



CASA  VERA
ITALIENISCHE KÜCHE



FOOD & DRINKS



Über uns

Seit Jahren haben wir mit großer Mühe und Anstrengung daran gearbeitet, unser kleines feines Restaurant im Süden Berlins zu eröffnen. Unser Ziel war es, einen Ort zu schaffen, an dem die Leidenschaft für die italienische Küche neu entfacht wird.

Wir legen großen Wert auf frisch zubereitete Fisch- und Fleischkreationen sowie köstliche Pastagerichte. Unsere Speisen zeichnen sich durch Raffinesse aus und werden begleitet von erlesenen Weinen. Wir verwenden nur die besten Zutaten der italienischen Kochkunst und bieten Ihnen eine authentische Atmosphäre mediterraner Lebensart.

Neben unserem täglichen Angebot stehen wir Ihnen auch gerne für private oder betriebliche Feiern zur Verfügung. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und einen unvergesslichen Genuss erleben. Wir wünschen Ihnen daher einen „Guten Appetit“ und freuen uns darauf, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.



For years we have worked with great effort and effort to open our small, fine restaurant in the south of Berlin. Our goal was to create a place where the passion for Italian cuisine would be rekindled.

We attach great importance to freshly prepared fish and meat creations as well as delicious pasta dishes. Our dishes are characterized by sophistication and are accompanied by exquisite wines. We use only the best ingredients from Italian cuisine and offer you an authentic atmosphere of Mediterranean lifestyle.

In addition to our daily offerings, we are also happy to help you with private or company celebrations. We want you to feel comfortable with us and experience unforgettable enjoyment. We therefore wish you a “bon appetit” and look forward to welcoming you to our restaurant.



Aperitivi



Aperol-Spritz

Glas 0,2l

1, 8, 12

6,50€

Hugo

Glas 0,2l

12

6,50€

Martini

Bianco, Rosso, Dry

5 cl

12

5,50€

Prosecco Extra Dry

Glas 0,1l

12

5,50€

Prosecco-Aperol

Glas 0,1l

1, 8, 12

6,00€

Campari

Soda, Orange

Glas 0,2l

1

7,50€

Sherry Sandeman

medium, trocken

Glas 5 cl

1, 8, 12

5,50€

AntiPasti, Vorspeisen

1 Antipasti all'Italiana

Gemischter Vorspeisenteller

Mixed starter plate

A, F, G, 4, 5, 12

14,50€

2 Burrata alla Valentino

Cremige Mozzarella mit Babytomaten

Creamy Mozzarella with baby tomatoes

G

13,50€

3 Vitello Tonnato

Zarte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken

mit Kapern in würziger Thunfischsauce

Tender slices of pink roasted saddle of veal

with capers in a spicy tuna sauce

C, D, F, G, 4

11,50€

4 Carpaccio di Manzo con Rucola e grana

Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet

mit Rucola und Parmesansplittern

Thin slices of raw beef with rocket salad

and parmesan flakes

G, J

11,50€

5 Prosciutto Parma e Melone

Parmaschinken auf Galiamelone

Parma ham on galia melon

5

11,50€

6 Insalata di frutti di Mare

Meeresfrüchtesalat verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch

Seafood salad refined with olive oil and garlic

B, N

13,50€

Zuppe, Suppen

7 Zuppa di Verdure

Gemüsesuppe mit Olivenöl extra Vergine
Vegetable soup with extra virgin olive oil

A, C, F, G, I, J

6,50€

8 Vellutata di Pomodoro e Basilico

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Tomato cream soup with basil

4

6,50€

9 Vera Zuppa di pesce

Fischsuppe
Fish soup

B, D

12,50€



Allergene und Zusatzstoffe

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Geschmacksverstärker 4. Stärke
5. Säuerungsmittel 6. Süßungsmittel 7. Antioxidationsmittel 8. Phosphat
9. Milchweiß 10. Koffein 11. Chininhaltig 12. Geschwärzt 13. Geschwefelt
14. Nitritpökelsalz 15. Nitrat 16. Gewachst 17. Taurin

A Glutenhaltig C Eihaltig D Fischhaltig G Milchhaltig F Sojahaltig
I Schwefeldioxid J Sulfide M Senfhaltige Lebensmittel

Insalate, Salate

10 Selezione d'insalata

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing
Seasonal leaf salad with house dressing

J, 1, 4, 12

6,50€

11 Rucola, Pomodorini e scaglie di grana

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Grana Padano
Rocket salad with vine tomatoes and Grano Padano

G, J, 1, 4

10,50€

12 Insalata con Bistecca

Gemischter Blatt-Salat mit gebratenen
Rumpsteakstreifen und Grana Padano
Large Large mixed salad with roasted filet and Grana Padano

J, 1, 4

14,50€

13 Insalata Contadina

Salat mit Schafskäse, Rucola, Tomaten und
gebratenen Lachsstreifen mit Hausdressing
*Salad with feta cheese, arugula, tomatoes and
roasted salmon strips mit Hausdressing*

D, G, J, 1, 4, 12

15,50€

14 Insalata di tonno con cipolla rossa

Gemischter Blatt-Salat mit Thunfischstücken, Roten Zwiebeln
Mixed leaf salad with tuna pieces and red onions

D, J

10,50€

15 Insalata Della Vera

Gemischter Blatt-Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen und frischen Champignons
Mixed leaf salad with fried turkey breast strips and fresh mushrooms

J

12,50€

Steinofenpizza

16 Pizza Margarita ^{A, G}

mit frischem Basilikum | *with fresh basil*

8,50€

17 Pizza Salami ^{A, C, F, G, 1, 3, 5, 9}

Mit Salami | *with Salami*

9,50€

18 Pizza Vegetaria ^{A, G}

mit gegrillten Aubergine, Zucchini, Paprika und Knoblauch verfeinert

with grilled aubergine, zucchini and peppers refined with garlic

12,50€

19 Pizza Parma ^{A, G, 5}

mit Parmaschinken, frischem Rucola, Babytomaten und Grana Padano Splitter

with Parma ham, fresh rocket, baby tomatoes and Grana Padano slivers

12,50€

20 Pizza Mista ^{A, C, F, G, I, J, 1, 3, 5, 9}

mit Kochschinken, Salami, Peperoni und frischen Champignons

with cooked ham, salami, pepperoni and fresh mushrooms

12,50€

21 Pizza Corleone ^{A, F, 1, 3, 5}

mit scharfer Salami, roten Zwiebeln und Peperoncini

with spicy salami, red onions and peperoncini

12,50€

22 Pizza Tonno e Cipolla Rossa ^{A, D, G}

mit Thunfisch und roten Zwiebeln | *with tuna and red onions*

12,50€

23 Pizza di frutti di mare ^{A, B, D, G, N}

mit Shrimps und Meeresfruchten verfeinert mit Knoblauch

with shrimps and seafood refined with garlic

13,50€

24 Pizza Scampi ^{A, B, G}

mit Shrimps und Scampi verfeinert mit Knoblauch

with shrimps and pizza scampi refined with garlic

14,50€

25 Pizza al Salmone ^{A, D, G}

mit frischen Lachsstreifen, frischen Lauchzwiebeln und Crème fraiche

with fresh strips, fresh spring onions and creme fraiche

12,50€

Primi Piatti, Nudelgerichte

26 Spaghetti Alio e olio ^{A, L}

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperocini (scharf) und Petersilie
Spaghetti with garlic, olive oil, peperocini (hot) and parsley

9,50€

27 Penne all' Arrabbiata ^{A, C, 4}

Penne mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum (pikant)
Penne with tomato, olive oil and basil (spicy)

10,50€

28 Spaghetti alla Norma ^{A, C, 4, G}

Spaghetti mit Tomatensauce, Aubergine, Zucchini, Basilikum, Artischocken
Spaghetti with tomato sauce, eggplant, zucchini, basil, artichokes

13,50€

29 Gnocchi pomodoro e mozzarella ^G

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzfüllung
in Tomatensauce und Mozzarella
*Homemade potato gnocchi with porcini mushrooms
filling tomato sauce and mozzarella*

13,50€

30 Gnocchi con tartufo ^{C, D, G, H, 3, 4, 5}

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzfüllung,
Putenbruststreifen und Champignons in Trüffelcreme-sauce
*Homemade potato gnocchi with porcini mushroom filling,
turkey breast strips and champions in truffle cream sauce*

15,50€

31 Tagliolini con salmone e broccoli Verdi ^{A, B, C, D, F, G, I, J, 1, 4, 14}

Schmale Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen, Brokkoli in Hummersahnesauce
Thin ribbon noodles with fresh salmon strips broccoli in lobster cream sauce

13,50€

32 Tagliolini con Manzo ^{A, C, F, G, I, J, L, 4}

Schmale Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, in Champignons-sauce
Thin ribbon noodles with strips of beef fillet in mushroom cream sauce

14,50€

33 Linguini con Scampi ^{A, B, C, 12}

Linguini mit Garnelen, Knoblauch und getrockneten Tomaten
in Weisswein-Kräutersauce
*Linguini with shrimps, garlic and dried tomatoes
in with wine herb sauce*

14,50€

Fleisch vom Grill

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert
All meat dishes come with side dishes

34 Saltimbocca alla Romana

Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce
Pork medallions with Parma ham and sage in white wine sauce

A, C, F, G, I, J, 1, 4, 12, 13

20,50€

35 Filetti di Maiale e funghi

Schweinefiletmedallions mit mit frischen Champignons in Sahnesauce
Pork fillet medallions with fresh mushrooms in cream sauce

A, C, F, G, I, J, 4, 14

19,50€

36 Petto di tacchino e funghi

Putenbrust mit frischen Champignons in Sahnesauce
Turkey breast with fresh mushrooms in cream sauce

A, C, F, G, I, J, 4, 14

17,50€

37 Tagliata alla Griglia

Rumpsteak vom Grill mit frischem Rosmarin auf Rucola
Grilled rump steak with fresh rosemary rocket salad

G

23,50€

38 Costolette d'Agnello Vino Rosso

Zarte Lammkoteletts vom Grill mit frischem Rosmarin auf Rotweinsauce
Tender lamb chops grilled with fresh rosemary, and Redweinsauce

A, C, F, G, I, J, L, 4, 14

24,50€

39 Costolette d'Agnello

Zarte Lammkoteletts in der Pfanne gebraten mit
frischem Knoblauch und Rosmarin auf Rucola
*Tender lamb roasted in the pan with fresh garlic
and rosemary on rocket salad*

22,50€

Fleisch vom Grill II

40 Cuore di filetto al Gorgonzola

Argentinisches Rinderfilet vom Grill auf Gorgonzola
Argentina – grilled beef fillet on gorgonzola

G

28,50€

41 Cuore di filetto al vino rosso

Argentinisches Rinderfilet vom Grill auf Rotweinsauce
Argentina – grilled beef fillet on red wine sauce

A, C, F, G, I, J, L, 4, 14

28,50€

42 Cuore di filetto con gamberetto

Argentinisches Rinderfilet vom Grill auf Rotweinsauce mit
3 Grossgarnelen in gruner Pfeffersauce
*Argentina – grilled beef fillet on red wine sauce with
3 large prawns with green pepper sauce*

A, C, F, G, I, J, L, 4, 14

30,50€

43 Chateaubriand

Argentinisches Doppel-Rinderfilet
aus der Mitte des Rinderlende vom grill
Argentina – double fillet from the centre of the beef loin from the grill

J, 1, 4

34,50€ pro Person

Costacei e Pesce, Garnelen, Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert
All fish dishes come with side dishes

44 Salmone in Crosta

Krossgebratender Lachs vom Grill auf Rucola
Crispy grilled salmon on arugula

D, H

20,50€

45 Salmone alla Vera

Krossgebratender Lachs vom Grill in Hummersahnesosse mit Shrimps
Crispy grilled salmon in lobstercream sauce with shrimps

D, H

22,50€

46 Scampi alla Griglia

5 Grossgarnelen vom Grill mit einem Schuss Olivenöl und frischem Knoblauch
5 Grilled king prawns with a dash of olive oil and fresh garlic

D, B

23,50€

47 Scampi al Pepe verde

5 Grossgarnelen vom Grill mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
5 Grilled king prawns with green pepper in a cream sauce

D, B, G, L

24,50€

48 Orata all'aglio

Doradenfilet in der Pfanne gebraten mit frischem Knoblauch
und rosmarin mit einem Schuss Olivenöl
*dorade filet roasted in a pan with fresh garlic
and rosemary with a dash of olive oil*

D

21,50€

49 Pesce Misto alla Casa

Gemischte Fischplatte vom Grill mit frischem Knoblauch
auf Rucola mit ein Schuss Olivenöl
*mixed grilled fish platter with fresh garlic
on rocket salad with a dash of olive oil*

D, B

25,50€

Kindergerichte

50 Pizza Bambino

mit Salami und Kochschinken
with salami and cooked ham

A, F, G, L, I, 1, 3, 5, 9

6,50€

51 Penne Bianca

Kurze Nudeln in Sahnesauce
short pasta with cream sauce

A, C, G

5,50€

52 Penne di Pomodoro

Kurze Nudeln in Tomatensauce
short pasta in tomato sauce

A, C, G

5,50€



Allergene und Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Geschmacksverstärker
4. Stärke
5. Säuerungsmittel
6. Süßungsmittel
7. Antioxidationsmittel
8. Phosphat
9. Milchweiß
10. Koffein
11. Chininhaltig
12. Geschwärzt
13. Geschwefelt
14. Nitritpökelsalz
15. Nitrat
16. Gewachst
17. Taurin

A Glutenhaltig C Eihaltig D Fischhaltig G Milchhaltig F Sojahaltig
I Schwefeldioxid J Sulfide M Senfhaltige Lebensmittel

Dolce

53 Tartufo Nero

Mit Schoko und Vanilleeis, umhüllt von Kakao
in form der Trüffelpraline | *with chocolate and vanilla ice cream
covered in cocoa in the form of a truffle praline*

G, 1

6,50€

54 Cassata di pistacchio

Eisspezialität mit kandierten Früchten umhüllt von
Pistazien-Vanilleeis | *Ice cream specialty with candied fruits
covered in pistachio vanilla ice cream*

G, 1

6,50€

55 Zabaione

Hausgemachte Zabaione mit frischen Erdbeeren
und 1 Kugel Vanilleeis | *Homemade zabaione with
fresh strawberries and 1 scoop of vanilla ice cream*

C, G, L

8,50€

56 Sorbetto al Limoncello

Zitronensorbet mit Limoncello zugerichtet
Lemon sorbet prepared with limoncello

7,50€

57 Crêpes Giuseppe

Crêpe mit Vanilleeis in einer Orangen-Cognacsauce
crêpe with vanilla ice cream in a orang cognac sauce

A, C, G, L

8,50€

58 Tiramisu

Hausgemachter italienischer Kuchen | *Homemade Italian Cake*

A, C, G, 1, 2

5,50€

59 Panna Cotta al Fragola ^G

Panna Cotta auf Erdbeersauce | *Panna Cotta on strawberries*

5,50€

60 Gemischtes Eis

Vanille-Erdbeer-Schoko
Vanilla-Strawberry-Chocolate

G, 1

5,50€

Bevande Calde

Caffe ²	2,50€
Espresso ²	2,50€
Doppio Espresso ²	4,00€
Cappucino ^{2, G}	3,00€
Ciocolata Calda ^G	4,50€
Latte Macchiato ^{2, G}	4,50€
Tee Verschiedene sorten, Different varieties	4,00€

Bevande Fredde

(Alkoholfre. Getraenke)

Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,2l	2,50€	0,4l	4,50€
Coca-Cola Zero ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,2l	2,50€	0,4l	4,50€
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,2l	2,50€	0,4l	4,50€
Sprite ⁴	0,2l	2,50€	0,4l	4,50€
Fassbrause ^{A, 1}	0,2l	2,50€	0,4l	4,50€
San Pellegrino	0,25l	3,00€	0,75l	6,50€
Aqua Panna	0,25l	3,00€	0,75l	6,50€
Schweppes				
Bitter Lemon ^{3, 4, 8}			0,2l	3,50€
Ginger Ale ^{1, 4}			0,2l	3,50€
Tonic Water ^{4, 8}			0,2l	3,50€

Saeftte, Schorlen

Apfelschorle	0,2l	2,50€	0,4l	4,50€
Orangensaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€
Apfelsaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€
Kirschsaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€
Bananensaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,00€

Birra, Biere

Bitburger Premium Pils	0,3l	3,00€	0,5l	5,00€
Bitburger Premium Pils (Alkoholfrei)	0,3l	3,00€		
Erdinger-Hefeweissbier			0,5l	5,00€
Erdinger-Hefeweissbier (Alkoholfrei)			0,5l	4,50€
Erdinger-Kristall			0,5l	5,00€
Gespritztes Bier mit Cola, Fanta, Sprite oder Fassbrause			0,5l	4,50€

Liquori, Amari

Sambuca	2cl	3,50€
Amaretto ¹	2cl	3,50€
Limoncello ¹	2cl	3,50€
Baileys Irish Cream ^{1, 2, G}	2cl	3,50€
Ramazzotti	2cl	3,50€
Amaro Averna ¹	2cl	3,50€
Fernet Branca	2cl	3,50€
Branca Menta	2cl	3,50€
Cointreau ¹	2cl	3,50€

Whisky, Cognac

Grappa ^{Hausmarke}	2cl	3,50€
Grappa ^{Nonino, Amarone, Barollo}	2cl	6,50€
Vecchia Romagna ^{1, 2}	2cl	5,50€
Remy Martin ^A	2cl	5,50€
Vodka ^A	2cl	4,50€
Linie Aquavit ¹	2cl	4,50€
Williamsbirne	2cl	4,50€
Himbeergeist	2cl	4,50€
Chivas Regal ^{1, A}	2cl	4,50€
Jack-Daniels	2cl	4,50€
Johnnie Walker	2cl	4,50€

Longdrinks

Gin-Tonic ^{4, 8}	2cl	8,50€
Cuba Libre ^{1, 2, 4}	2cl	8,50€
Bacardi-Cola ^{1, 2, 4}	2cl	8,50€
Whisky-Cola ^{1, 2, 4}	2cl	8,50€
Vodka-Lemon ^{A, 3, 4, 8}	2cl	8,50€

Offene Weissweine

		Glas		Karaffe
Pino Grigio	0,2l	5,50€	0,5l	10,50€
Chardonnay	0,2l	5,50€	0,5l	10,50€
Frizzantino	0,2l	5,50€	0,5l	10,50€
Rosé	0,2l	5,50€	0,5l	10,50€

Offene Rotweine

		Glas		Karaffe
Chianti	0,2l	5,50€	0,5l	10,50€
Montepulciano	0,2l	5,50€	0,5l	10,50€
Lambrusco	0,2l	5,50€	0,5l	10,50€

Prosecco, Champagner

Prosecco Valdo Extra Dry	0,75l	35,50€
Prosecco Valdo Rosé	0,75l	37,50€
Veuve Clicquot	0,75l	120,00€
Moët & Chandon Impérial	0,75l	120,00€
Moët & Chandon Rosé	0,75l	140,00€
Ruinart Champagner Rosé	0,75l	225,00€

Alle Weine, Prosecco und Sekte enthalten Sulfite.
All wines, Prosecco and sparkling wines contain sulphites.

Allergene und Zusatzstoffe

Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Geschmacksverstärker 4. Stärk
5. Säuerungsmittel 6. Süßungsmittel 7. Antioxidationsmittel 8. Phosphat
9. Milchweiß 10. Koffein 11. Chininhaltig 12. Geschwärzt 13. Geschwefelt
14. Nitritpökelsalz 15. Nitrat 16. Gewachst 17. Taurin

A Glutenhaltig C Eihaltig D Fischhaltig G Milchhaltig F Sojahlaltig

I Schwefeldioxid J Sulfide M Senfhaltige Lebensmittel



CASA  VERA

ITALIENISCHE KÜCHE

XV