17,50 €**
- 10. Composé di Seppia, Calamari, Polpo grigliati <sup>(a,b,d,g)</sup>**  
Gegrillte Komposition bestehend aus Seppia, Calamari und Octopus. Dazu gebratene Majorankartoffeln mit feinen Radischien- und Erbsensprossen  
**18,50 €**
- 11. Filetti di Seppia al nero antico <sup>(9,n)</sup>**  
Gegrillte in eigener Tinte geschwenkte Seppiastreifen, mit Olivenöl und Knoblauch verfeinert  
**16,90 €**



# Insalata / Salate



## 12. Insalata Pugliese <sup>(d,g)</sup>

Kopfsalat mit Kuhmozzarella (Fior di Latte), Kapern, Sardellen, gehobelter Pecorino- Käse

12,00 €

## 13. Insalata Campana (Caprese) <sup>(g)</sup>

Rucola mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frischem Basilikum

13,90 €

## 14. Insalata Siciliana <sup>(d)</sup>

Gemischter Blattsalat Salat mit Schwertfischstücke, Kapern, Cherrytomaten, Ricotta, Mandelblätter

13,90 €

## 15. Ceaser- Salat

knackiger Romanasalat mit Tomatenwürfeln, frisch gehobeltem Parmesan, Chili-Croutons und ...

11,50 €

... Ceaser's Dressing dazu...

... saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet

14,50 €

... (150g) saftig gegrilltes Rinderhüftsteak

15,90 €

... vier saftig gebratenen Garnelen <sup>(d)</sup>

17,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Brot und hausgemachtes Dressing oder nach italieneischer Art mit Essig und Öl.



# Zuppe / Suppen



## 16. Zuppa di fagioli Cannellini

Frische Cannellini-Bohnsuppe mit gezupften Rinderstreifen

9,00 €

## 17. Ribollita Toscana con lardo di Colonnata

Frisches Saisongemüse mit geröstetem Brot und marmoriertem Speck nach Toscanischer Art

9,50 €

## 18. Capriccio di Nettuno (Fischsuppe) <sup>(b)</sup>

Neptuns Laune mit diversen Muschel-sorten, Krustentiere, in einer feinen Tomatensauce

11,50 €

## 19. Zuppa di lenticchie di Norcia e Tartuffo

Linsensuppe mit Norcia-Linsen und schwarzem Trüffel

11,50 €

Zu allen Suppen servieren wir hausgemachtes Brot

## Per Nostri Piccoli -

## Für unsere kleinen Gäste

### 21. Portion Pommes <sup>(g)</sup>

Mit Ketchup oder Mayonnaise

4,50 €

### 22. Pasta Pinoccho <sup>(a,g)</sup>

Kleine Portion Nudeln mit Butter oder Tomatensauce

5,50 €

### 23. Pizza Bambini <sup>(1,3,a)</sup>

Kleine Pizza Salami

5,50 €

### 24. Schnitzel della Casa <sup>(a)</sup>

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

8,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN



# Pizze / Pizza



- 25. Pizza Margherita** <sup>(a,g)</sup>  
(Vegetarisch)  
Tomatensauce, Käse und Basilikum  
**8,50 €**
- 26. Pizza Prosciutto e Funghi** <sup>(1,2,4,a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Schinken und  
frischen Champignons  
**9,50 €**
- 27. Pizza Tonno** <sup>(a,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln  
und Peperoni  
**12,00 €**
- 28. Pizza Hawaii** <sup>(1,2,4,a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Schinken  
und Ananas  
**11,00 €**
- 29. Pizza Vegetaria** <sup>(a,g)</sup>  
(Vegetarisch)  
Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse  
**11,50 €**
- 30. Pizza Napoli (pikant)** <sup>(9,a,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern,  
Oliven und Knoblauch  
**12,00 €**
- 31. Pizza Quattro Formaggi** <sup>(a,g)</sup>  
(Vegetarisch)  
Tomatensauce, vier Käsesorten  
**12,50 €**
- 32. Pizza de la Casa** <sup>(1,2,3,a,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Schinken Salami,  
Thunfisch, Zwiebeln und Paprika  
**12,50 €**
- 33. Pizza Inferno (sehr scharf)** <sup>(1,a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Salami, Champignon,  
Zwiebeln, Paprika, Knoblauch-Chilliöl  
und Peperoni  
**12,50 €**
- 34. Pizza Frutti di Mare** <sup>(a,b,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte,  
Knoblauch und Kräuter  
**13,50 €**
- 35. Pizza Spinaci e Salmone** <sup>(a,d,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, frische Lachswürfel  
Spinat und Knoblauch  
**13,50 €**
- 36. Pizza Parma** <sup>(1,a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken,  
Rucola, Bruschetta-Tomaten und  
Parmesanraspel  
**14,50 €**
- 37. Pizza Carpaccio** <sup>(a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Rinderfilet-  
Carpaccio, Rucola und Parmesanraspel  
**14,50 €**
- 38. Pizza Pollo (pikant)** <sup>(a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, Hähnchenbrust-  
streifen, Zwiebeln, Rucola, Bruschetta-  
Tomaten und Parmesanraspel  
**14,50 €**
- 39. Pizza Enrico (pikant)** <sup>(a,g)</sup>  
Tomatensauce, Käse, scharfe italienische  
Salami und Walnuss  
**14,50 €**
- 40. Pizza Salsiccia e friarielli** <sup>(a,g)</sup>  
mit Italienische Salsiccia und Blattgemüse  
**13,90 €**



# Primi Piatti / Nudelgerichte

- 41. Spaghetti Aglio e Olio (leicht pikant) <sup>(a)</sup>**  
mit Knoblauch, Chilli, Kräuter und Olivenöl  
**9,50 €**
- 42. Penne Arrabiata (pikant) <sup>(a)</sup>**  
(Vegetarisch)  
Chilischoten, Basilikum, Kapern, Knoblauch in einer pikanten Tomatensauce und Parmesanraspel  
**10,50 €**
- 43. Penne Mare e Monti (pikant) <sup>(a,b)</sup>**  
mit Krabben, Hähnchenbruststreifen und Knoblauch in einer Tomaten-Sahnesauce  
**12,00 €**
- 44. Strozzapreti dei dauni <sup>(a)</sup>**  
(Antike Pasta Sorte aus Süd-Italien)  
Strozzapreti mit Riccotta, Cherrytomaten, Rucola, frischen Kräutern und Chilli  
**13,00 €**
- 45. Maccheroni al Ragù antico <sup>(a)</sup>**  
(Südtaliesisches Gericht um 1100 n. Ch.)  
Kleine Maccheroni mit einer Ragout-Melange aus Lamm, Kalb und Schweinestückchen, gekocht mit Roten und Weissen Zwiebeln  
**13,50 €**
- 46. Tagliolini dei marinai <sup>(a,b)</sup>**  
(Römisches Gericht um 1600 n. Ch.)  
Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Garnelen, Zucchini und Cherrytomaten in einer feinen Cremesauce  
**14,00 €**
- 47. Linguine al Ragù di Polpo <sup>(a,n)</sup>**  
(Region Campanien um 800 n. Ch.)  
Linguine mit Oktopusragout in Tomatensauce gekocht mit Zwiebeln, Pfeffer und frischen Kräutern  
**14,00 €**
- 48. Pappardelle allo Scoglio <sup>(a,b,n)</sup>**  
Pappardelle (eine breite Italienische Bandnudelart) mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten, Knoblauch und frischer Petersilie  
**16,00 €**
- 49. Risotto alla Veneta <sup>(a,b)</sup>**  
Risotto Venezianischer Art mit Scampi und Trüffeln  
**16,50 €**
- 50. Straccetti ai ricci di Mare <sup>(a,n)</sup>**  
(Gericht aus Apulien, Römische Altzeit)  
Hausgemachte Pasta-Spezialität verfeinert mit Olivenöl, frischen Kräutern und rohem Seeigel garniert.  
**18,00 €**



# Al Forno - Aus dem Ofen

## 51. **Timballo di maccheroni** <sup>(a,g)</sup>

Überbackene Maccheroni mit Tomatensauce, Aubergine, Mozzarella und Basilikum

14,00 €

## 53. **Lasagne** <sup>(a,g)</sup>

Überbackene, geschichtete Lasagneblätter mit einer Hausgemachten Bolognesesauce, Besciamella und Mozzarella

12,50 €

## 52. **Parmiggiana di Melanzane** <sup>(g)</sup>

Überbackene geschichtete zuvor gebratene Auberginenscheiben mit Tomatensauce, Parmigiano, Mozzarella und Basilikum

13,00 €

**„Haben Sie ein größeres Vorhaben, einen besonderen Wunsch oder Anlass?  
Wir werden versuchen Ihre Wünsche in Erfüllung zu bringen.**

**Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie  
einen kulinarischen Gutschein des La Casa Vecchia.**

**Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!“**



# Carne / Fleischgerichte



- 54. Filetto di Pollo alla grilia <sup>(g)</sup>**  
Hänchenbrustfilet mit Sauce Bernaise  
gefüllten Kopfsalatröllchen als Beilage  
**16,90 €**
- 55. Filetto di Pollo alla Pizzaiola**  
Gegrillte Hänchenbrustfillet mit  
Rosmarinkartoffeln, in einer pikanten  
Tomatensauce gekocht  
**16,90 €**
- 56. Costolette di Agnello scottadito**  
Gegrillte Lammkotelets mit Rosmarin  
und Salbei veredelte Kartoffeln.  
**18,00 €**
- 57. Ossobuco di Agnello ai Porcini**  
Lamm Ossobuco mit Steinpilzen  
in einer feinen Bratensauce  
italienischer Art  
**18,50 €**
- 58. Filetto di Manzo al Primitivo (220 gr.) <sup>(l)</sup>**  
Rinderfilet in einer Rotweinsauce  
(Primitivo) und dazu dampfgegarte  
Kartoffeln  
**26,00 €**
- 59. Tagliata di Manzo (220 gr.)**  
Gegrilltes Rinderfilet in Scheiben  
tranchiert auf gegrillten Kartoffeln  
mit heissem Rosmarinöl am Tisch  
finalisiert.  
**26,00 €**
- 60. Filetto di Manzo su fondo di Zucchini  
(220 gr.)**  
Rinderfilet vom Grill im Bauchspeck-  
mantel, auf einem Bett aus gegrillten  
Zucchini  
**26,00 €**
- 61. Scaloppine di Vitello in crema al  
Tartufo**  
Scaloppine vom Kalb (zartes Kalbsfleisch  
hauchdünn geschnitten), mehliert und  
in einer feinen Trüffelcreme gebraten  
**18,50 €**
- 62. Bistecca alla Palermitana (300 gr.)**  
Rumpsteak vom Angus gegrillt mit  
einer Panade aus frischen Kräutern,  
gegrillten Tomatenscheiben und  
Rosmarinkartoffeln  
**26,00 €**
- 63. Bistecca ai Ferri (300gr.)**  
Rumpsteak vom Angus gegrillt  
mit Steakhouse Fries  
**24,90 €**
- 64. Capocollo Grigliato**  
Gegrillter Schweinenacken mit  
Rosmarinkartoffeln  
**16,50 €**
- 65. Grigliatta Mista Für 2 Pers.**  
Gemischte Fleischplatte mit Lamm,  
Kalb, Schwein, Rumpsteak und  
Rosmarinkartoffeln dazu zwei  
kleine Gemischte Salate  
**55,00 €**



# Pesce / Fisch

- 66. Cozze e Vongole alla Tarantina** <sup>(n)</sup>  
Mies- und Venusmuscheln Tarantiener Art mit Cherrytomaten, Knoblauch und scharfer Peperoni  
**14,90 €**
- 67. Cozze Vongole e Cannellini** <sup>(n)</sup>  
Miesmuscheln im eigenen Sud mit Knoblauch und Petersilie gegart  
**18,00 €**
- 68. Branzino al forno con fiocchi di Pesto** <sup>(d)</sup>  
Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachten Basilikum-Pesto Flocken im Ofen gegart  
**18,00 €**
- 69. Trancio di Rana Pescatrice e Gamberi** <sup>(b,d)</sup>  
Schwertfisch Scheibe und Garnelen in der Pfanne gebraten mit Cherrytomaten und Petersiliengarnitur  
**19,00 €**
- 70. Salmone all' arancia** <sup>(d)</sup>  
Ofengebackener frisches Lachsfilet mit Orangen und Paniermehl gratiniert  
Als Beilage servieren wir einen Orangen-salat  
**17,50 €**
- 71. Salpichè di Gamberi in agrein** <sup>(b)</sup>  
Gambas in einer feinen Sauce aus diversen Zitrusfrüchten und mit rosa Pfeffer verfeinert  
**22,50 €**
- 72. Salmone alla Griglia** <sup>(d)</sup>  
Frisch gegrillter Lachs auf mediterranem Gemüsebett  
**19,00 €**
- 73. Salmone all' arancia** <sup>(a,d)</sup>  
Ofengebackener frisches Lachsfilet mit Orangen und Paniermehl gratiniert  
Als Beilage servieren wir einen Orangen-salat  
**18,50 €**
- 74. Rombo dorato in forno (600gr.)** <sup>(d)</sup>  
**( für 2. Personen)**  
Ofengebackener Steinbutt gratiniert mit einer Kartoffel- / Paniermehlkruste und frischen Kräutern  
**42,00 €**



# Dolci / Dessert

- |  |               |   |                |
|--|---------------|---|----------------|
| <b>75. Tiramisù</b> <sup>(7,a,c,g)</sup>                     | <b>6,50 €</b> | <b>80. Affogato al Caffè</b> <sup>(l)</sup>   | <b>3,90 €</b>  |
| Schokoladen-Minzörtchen mit Kokosraspeln                     |               | 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen  |                |
| <b>76. Tortino alla menta</b> <sup>(4,a,g,h)</sup>           | <b>6,50 €</b> | <b>81. Sorbetto frizzante</b> <sup>(g)</sup>  | <b>6,50 €</b>  |
| Schokoladen-Minzörtchen mit Kokosraspeln                     |               | 2 Kugeln Zitronensorbet mit Prosecco und Minzblätter  |                |
| <b>77. Crema Catalana</b> <sup>(g)</sup>                     | <b>5,50 €</b> | <b>82. Gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>(g)</sup>  | <b>4,50 €</b>  |
| Catalanische Zitronencreme mit karamelisiertem Rohrzucker    |               | Jeweils 1. Kugel Vanille, Schoko, Erdbeere  |                |
| <b>78. Panna cotta ai frutti di bosco</b> <sup>(g)</sup>     | <b>6,50 €</b> | <b>83. Mille e una Notte</b> <sup>(g,h)</sup>   | <b>10,50 €</b> |
| Panna cotta mit Waldbeeren                                   |               | Eisbecher aus Tausend und einer Nacht Gemischtes Eis, Nüsse, Rosinen, Datteln, Walnüssen, getrocknete Mango, San Marzano- Likör und Sahne |                |
| <b>79. La bella Bomba</b> <sup>(4,g)</sup>                   | <b>4,50 €</b> |   |                |
| 1 Kugel Vanilleeis mit Orangenlikör, Schuss Sahne, Minzblatt |               |   |                |



## Zusatzstoffe :

1= Konservierungsstoffe, 2= Geschmacksverstärker,  
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,  
5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig,  
8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

\*Alle Weine und Prosecco enthalten Schwefeldioxid+Sulfit in  
Konzentration von mehr als 10mg/kg

## Enthält:

a) Glutenhaltig: Weizen, Roggen, Hafer, Gerste,  
b) Krebstiere etc., c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen,  
g) Milch einschl. Laktose,  
h) Schalenfrüchte: Mandel, Haselnüsse ,Walnüsse, Pinienkerne etc.,  
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfit,  
m) Lupinen, n) Weichtiere

## Aperitiva / Aperitiv



<b>85. Ramazzotti Rosato Wild</b> mit Schweppes Blue Berry und Früchte	4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>86. Ramazzotti Rosato Mio</b> Prosecco und Basilikum	4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>87. Aperol Spritz</b>	0,3 l	<b>6,50 €</b>
<b>88. Hugo</b>	0,3 l	<b>6,50 €</b>
<b>89. Gin Line</b> Gin, Schweppes Zitrone, Lime, Minze	5 cl	<b>6,50 €</b>
<b>90. Limoncello- Spritz mit Tonic Water, Lime</b>	0,3 l	<b>6,90 €</b>
<b>91. Martini, Bianco/Rosso</b>	5 cl	<b>5,00 €</b>
<b>92. Sherry, Medium/dry</b>	5 cl	<b>4,00 €</b>

## Vino / Wein

### Rotwein Hausmarke

<b>93. Isola dei Nuraghi</b> trocken, würzige Duftnoten	0,25 l	<b>7,00 €</b>
	0,5 l	<b>13,00 €</b>
<b>94. Merlot</b> halb -trocken, fruchtig	0,25 l	<b>6,00 €</b>
	0,5 l	<b>11,00 €</b>
<b>95. Lambrusco</b> lieblich	0,25 l	<b>6,00 €</b>
	0,5 l	<b>11,00 €</b>

### Weißwein

<b>96. Pinot Grigio</b> trocken, erfrischend	0,25 l	<b>7,00 €</b>
	0,5 l	<b>13,00 €</b>
<b>97. Gavi</b>	0,25 l	<b>7,00 €</b>
	0,5 l	<b>13,00 €</b>
<b>98. Frizzantino</b> lieblich, volle Restsüße	0,25 l	<b>6,00 €</b>
	0,5 l	<b>11,00 €</b>

### Rosewein

<b>99. Bardolino</b> trocken, frisch	0,25 l	<b>6,00 €</b>
	0,5 l	<b>11,00 €</b>



# Spirituosen - Liquori

## Grappa

100. Hausgrappa	2 cl	ab 4,50 €
101. Grappa Amarone	2 cl	6,50 €
102. Grappa Chardoney	2 cl	5,50 €
103. Grappa Barique	2 cl	5,50 €
104. Grappa Le diciotto Lune	2 cl	5,90 €
105. Grappa Le prime Uve	2 cl	6,90 €
106. Grappa Barolo	2 cl	6,90 €



## Amaro - Kräuter

107. Jägermeister	2 cl	3,50 €
108. Averna	4 cl	4,00 €
109. Ramazzotti	4 cl	4,00 €
110. Amaro del capo	4 cl	5,50 €
111. Fernet Branca	4 cl	4,90 €

## Aquavit

112. Linie	2 cl	3,00 €
113. Jubi	2 cl	3,00 €

## Spirituosen

114. Sambuca	2 cl	3,50 €
115. Marsala	2 cl	3,00 €
116. Baileys auf Eis	2 cl	3,50 €
117. Amareto	2 cl	3,00 €
118. Tequila	2 cl	3,00 €





## Whiskey / Cognac

119. Vecchia Romagna	4 cl	4,00 €
120. Jack Daniels	4 cl	6,00 €
121. Johnny Walker	4 cl	5,00 €
122. Jim Beam	4 cl	5,00 €

## Longdrinks

123. Wodka		
Lemon/ Energy/ Cola/ Maracuja		5,00 €
124. Pernod Cola		4,50 €
125. Weinbrand- Cola		5,50 €
126. Havana Club- Cola		4,90 €
127. Gin Tonic		6,00 €

## Birra / Bier

128. Jever	vom Fass	0,4 l	3,70 €
		0,5 l	4,60 €
129. König Pilsner	vom Fass	0,4 l	3,70 €
		0,5 l	4,60 €
130. Alster	vom Fass	0,4 l	3,70 €
		0,5 l	4,60 €
132. Krefelder (Bier mit Cola)	vom Fass	0,4 l	3,70 €
		0,5 l	4,60 €
133. Benediktiner (hell, dunkel oder alkoholfrei)		0,5 l	4,80 €

## Alkoholfreies Bier

134. Jever Fun	0,33 l	2,80 €
135. König Pilsner	0,33 l	2,80 €
136. Vita Malz	0,33 l	2,80 €

# Alkoholfreie Getränke



## Wasser

<b>137. San Pellegrino</b>						
Flasche	0,25 l	<b>2,60 €</b>		Flasche	0,25 l	<b>2,60 €</b>
	0,75 l	<b>6,50 €</b>			0,75 l	<b>6,50 €</b>

## Erfrischungsgetränke

<b>139. Cola</b>	Flasche	0,33 l	<b>3,40 €</b>	<b>142. Spezi</b>	Flasche	0,33 l	<b>3,40 €</b>
<b>140. Fanta</b>	Flasche	0,33 l	<b>3,40 €</b>	<b>143. Schweppes</b>	Flasche	0,2 l	
<b>141. Sprite</b>	Flasche	0,33 l	<b>3,40 €</b>	Ginger Ale			<b>2,90 €</b>
				Tonic Water			<b>2,90 €</b>

## Säfte

<b>144. Apfel</b>		0,2 l	<b>2,90 €</b>	<b>148. Banane</b>		0,2 l	<b>2,90 €</b>
		0,4 l	<b>4,50 €</b>			0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>145. Orangen</b>		0,2 l	<b>2,90 €</b>	<b>149. Kirsche</b>		0,2 l	<b>2,90 €</b>
		0,4 l	<b>4,50 €</b>			0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>146. Maracuja</b>		0,2 l	<b>2,90 €</b>	<b>150. Kiba</b>		0,2 l	<b>2,90 €</b>
		0,4 l	<b>4,50 €</b>			0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>147. Ananas</b>		0,2 l	<b>2,90 €</b>	<b>151. Saftschorle</b>		0,2 l	<b>2,90 €</b>
		0,4 l	<b>4,50 €</b>			0,4 l	<b>4,50 €</b>

## Kaffee

<b>152. Espresso</b>	<b>2,30 €</b>
<b>153. Espresso macchiato</b>	<b>2,50 €</b>
<b>154. Espresso corretto con ...</b>	
... Grappa	<b>3,50 €</b>
... Sambuca	<b>3,50 €</b>
... Amaretto	<b>3,50 €</b>
<b>155. Kaffee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>156. Doppelter Espresso</b>	<b>3,50 €</b>
<b>157. Cappuccino</b>	<b>3,80 €</b>
<b>158. Latte macchiato</b>	<b>4,00 €</b>

## Heißgetränke

<b>159. Heiße Schokolade</b> mit Sahne	<b>3,90 €</b>
<b>160. Glühwein</b> mit Schuss	<b>4,00 €</b>

## Tee

<b>161. Schwarz</b>	<b>2,80 €</b>
<b>162. Grün</b>	<b>2,80 €</b>
<b>163. Früchte</b>	<b>2,80 €</b>
<b>164. Pfefferminz</b>	<b>2,80 €</b>
<b>165. Kräuter</b>	<b>2,80 €</b>



# Kontakt

---

Montag - Sonntag  
von 11.30 - 23.30 Uhr

**Telefon: 0441 - 2489783**  
Kleine Kirchenstraße 8 · 26122 Oldenburg  
lacasavecchia@ewetel.net

Von 11.30 - 15.00 Uhr Mittagstisch  
Durchgehend warme Küche

**[www.lacasavecchia.de](http://www.lacasavecchia.de)**

