

CARNE + PESCE +  
PIZZA + PASTA = AMORE

ALLES ANDERE  
IST NUR PIZZA

# castos

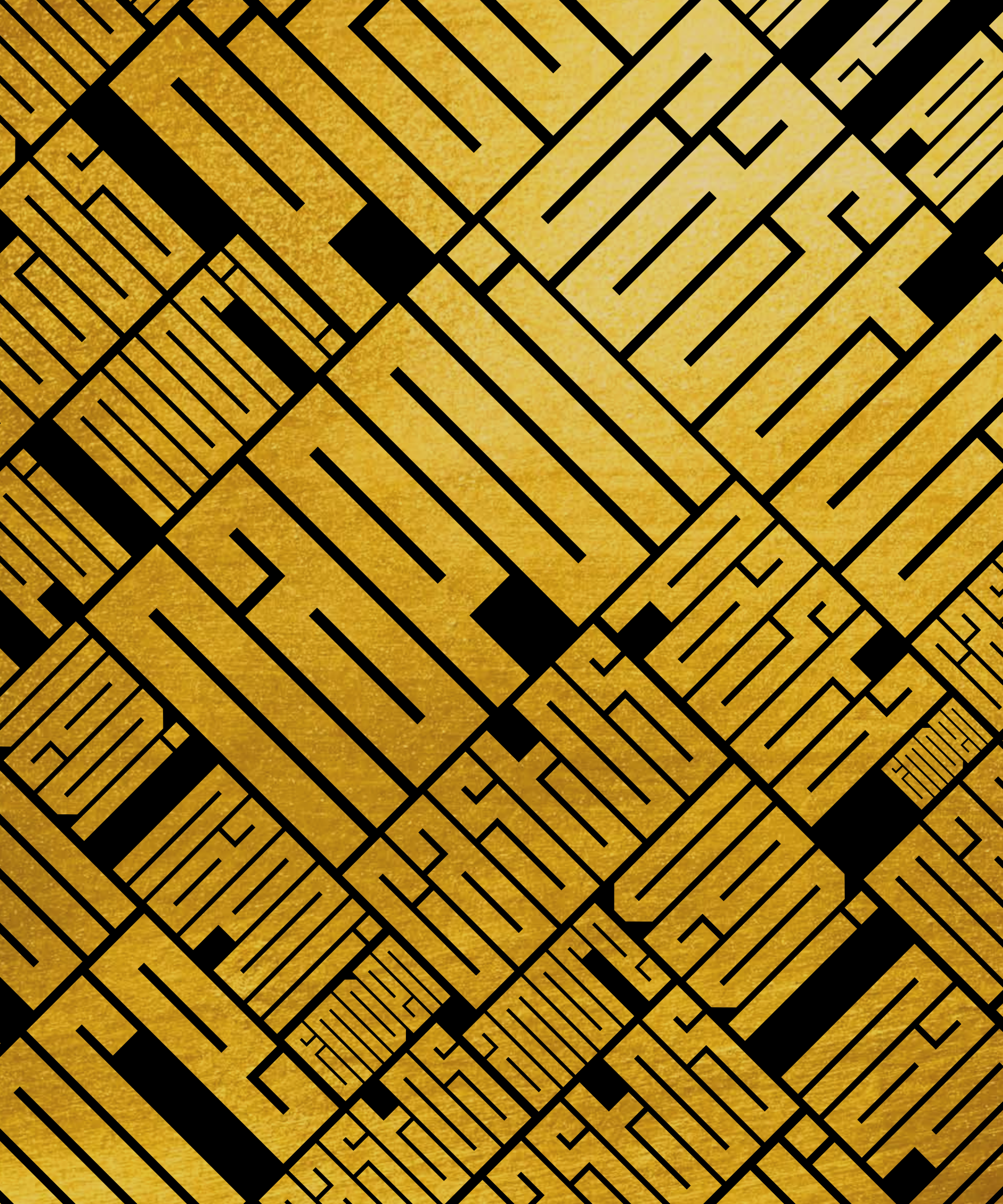
*Specialita Italiane*



INFO@CASTOS.DE

# BUITONI

WWW.CASTOS.DE



# benvenuto

*Hertzlich willkommen!*

## CASTO'S – traditionelle italienische Speisen

„la Pizza“: Die Spezialität aus Italien wird  
- bis auf kleine Veränderungen - genau so gemacht  
wie vor 800 Jahren. Aus diesem Grund hat das Konzept  
vom CASTO'S seine Wurzeln in der original italienischen Küche.

Egal ob Pizza, Pasta, Fleisch oder Fisch!

Wir finden, dass regionale Produkte  
die richtigen Zutaten für uns sind.

Eines ist aber klar:

Es muss immer leckere, ausgewählte und  
aromatische Spitzenqualität sein!

Genießen Sie unsere Speisen wie aus Italien!

»**buon appetito!**«

# antipasti

## Starter

1

### Bruschetta

geröstetes Ciabattabrot mit  
frischen Tomaten, Pesto, Rucola, Parmesan

8,90 €

2

### Burrata frita

frittierter Burrata mit Tomatensauce,  
Parmesan, Parmesan-Creme

13,90 €

3

### Panierter Schafskäse

mit Balsamico-Creme, Parmesan

13,90 €

4

### Kleine Gambas

in Tomaten-Knoblauchsauce, Petersilie

14,90 €

5

### Frittierte Calamari

frittierte Baby Calamari, Zitrone, Aioli

16,90 €

6

### Vitello Tonnato

gekochte Scheiben von der Kalbsbrust mit  
leichter Kapern-Thunfischcreme

16,90 €

# antipasti

Starter

7

## Tuna Tataki

Scheiben vom Yellowfin-Thunfisch im Sesammantel,  
Burrata, Teriyakisauce

17,90 €

8

## Carpaccio Classico

hauchdünne Scheiben vom Fassona-Rind, Rucola,  
Pinienkerne, Balsamico-Creme, Parmesan

16,90 €

9

## Oktopus-Pfanne

gegrillter Oktopus, Tomatensauce,  
Kapern, Oliven, Chili

16,90 €

10

## Schafskäse „Mediterrano“

gebacken, mit Oliven, Peperoni, Tomaten,  
Oregano, rote Zwiebeln

15,90 €

11

## Casto's Antipasto

für 2 Personen, Hausbrot mit italienischem Aufschnitt,  
kalte und warme Vorspeisen

24,90 €

12

## Panetto Aglio

warmes Pizzabrot mit Knoblauch,  
Oregano und Aioli-Creme

8,90 €

13

## Beef Sashimi vom US Flanksteak

leicht angegrillt, Teriyaki-Soja-Sauce,  
Parmesan, Chili, Sesam

17,90 €

99

## Rindertatar

mit Teriyaki-Soja-Sauce, Burrata-Creme,  
gebeiztes Eigelb, Parmesan

17,90 €

Der passende Begleiter  
zu jeder unserer  
Vorspeisen.

Buon  
Appetito

L A N O S T R A P I Z Z A

# SALZ, WASSER, MEHL, AMORE & LEIDENSCHAFT

Die weltberühmte neapolitanische Pizza hat ein sogenanntes „Leoparding“. Das Leopardenmuster am Rand und auf der Unterseite der Pizza ist das „Markenzeichen“ und kann bedenkenlos mitgegessen werden.

Für den besonderen Pizzateig verwenden wir „00“ Mehl aus der Region Neapels, etwas Hefe, Meersalz und Wasser. Dieser ruht dann bis zu 72 Stunden in unserer Reifekammer, bis er seinen besonderen Geschmack erhält.

Und der Belag? Kompromisslos und echt! Für unsere neapolitanische Pizza verwenden wir ausschließlich hochwertige Produkte aus Italien, insbesondere aus dem Raum Kampanien.

72

STUNDEN  
TEIGRUHE

1

MINUTEN  
BACKZEIT

400

GRAD  
OFENHITZE

100%

LEIDEN-  
SCHAFT

# PIZZA

## Classica

14

### Pizza Margherita

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Olivenöl

11,90 €

15

### Pizza Tonno e Cipolla

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
Thunfisch, Zwiebeln

14,90 €

16

### Pizza Milano

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
Schinken, Salami, Champignons

16,90 €

17

### Pizza Vegetale

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
verschiedenes Gemüse

16,90 €

18

### Pizza Bruschetta

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
Bruschetta-Tomatenwürfel, Rucola, Parmesan

17,90 €

19

### Pizza Diavola

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
Salami Picante, rote Zwiebeln, Jalapeños, Parmesan

17,90 €

# pi220

## la speciale

20

### Pizza Capricciosa

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Porto-Bello Champignons, Artischocken, Oliven

17,90 €

21

### Pizza Vegana

hausgemachte Avocado-Creme, vegane Zitrus-Aioli, vegane Mozzarella, Paprika, Kirschtomaten

18,90 €

22

### Pizza Toto

Schmand, Fior di Latte, Honig, Feige, Rucola, Nüsse, Pistazien-Pesto, Bufalina

17,90 €

23

### Pizza Pulcinella

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Pancetta Schinken, Bufalina, rote Zwiebeln, Champignons, Parmesan, Parmesan-Creme

17,90 €

24

### Pizza Salmone

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, frischer Lachs, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Zitrus-Aioli, Rucola

17,90 €

# piezo

*la speciale*

25

## Pizza Parma

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
Parmaschinken, Rucola, Parmesan

17,90 €

26

## Pizza Annina

hausgemachter BBQ-Bacon Dip,  
toskanisches Spanferkel,  
Taleggio, Rucola, Parmesan

18,90 €

27

## Pizza Burrata

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata,  
italienischer Schinken, Pistazien-Pesto, Parmesan

18,90 €

28

## Pizza Pazza

Schmand, Fior di Latte, Feigen, Parmaschinken,  
Ziegenkäse, Walnuss, Honig, Rucola

18,90 €

29

## Pizza Manzo

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
Rinderstreifen, Rucola, Jalapeños, rote Zwiebeln,  
Oliven, Parmesan, Parmesan-Creme

18,90 €

30

## Pizza Porco

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
Salami, scharfe Salami, Schinken,  
Pancetta, Parmesan, Parmesan-Creme

18,90 €

31

## Pizza Verdesio

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,  
frittierter Burrata, Rinderstreifen,  
Zwiebeln, Parmesan, Parmesan-Creme

18,90 €

## Dips für den Rand

Aioli / Thunfisch-Creme  
Chili Dip / Avocado-Creme

2,00 €

Hausgemachte **Pasta** vereint mit  
italienischer Leidenschaft!



32

### Penne Spezzatino

Penne mit verschiedenem Gemüse, Hähnchen, Tomaten-Sahnesauce, Rucola, Parmesan

16,90 €

# pasto

*Fatta in casa*

33

### The Modern Bolognese

hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Burrata, Rinderhackfleisch, Burrata-Creme, Parmesan

18,90 €

34

### Linguine Con Gamberi

in einem leichten Tomaten-Knoblauch-Sud, Kirschtomaten, gebratene Garnelen

19,90 €

35

### Tagliatelle Avocado

Tagliatelle mit Avocado, Pesto Sauce, Hähnchenbrustfilet, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

19,90 €

36

### Penne Surf and Turf

Penne in mediterraner Tomatensauce, Zucchini, Rinderstreifen, Garnelen, Knoblauch, Parmesan, Oregano

23,90 €

37

### Fiocchi (Nudelsäcke)

mit Birne und Käse gefüllt, Gorgonzolasauce, Birne, Amarettini, Parmesan

19,90 €

38

### Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle mit Lachswürfeln, Spinat, grüner Spargel, Tomaten-Sahnesauce

19,90 €

39

### Penne con Filetto

Penne mit Rinderstreifen, Rotweinjus, Zwiebeln, Wildbrokkoli, Parmesan

22,90 €

40

### Ravioli Feige

hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Burrata, Ziegen-Feigsauce, Walnuss, Feige, Parmesan

20,90 €

41

### Tagliatelle al Tartufo

Tagliatelle in einer Trüffelrahmsauce, gebratene Garnelen, geriebener schwarzer Trüffel

23,90 €

42

### Ravioli Iberico

hausgemachte Ravioli gefüllt mit Osso Buco, gezupfte Bäckchen vom "Pata Negra"-Schwein, Jus, Champignons, Burrata-Creme, Parmesan

23,90 €

Auf Wunsch auch glutenfreie Pasta zum Aufpreis von 2€.

# pesce

43

## Scampi al Aglio

Scampis im Knoblauchsud,  
dazu Linguine Aglio e Olio, Parmesan

28,90 €

44

## Doradenfilet

vom Grill, auf Safran-Risotto, Burrata-Creme,  
frittierter Spargel, rote Beete Crumble

29,90 €

45

## Island Bio-Lachs

In Trüffelrahmsauce mit Kartoffelpüree,  
Wildbrokkoli

28,90 €

46

## Thunfischsteak

vom „Yellow-Fin“, rosa gebraten,  
Teriyaki-Soja-Sauce, Linguine Aglio e Olio,  
Sesam, Parmesan

29,90 €

47

## Meeresfrüchtepfanne

Baby Calamari, Garnelen, Oktopus, Vongole, Knoblauch,  
Tomaten-Weißweinsauce, Linguine Aglio e Olio,  
Parmesan

29,90 €

# CARNE

48

## Pollo alla Valdostana

Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinken und Mozzarella überbacken, Tomaten-Sahnesauce, Pesto, Amazing Fries, Parmesan

23,90 €

49

## Pollo al Gorgonzola

Hähnchenbrustfilet, Gorgonzolasauce, Penne, Parmesan

23,90 €

50

## Pollo al Noci

Hähnchenbrustfilet, Walnuss-Honig Jus, Ziegenkäse-Crumble, Amazing Fries, Parmesan

23,90 €

51

## Kalbsschnitzel

paniertes Kalbsschnitzel, Amazing Fries, Zitrone, Aioli

28,90 €

52

## Deichlammrücken

mit Rosmarinkartoffeln, Jus, frittierte Zwiebeln, gratiniert mit Ziegenkäse und Thymian

34,90 €

53

## Geschmorte Bäckchen vom Iberico

mit Kartoffelpüree, Jus, Wildbrokkoli, Parmesan

29,90 €

55

## Bistecca al Balsamico

Rumpsteak vom Grill in Balsamicosauce, Rucola, Amazing Fries, Parmesan

35,90 €

*Mangia Bene  
Ridi Spesso  
Ama Molto.*

# Steaks vom Grill

§4

Rumpsteak  
ca. 280 g

Rumpsteak, Amazing Fries,  
Kräuterbutter

34,90 €

§6

Tagliata di Manzo  
ca. 280 g

tranchiertes Rumpsteak auf Rucola, Amazing Fries,  
Balsamico-Creme, Kräuterbutter, Parmesan

34,90 €

§7

Rinderfilet  
ca. 250 g

das edelste Stück vom Rind,  
Kräuterbutter, Amazing Fries

37,90 €

§8

Neuseeland Rib Eye  
ca. 300 g

Kräuterbutter, Amazing Fries,  
Chimichurri-Sauce

36,90 €

# burger

64

## Crazy-Chicken Burger

Brioche Burger Bun, im Knuspermantel panierte Hähnchenbrust, Gartensalat, Curry-Mayonnaise, rote Zwiebeln, Tomaten, Amazing Fries

18,90 €

65

## Veggie Burger

Brioche Burger Bun, Beyond Burger, Gartensalat, Aioli, rote Zwiebeln, Tomaten, Amazing Fries

18,90 €

66

## Italian Burger

Brioche Burger Bun, 220 g Dry Aged Beef, Aioli, Cheddar Käse, Tomaten-Relish, rote Zwiebeln, Tomaten, Amazing Fries (medium plus gebraten)

18,90 €

67

## Chili Burger

Brioche Burger Bun, 220 g Dry Aged Beef, Chili Dip, Cheddar Käse, Tomaten-Relish, rote Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Amazing Fries (medium plus gebraten)

18,90 €

*Buon  
Appetito!*

# insalata

97

## Insalata Mista

gemischter Gartensalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Gurken, Rucola, Balsamico Dressing, Parmesan

6,90 €

59

## Insalata di Pollo

gegrilltes Hähnchenbrustfilet, gemischter Gartensalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Gurken, Rucola, Balsamico Dressing, Parmesan

16,90 €

60

## Insalata Formaggio di Capra

gebratener Ziegenkäse mit Parmaschinken umhüllt, auf bunt gemischtem Gartensalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Gurken, Rucola, saisonale Früchte, Balsamico Dressing, Parmesan

17,90 €

61

## Mango-Avocado Salat

bunt gemischter Gartensalat, Mango, Avocado, Bufalina, Pinienkerne, Feta, Granatapfel, Sesam, Caesar-Dressing

17,90 €

62

## Salat Surf & Turf

gemischter Gartensalat, Rinderstreifen, kleine Garnelen, grüner Spargel, Kirschtomaten, Gurken, Rucola, rote Zwiebeln, Caesar-Dressing, Parmesan

18,90 €

63

## Salat-Chicken-Burrata

gemischter Gartensalat, frittierter Burrata, Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade, Avocado, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Parmesan, Caesar-Dressing

19,90 €

Auf Wunsch können wir Ihre Salate auch mit unserem Caesar-Dressing servieren.

# dessert

*Dolci*

68

## Crema di Cafe (zum Löffeln)

die perfekte Alternative zum Dessert:  
italienische Kaffeecreme

6,90 €

69

## Crema Limone (zum Löffeln)

die erfrischende Alternative zum Dessert:  
Zitronensorbet-Creme

6,90 €

70

## Tiramisu

der Klassiker

11,90 €

71

## Schokoladensoufflé

mit cremigem Schokokern und Vanilleeis

12,90 €

72

## Italienisches Nougatdessert

mit „KitKat Crumble“ und „salted Caramel“-Topping

11,90 €

73

## Tartufo Pistacchio

Italienische Eisspezialität, Pistazien-Nutella Creme,  
Kugel Pistazieneis

13,90 €



# aperitivo

## Champus & Co.

### Unsere Spritz & Cocktails

Pornstar Martini	9,90 €
Espresso Martini	9,90 €
Pornstar Spritz	garniert mit Passionsfrucht, Passoa, Vanillesirup, Prosecco, 9 Mile Vodka 8,90 €
Limoncello Spritz	Prosecco, Limoncello, Minze, Zitrone 8,90 €
Lillet Wild Berry	8,90 €
Mattia Spritz	Martini Bianco, Ginger Ale, Holunder, Erdbeeren, Minze 9,90 €
Casto´s Spritz	Prosecco, Crodino, Maracuja, Limonata 8,90 €
Aperol Spritz	8,90 €

## alkoholfrei

Aperolino	alkoholfreier Aperol	6,90 €
Virgin Mojito	Sodawasser, Limetten, brauner Zucker, Sprite	6,90 €

Der „**Spritz**“,  
ein italienischer **Aperitif**  
aus Venedig

Der Spritz, auch Sprizz oder Veneziano, ist ein Mixgetränk aus Weißwein und Mineralwasser oder Prosecco und einer Spirituose. Er ist traditionell in ganz Italien sehr beliebt.

Martini	5 cl	4,90 €
Campari Orange	5 cl	6,50 €
Prosecco	Glas 0,1L	4,50 €
	Flasche 0,7 L	27,90 €
Ruinart Rose	0,7 L	150,00 €
Dom Pérignon	0,7 L	300,00 €

# drinks

## Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,2l	3,50 €
Sprite	0,4l	5,90 €
Orangina	0,2L	3,90 €
Orangensaft	0,2L	3,90 €
Apfelsaft	0,2L	3,90 €
Kiba	0,2L	3,90 €
Fritz Bio Apfelschorle	0,2L	3,90 €
Italienische Limo Grüne Mandarine	Flasche 0,275 L	4,00 €
Italienische Limo Zitrone / Ingwer	Flasche 0,275 L	4,00 €
Tonic Water	0,2L	3,80 €
Bitter Lemon	0,2L	3,80 €
Ginger Ale	0,2L	3,80 €
Aqua Morelli Medium	0,25 L	3,20 €
	Flasche 0,75 L	7,90 €
Aqua Morelli Still	0,25 L	3,20 €
	Flasche 0,75 L	7,90 €

## Homemade

<b>Maracuja-Zitrus Limo</b>		
Mineralwasser, Sprite, Maracujasaft, Limette, Orange, Maracujasirup	0,45 L	5,90 €
<b>Pesca Limo</b>		
Mineralwasser, Weißer Pfirsich Nektar, Kirschsafte, Sprite, Zitrone, Minze	0,45 L	5,90 €

## Birra

<b>Veltins</b> vom Fass	0,25l	3,80 €
	0,4l	5,80 €
<b>Alster</b> vom Fass	0,25L	3,80 €
	0,4l	5,80 €
<b>Casto's Kellerbier</b> vom Fass	0,3L	4,00 €
	0,5l	6,00 €
<b>Veltins Alkoholfrei</b> Flasche	0,33 L	3,90 €
<b>Alster Alkoholfrei</b> Flasche	0,33 L	3,90 €
<b>Maisel's Weisse Weizen</b> Flasche	0,5L	5,90 €
<b>Maisel's Weisse Alkoholfrei</b> Flasche	0,5L	5,90 €

# drinks

## For Gin Lovers

<b>Bombay</b> serviert mit Zitrone	4 cl	6,90 €
<b>Monkey 47</b> serviert mit Zitrone & Rosmarin	4 cl	8,90 €
<b>Knut Hansen</b> serviert mit einer Orangenscheibe	4 cl	8,90 €
<b>Hendricks</b> serviert mit Gurke	4 cl	8,90 €
<b>Skin Gin</b> serviert mit Minze & Limette	4 cl	9,40 €
<b>Brockmanns</b> serviert mit Erdbeere & Orange	4 cl	9,40 €
<b>The Illusionist Gin</b> serviert mit Apfel	4 cl	9,40 €

## Whisky

<b>Bulleit Bourbon</b>	4 cl	7,90 €
<b>Jack Daniels</b>	4 cl	7,90 €
<b>Dalwhinnie</b> 15 Jahre alt	4 cl	9,90 €
<b>Glenmorangie</b>	4 cl	10,90 €
<b>Lagavulin</b> 16 Jahre alt	4 cl	12,90 €

## Rum

<b>Havana Club</b> mit Cola & Limette	2 cl	7,70 €
<b>Botucal</b> Venezuela	2 cl	7,90 €
<b>Don Papa</b> Philippinen	2 cl	7,90 €
<b>A.H. Riise X.O Reserve Danish Navy</b> Dänemark	2 cl	8,90 €

## Vodka

<b>9 Mile Vodka</b>	4 cl	4,90 €
<b>Belvedere</b>	4 cl	6,90 €

## Brandy

<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	5,50 €
<b>Carlos I Solera Gran Reserva</b>	2 cl	5,90 €

# drinks

## Liköre

Marsala	2 cl	2,90 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Pistazienlikör	2 cl	3,90 €
Crema di Limoncello	2 cl	3,90 €
Baileys auf Eis	4 cl	4,50 €

## Bitter

Jägermeister	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,80 €
Averna	2 cl	3,80 €
Fernet Branca	2 cl	3,80 €
Amaro Montenegro auf Eis	4 cl	4,90 €

## Edelobstbrände

Sizilianische Mandarine	2 cl	7,90 €
Pimonteser Haselnuss	2 cl	7,90 €
Vallendar Marille	2 cl	7,90 €

## Grappa

Grappa Morbida Marzardo	2 cl	6,90 €
Grappa Poli Miele Akazienhonig	2 cl	6,90 €
Grappa Amarone Marzardo	2 cl	6,90 €
Grappa Botte Porte Marzardo	2 cl	6,90 €
Grappa Espresso Marzardo Limited Edition	2 cl	7,90 €

## Aquavit

Linie Aquavit	2 cl	3,70 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,70 €

## Espresso Bar

Espresso	3,20 €
Tasse Kaffee	3,80 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Cappuccino	3,90 €
Crema di Café	6,90 €
Latte Macchiato	4,90 €

# diego armando maradona *la Legenda di Napoli*

## Der Maradona-Kult in Neapel

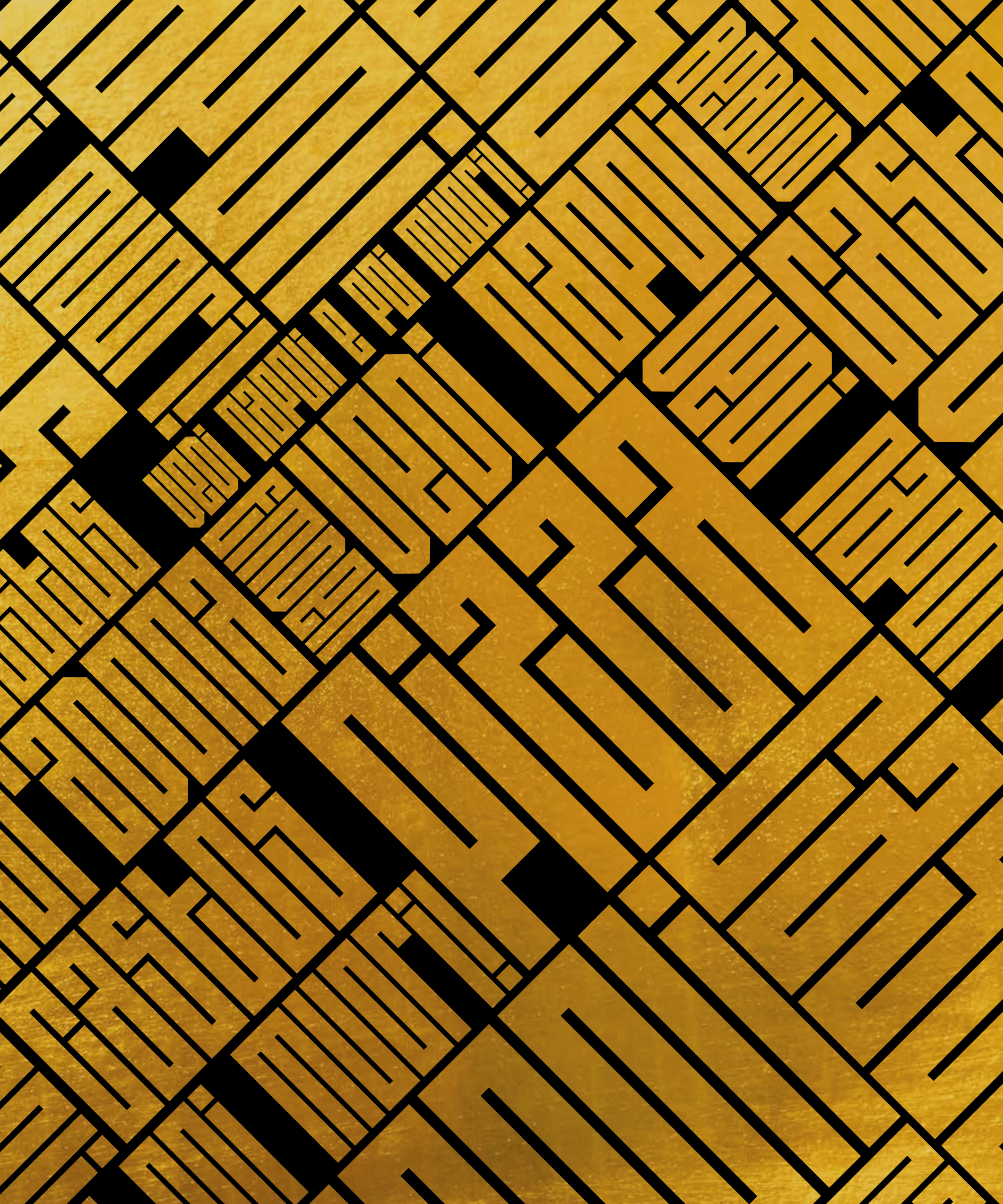
Nach vielen Höhen und Tiefen wurde das „Wunderkind“ Diego Armando Maradona Franco 1984 vom SSC Neapel, der kurz vor dem Abstieg stand, für eine Rekordablösesumme angeworben. Feierlich wurde Maradona von ca. 75.000 Fans im Stadio San Paolo empfangen, denn die Menschen in Neapel verbanden mit ihm Hoffnung und Erfolg auf den Sieg für ihren Verein. Und Maradona gab ihnen, was sie wollten.

Mit dem SSC Neapel feierte er die größten Erfolge seiner Vereinskarriere, darunter die bis heute einzigen Meistertitel der Vereinsgeschichte und den Gewinn des UEFA-Cups 1989. Er rettete den Verein nicht nur vor dem Abstieg. Bei der Weltmeisterschaft in Mexiko, bei der Maradona durch die Hand Gottes sein Jahrhundert-Solo gegen England und den Titel im Finale gegen Deutschland gewann, wurde er endgültig zum besten Spieler der Welt. In Neapel war er spätestens jetzt ein Heiligtum.

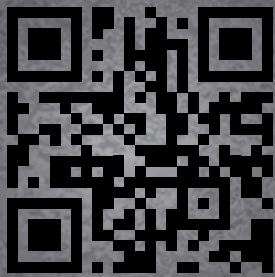
Die Fans liebten ihn hingebungsvoll. Die Presse vergötterte ihn.

Nach seinem Tod trauerte ganz Neapel um die Fußball-Legende.

Ihm zu Ehren wurde die Heimspielstätte des SSC Neapel in „Stadio Diego Armando Maradona“ umbenannt.



*napoli stamattina insieme a me con centomila  
voce dice a te: Vedi napolì, vedi napolì,  
ipoli napolì, e puoi muori. Senza napolì  
dimmi ch'hai campato a fà.*



**casto's**  
*Specialità Italiane*

DESIGN & ILLUSTRATIONS: *from* BEBOLD.DE *with love.*