

Bienvenuto, herzlich willkommen in unserer „Casalinga“!

Wir haben unser Restaurant Casalinga mitten in der Coronazeit als zweites Standbein zum Hotelbetrieb eröffnet. Gestartet sind wir im November 2020 als erste Pizzeria in Rhöndorf mit dem „außer Haus Geschäft“. Wir haben uns im Lockdown auf Pizza spezialisiert und arbeiten nur mit den besten Zutaten. Unser Pizzateig ruht mindestens 24 Stunden und wird mit sehr wenig Hefe gemacht, deshalb ist die Pizza sehr bekömmlich. Es gibt einige Besonderheiten auf der Karte, die man in Deutschland nicht überall bekommt, z.B. weiße Pizzen, „Fregola Sarda“ (sardische Nudeln) oder „Riso Venere“ (schwarzen Reis). Jede Woche kommt ein besonderes, saisonales Gericht zusätzlich auf die Karte - wöchentlich abwechselnd einmal Fisch, einmal Fleisch.

Unser Restaurant heißt „Casalinga“, weil dies übersetzt „die Hausfrau“ bedeutet (- allerdings sagen die Kinder im Ort immer, das heißt „Carsten und Inga“ 😊). Unsere Philosophie: Man kommt zu uns „nach Hause“ zum Essen und wird herzlich, unkompliziert und freundlich bedient - wie in Italien.

Inga Schmitz ist gelernte Hotelfachfrau und eine geborene Gastgeberin. Sie ist die „Mamma“ der sympathischen, sehr jungen Mitarbeiter/innen, die sie ausbildet und fördert. Sie leitet und gestaltet das Restaurant und kümmert sich herzlich um die Gäste. Carsten Schmitz lebte in seiner Jugend eine Zeitlang in Norditalien. Als gelernter Koch liebt er seitdem die einfache italienische Küche, weil sie nur die besten Produkte verwendet und er sein Leben lang am liebsten wie eine italienische Hausfrau kocht – im Restaurant und auch privat zuhause.

Unsere italienischen Lebensmittel bekommen wir von dem italienischen Familienunternehmen „Perrone“ aus Bonn, unseren Salat beziehen wir vom Biomarkt „Vier Jahreszeiten“ im Ort und unseren Fisch und unser Fleisch wird vom „FrischeParadies“ in Hürth geliefert.

Falls Sie Ideen, Anregungen oder Verbesserungsvorschläge haben, sprechen Sie uns gerne an. Aber auch, wenn etwas mal nicht in Ordnung ist, sagen Sie es uns bitte umgehend; nur so können wir mit unserem kleinen jungen Team lernen und besser werden.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind! Buon appetito!

Inga & Carsten Schmitz



SPEZIALITÄTEN IN DER CASALINGA

PANE CON SARDINE ALL'OLIO	10,50 €
Geröstetes Schwarzbrot (von Peter Profittlich) mit Ölsardinen, frischen Kräutern, Zwiebelringen und Balsamico 1,8, 11	
PIZZA BIANCA DELLO CHEF	14,90 €
Weißer Pizza (<u>ohne</u> Tomatensauce) mit Mozzarella, Birne, Gorgonzola und Walnüssen 1,2	
PIZZA BIANCA PATATA	14,90 €
Weißer Pizza (<u>ohne</u> Tomatensauce) mit Mozzarella, Kartoffeln, Pancetta (italienischem Speck), roten Zwiebeln und frischem Rosmarin 1,2,7	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	10,50 €
Der Klassiker: Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl und Chiliflocken (ein bisschen scharf) 1	
SPAGHETTI BOLOGNESE	16,90 €
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, Parmesan und frischer Petersilie 1,2	
SPAGHETTI DELLO CHEF	17,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Gambas, Parmesan und frischer Petersilie 1,4, 12	

Alle Nudeln können auch zum Aufpreis von 1,00 € glutenfrei bestellt werden!

ANTIPASTI

AL VINO 7,50 €
Olivenpaste, Aioli, Tomaten-Bruschetta und Pizzabrot mit Rosmarin 1,2

PANE CON SARDINE ALL'OLIO 10,50 €
Geröstetes Schwarzbrot (von Peter Profittlich) mit Ölsardinen, frischen Kräutern, Zwiebelringen und Balsamico 1,8, 11

ANTIPASTI* 9,50 €
Parmaschinken, italienische Salami, Pancetta, Olivenpaste, Parmesan, Bruschetta mit Tomate, Tomate-Mozzarella und Pizzabrot 1,2,5,7

***ANTIPASTI (für 2 Personen)** 16,50 €

INSALATA

INSALATA CAPRESE 7,80 €
Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum 1,2

INSALATA CASALINGA 14,80 €
Gemischter Salat mit Bresola, Parmesan und Walnüssen 1,3,7

INSALATA FRUTTI DI MARE 17,80 €
Gemischter Salat mit Garnelen und Meeresfrüchten 1,4, 12

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO	10,50 €
Der Klassiker: Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl und Chiliflocken (ein bisschen scharf) ¹	
SPAGHETTI BOLOGNESE	16,90 €
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, Parmesan und frischer Petersilie ^{1,2}	
SPAGHETTI DELLO CHEF	17,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Gambas, Parmesan und frischer Petersilie ^{1,4, 12}	

Alle Nudeln können auch zum Aufpreis von 1,00 € glutenfrei bestellt werden!

PIZZA

Auf unseren Pizzen ist immer nur der beste Mozzarella, Fior Di Latte, und die beste sonnengereifte Tomatensauce. Wir backen eine sehr bekömmliche Pizza mit sehr wenig Hefe und Olivenöl. Der Teig ruht mindestens 24 Stunden.

PIZZA POMODORO	9,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum ^{1,2}	
PIZZA FUNGHI	12,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Champignons und roten Zwiebeln ^{1,2}	
PIZZA SAJID	13,50 €
Vegetarische Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse, Pilzen, Zwiebeln und Oliven ^{1,2,5}	
PIZZA SALAMI	14,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, italienischer Salami und frischem Oregano ^{1,2,7}	

PIZZA BIANCA DELLO CHEF	14,90 €
Weißer Pizza (<u>ohne</u> Tomatensauce) mit Birne, Mozzarella, Gorgonzola und Walnüssen 1,2	
PIZZA BIANCA PATATA	14,90 €
Weißer Pizza (<u>ohne</u> Tomatensauce) mit Mozzarella, Kartoffeln, Pancetta (italienischem Speck), roten Zwiebeln und frischem Rosmarin 1,2,7	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO	15,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Prosciutto Cotto (italienischem gekochten Schinken) 1,2,7	
PIZZA PROSCIUTTO	15,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan 1,2,7	
PIZZA TONNO	15,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und gedünsteten Zwiebeln 1,2, 11	
PIZZA FRUTTI DI MARE	15,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchten und jungem Knoblauch 1,2,4,12	
PIZZA SPINACI E SALMONE AFFUMICATO	15,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat und geräuchertem Lachs 1,2, 11	
PIZZA CARBONARA	15,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Spiegelei, Prosciutto Cotto und Speck 1,2,7	

Kleine Pizza im Restaurant: alle 8,50 €. Für alle Extras auf der Pizza berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €. Alle Pizzen können auch glutenfrei zum Aufpreis von 3,50 € bzw. mit frischem jungem Knoblauch oder „scharf“ bestellt werden.

DOLCE

ESPRESSO AFFOGATO: Espresso mit Vanilleeis 2,8	5,60 €
SCHOKOLADEN TARTUFFO: Eis-Dessert-Klassiker mit Alkohol (Marsala) 2,3,6,8	6,20 €
HIMBEER-MASCARPONECREME mit gestoßenem Baiser 2,6,8	6,70 €
COPPA DI BOSCO: Waldfrucht-Joghurteis-Becher 2,6,8	6,50 €
MAFIATORTE: Selbstgebackener Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Eierlikör 2,3,6,8	7,50 €

Guten Appetit und einen schönen Abend wünscht Ihnen Ihr Casalinga-Team!

Falls Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben sollten, sprechen Sie uns gerne an!

1: Gluten; 2: Laktose; 3: Nüsse; 4: Schalentiere; 5: geschwärzt; 6: Farbstoffe; 7: Nitrate; 8: Süßungsmittel; 9 Antioxidationsmittel; 10: Verdickungsmittel; 11: Fisch; 12: Weichtiere