

Alle Gerichte auch außer Haus



Karl-Keil-Straße 42 – 08060 Zwickau



01520 455 11 11



la-casa-merja.de



lacasamerja@gmail.com





** Aperitifs**



1	Hugo Spritz.	Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette und Minze auf Eis
---	--------------	--

- 2 Hugolino. Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Beerenmix, Limette und Minze auf Eis
- 3 Aperol Spritz. Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange auf Eis
- 4 Sarti Spritz. Sarti, Prosecco, Sodawasser, Limette auf Eis
- 5 Ramazzotti Rosato Mio. Rosato Mio, Prosecco, Basilikum und Sodawasser auf Eis
- 6 Lillet Lagoon. Lillet, Sprite, Blue Curacao, Limette auf Eis
- 7 Limoncello Spritz. Limoncello, Prosecco, Zitrone auf Eis



Cocktails/Long Drinks

- 8 Mojito. Limette, Minze, weißer Rum, Sodawasser, Eiswürfe.
- 9 Mojito Erdbeer. Limette, Minze, Weißer Rum, Sodawasser, Erdbeer Eiswürfel
- 10 Mojito Himbeer. Limette, Minze, weißer Rum, Sodawasser, Himbeer Eiswürfel
- 11 Gin Tonic. Gin, Tonic, Limette auf Eis
- 12 Negroni. Gin, Campari, roter Wermut, Orangen, Eiswürf
- 13 Tropico Merja. Vodka, Maracuja Saft, Orange Saft, Aperol, Eiswürfel
- 14 Amarela. Amaretto Likör und Apfelsaft, Eiswürfel



8,90 € 8,90 € 7,90 € 8,90 € 8,90 €

8,90€

Cocktails Alkoholfreie

- 15 Virgin Mojito. Limette, Minze, Biterlemon, Sodawasser, Eiswürfel
- 16 Hugo Alkoholfrei. Gingerale, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette und Minze auf Eis
- 17 Hugolino Alkoholfvei. Gingerale, Holunderblütensirup, Sodawasser, Beerenmix, Limette und Minze auf Eis
- 18 Erdbeer-Minze. 0,5 l
- 19 Himbeer-Minze. 0,5 l



7,90€

6,90€ 7,90€

5,90€

5,90€



Vini Aperti / Offene Weine

** I Bianchi / die Weisen **

20	Frizzantino. weißer, süßlicher Perlwein	0,251	5,90€
21	Chardonnay igt. trocken, weich und vollmundig.	0,251	6,20€
	Pinot Grigio igt. trocken, vollmundig weich, frisch.	0,251	6,20€
	Prosecco 0,1l	0,251	4,40€
	**IRos	sati / die Rosé **	
24	Bardolino. halbtrocken, diskret, saftig	0,251	6,20€
	IRo	osi / die Roten	
25	Lambrusco igt. Perlwein, frische, fruchtiger Duft.	0,251	5,90€
26	Montepulciano doc. trocken, würzig und fruchtig	0,251	6,20€
27	Chianti. trocken	0,251	6,20€
28	Vino Spritz. Weinschorle Rot oder Weiß	0,251	6,20€

Birre/Bier

29	Ur-Krostitzer Pilsner vom Fass.	0.31 / 0.51	3,30€	4,60€
30	Ur-Krostitzer Schwarzes vom Fass.	0,31 / 0,51	3,40€	4,60€
31	Schöfferhofer Weizen Naturtrüb.	0,51		4,60€
32	Schöfferhofer Weizen Dunkel Fl.	0,51		4,00€
33	Radeberger Alkoholfrei.Fl.	0,51		4,00€
34	Schöfferhofer Weizen 0% Afa.Fl.	0,51		4,00€
35	Diesel.	0,31 / 0,51	3,30€	4,60€
36	Radler.	0,31 / 0,51	3,30€	4,60€



Bevande Analcoliche Alkoholfreies

37 <i>Pepsi</i> . _{9,1} .	0,21		3,30€
38 Mirinda.	0,21		3,30€
39 7 <i>Up</i> .	0,21		3,30€
40 Pepsi light. ,9.	0,21	() Ze () () () () () () () () () (3,30€
41 Tonic Water.	0,21		3,20€
42 Ginger Ale. 5,15.	0,21		3,20€
43 Bitter Lemon.	0,21		3,20€

3,30 € 4,50 € 3,30 € 4,50 € 3,30 € 4,50 € 3,30 € 4,50 € 3,30 € 4,50 €

	3,30 € 4,50 €
	3,30 € 4,50 €
point	3,30 € 4,50 €
	3,30 € 4,50 €

49	San Pellegrino. Fl.	0,751
	Acqua Panna. Fl.	0,751
	San Pellegrino. Fl.	0,25l
	Acqua Panna. Fl.	0,251



5,80
5,80
2,30 €
2,30



Digestivi / Digestifs

53	Ramazzotti. 4 cl	DISAROBRO		4,50€
54	Limoncello. 4 cl		FASIA	4,50€
55	Grappa della Casa. 4 cl	DISARONNO STABLE TO THE	1815	4,50€
56	Averna. 4 cl		RAMAZZOTI	4,50€
57	Amretto. 4 cl		AMARO MENO EAMAZON	4,50€
58	Jägermeister. 4 cl		MILANO MILANO	4,50€

59

Sambuca. 4 cl

4,50€

Bevande Calde / Warme Getränke







Weiß Wein Fl



66 Pinot Grigio delle Venezie DOC, Masi

38,90€

Herkunft: Masi Agricola, Venetien, Italien Beschreibung: Trocken mit einem Blend aus Pinot Grigio und Verduzzo. Fruchtig, aromatisch und elegant. Passt gut zu modernen leichten Gerichten.

67 Chardonnay IGT, St. Barthelmeh-Venetien 32,90€

Herkunft: St. Barthelmeh, Venetien, Italien

Beschreibung: Trocken, frisch und fruchtig mit nachhaltigem Sortencharakter.

68 Grillo "Costadune" DOC, WG Mandrarossa 34.90€

Herkunft: WG Mandrarossa, Sizilien, Italien

Beschreibung: Trocken, strohgelb mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und einem Hauch von Basilikum. Fruchtig im Geschmack.

**Rosé Wein Fl **

69 Doppio Passo Primitivo Rosato IGT

34.90€

Herkunft: Botter, Apulien, Italien

Beschreibung: Intensiv und unverwechselbar mit Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren. Fruchtiges, halbtrockenes Bukett mit süßen und würzigen Noten.



**Prosecco Fl **

70 Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

34.90€

Herkunft: Mionetto, Venetien, Italien Beschreibung: Ein eleganter Prosecco mit feinen Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Akazienblüten. Trocken und erfrischend am Gaumen, mit lebendiger Säure und einer anhaltenden Perlage. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen.





Rote Wein Fl



Rupenera Merlot Rosso Sicilia DOC

28,90€

Herkunft: Mandrarossa, Sizilien, Italien

Beschreibung: Fruchtige Aromen von roten Beeren, Gewürzen und einer zarten Vanillenote. Weich am Gaumen mit einem anhaltenden Abgang. Passt gut zu sizilianischen Gerichten wie Pasta alla Norma oder gegrilltem Lamm.

72 Lifili Primitivo Salento IGP

34,90€

Herkunft: Weingut WG, Salento, Apulien, Italien

Beschreibung: Intensive Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und einem Hauch von Lakritze. Ein vollmundiger Wein mit einer weichen Struktur, ideal für mediterrane Gerichte oder zum alleinigen Genuss.

73 Chianti DOCG, Tenuta Castiglioni

38,90€

Herkunft: Tenuta Castiglioni, Toskana, Italien

Beschreibung: Ein traditioneller Chianti mit Aromen von reifen Kirschen, Gewürzen und erdigen Nuancen. Ein ausgewogener Wein mit einem angenehmen Abgang. Perfekt zu italienischer Küche und toskanischen Gerichten.

74 Brolo Campofiorin Oro IGT, Masi Agricola 48,90€

Herkunft: Masi Agricola, Venetien, Italien

Beschreibung: Ein prestigeträchtiger Wein mit einem Bouquet von dunklen Früchten, Gewürzen und einem Hauch von Schokolade. Samtig am Gaumen mit einem langen, eleganten Finish. Ideal zu rotem Fleisch und gereiftem Käse.

75 Amarone della Valpolicella, Masi Agricola

89,90€

Herkunft: Masi Agricola, Venetien, Italien

Beschreibung: Ein ikonischer Amarone mit intensiven Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und Schokolade. Vollmundig und komplex, mit einem langen und anhaltenden Abgang. Passt gut zu kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse.



Antipasti / Vorspeisen

76	Focaccia. A.s. mit Knoblauch & Oregano	5,50 €
77	Bruschetta. geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfel	6,90 €
78	Mozarella Caprese. § italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten & Basilikum	7,50 €
79	Vitello Tonato. Kalbsfleisch, Thunfisch, Kapern & Sauce	12,50 €
80	Carpaccio di Manzo. [] hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, frischer Parmesan & Zitrone	12,50 €
81	Tartar di Manzo. B Rinderfilet, Senape, Petersilie, Öl & gekochtes Eigelb.	14,50 €
82	Antipasto Misto La Casa Merja. Vorspeisenplatte nach Art des Hauses	19,50 €
83 84 85	**Zuppa / Suppe** Zuppa di Pomodoro. Tomaten-Creme-Suppe Minestrone. italienische Gemüsesuppe Zuppa ai Funghi. frische Pilz-Creme-Suppe	5,90 € 6,50 € 6,50 €
	Salata / Salate	
86	Insalata Mista. gemischter Salat	7,50 €
87	Insalata di Pomodoro. Tomaten, Rote Zwiebeln, Büffelmozarellaperlen & Basilikum	8,50 €
88	Insalata di Vitello. gemischter Salat mit Kalbsfleisch.	11,90 €
89	Insalata di Salmone. gemischter Salat mit Avocado, roten Zwiebeln & Lachsstreifen	12,50 €
90	Cesar Salat.	10,90 €

gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen



Solo per Bambini / Nur für Kinder

91	Pizza Margherita. A mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	5,90€
92	Pizza Salami. A mit Tomaten, Mozzarella & Salami	5,90€
93	Pasta al Pomodoro. A mit Tomaten & Mozzarella	5,90€
94	Pasta alla Panna. A mit Schinken an Sahne-Sauce	5,90€
	Pizza / Pizzen mit Mozzarella	¢
95	Margherita. A,G mit Tomatensauce	8,90€
96	Caprese. A,G Basilikum & Tomatensauce	10,90€
97	Salami. A,G mit Salami	10,90€
98	Prosciutto. A,G mit gekochten Schinken	11,90€
99	Diavola. A,G mit Salami Piccante, Oliven & Paprika	12,90€
100	Capricciosa. A, G mit gekochten Schinken, Champignons, Salami & Oliven	13,90€
101	Tonno. A,G mit Thunfisch, Zwiebeln	13,90€
102	Parma. A,G mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan	13,90€
103	Philadelphia. A, G Champignons, Mais, Rucola & Cherrytomaten	12,90€
104	Pizza della Casa. A, G Speck, scharfer Salami, Champignons & Paprika	14,90€
105	Marinava. A,G mit Tomatensauce & Meeresfrüchten	15,50€
106	Quattro Stagioni. A,G Salami, Schinken, Champignons & Thunfisch	13,50€
107	Calzone. A, G gefüllt mit Schinken, Champignons & Käse	11,50€
108	Quattro Formaggi. A, G mit Pocorino, Gorgonzola & Feta	14,50€







109	Spaghetti al Pomodoro. mit Tomaten-Sauce & Basilikum	8,50 €
110	Penne al Ragu. mit Bolognesesauce	9,50 €
111	Spaghetti Aglio Olio. A, O mit frischem Knoblauch, Olivenöl & Peperoncini (scharf)	9,50 €
112	Penne Arrabbiata. A, N,O mit Oliven, Zwiebeln & Tomatensauce	12,90 €
113	Spaghetti Carbonara mit Speck.	9,50 €
114	Lasagne al Forna. Schichtblattnudeln mit Rinderhackfleisch	11,50 €
115	Tagliatelle al Salmone. A, N, D, O mit Lachs & Zucchini an leichter Hummer-Sahnesauce	14,90 €
116	Tagliatelle al Gorgonzola. mit Spinat an Gorgonzola-Sauce	12,50 €
117	Linguini Frutti di Mare. mit Meeresfrüchten	15,90 €
118	Spaghetti Mare Monte. A, N,O mit Champignons, Garnelen, Rinderfiletstreifen& scharfen Peperoncini	15,90 €
119	Spaghetti Aglio e Olio e Scampi.	15,50€







Fleischgerichte

alle Fleischgerichte werden mit Rosmarin Kartoffeln & Tagesgemüse serviert

120	Scaloppina ai Funghi. Hähnchensbrustfilet, Champignons an Sahne-Sauce	17,50 €
121	Scaloppina al Vino Bianco. Schweinefiletmedallions, Salbei an Zitronensauce	18,50 €
122	Saltimbocca alla Romana. Kalbsmedallions mit Parmaschinken & Salbei an Weiß-Wein-Sauce	19,90 €
123	Bistecca di Manzo alla Griglia. Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak	26,50 €
124	Bistecca al Pepe Verde. Gegrilltes Argentinisches Steak an Grüner-Pfeffer-Sauce	26,50 €
125	Filetto di Manzo. Rindfleisch mit Champignons an Rotwein-Sauce	28,50 €
126	Tagliata Toscana. Gegrilltes Entrecote, Cherrytomaten, Rucola & Parmesan	27,90 €



alle Fischgerichte werden mit Mediterranen Kartoffel & Gemüse serviert

127	Gamberi alla Griglia. E, N 350 gr. Garnelen vom Grill	23,90 €
128	Filetto di Branzino. gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Kapern & Oliven	24,50 €
129	Filettio d'Orata alla Griglia. D Gegrilltes Doradenfilet	23,90 €
130	Filetto di Salmone alla Griglia. D gegrilltes Lachsfilet an Putanesca-Sauce	25,50 €

Desserts / Nachtisch

131	Tiramisu. A, G,9, 11		6,50 €
132	Panna Cotta. G puddingartiges italienisches Dessert, mit F	rüchten an Karamell-Sauce	6,50 €
134	Crème brûlée. G	3100	6,50 €
135	Soufflé au Chocolat. G		7,90 €



ALLERGENE

A = ENTHÄLT GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN)

B = ENTHÄLT EIER

C = ENTHÄLT ERDNÜSSE

D = ENTHÄLT FISCH

E = ENTHÄLT KREBSTIERE

F = ENTHÄLT LUPINEN

G = ENTHÄLT MILCH (INKL. LAKTOSE)

H = ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE

I = ENTHÄLT SCHWEFELDIOXOD UND SULFITE

J = ENTHÄLT SELLERIE

K = ENTHÄLT SENF

L = ENTHÄLT SESAMSAMEN

M = ENTHÄLT SOJABOHNEN

N = ENTHÄLT WEICHTIERE

O = ENTHÄLT GLUTENHALTIGES GETREIDE (GERSTE)

ZUSATZSTOFFE

1 = MIT FARBSTOFF(EN)

2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFF(EN)

3 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN

4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER(N)

5 = CHININHALTIG

6 = GESCHWÄRZT

7 = MIT PHOSPHAT

8 = MIT STABILISATOREN

9 = KOFFEINHALTIG

10 = MIT SÄUERUNGSMITTELN

11 = MIT SÜBUNGSMITTELN

12 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 13 = GEWACHST

14 = MIT VERDICKUNGSMITTEL(N)

15 = MIT TAURIN