



Casa Marfo

WIR MACHEN PASTA

WIR MACHEN PASTA
UM SO VIEL MEHR ZU BEKOMMEN
ALS NUR GUTES ESSEN!

FREISCHE PASTA
BESONDERS FEIN. BESONDERS FRISCH. BESONDERS ANDERS.



COLLEZIONE

Pasta ist nicht gleich Pasta! Zutaten machen den Unterschied.

UNSERE MISSION DABEI...

ist kompromisslose Frische. Dabei verarbeiten wir sorgfältig ausgewählte frische, natürliche und qualitativ hochwertige Zutaten, die frei von Geschmacksverstärkern sowie tierischer Gelatine und Farb- & Konservierungsstoffen sind.

Kurz gesagt: gesunde, ehrliche, tolle Pasta!

Für alle Pasta(fari)-Fans könnte jeder Tag ein ausgeschriebener

Pasta-Day sein. Wir wollen Euch mit unserer Pasta dabei helfen.

Wobei: nicht nur Euch! Allen! Wir sind eine Pastamanufaktur aus Aschaffenburg. Unsere absolute Stärke liegt in der Indi-



vidualität, Frische und Qualität der Pasta. Wir sind klein und möchten mit besonderen und ausgesuchten sowie frischen Zutaten arbeiten.

Wir geben Euch mit unserer Pasta die Möglichkeit, Euer Speisenangebot mit geringem Zeitaufwand (kurze Kochzeit) in hoher Qualität zu relativ einfach und ideenreich zu erweitern. Wir versuchen jeglicher Kreativität keine Grenzen zu setzen.

Casa Marko steht nicht nur für gutes Essen. Wir glauben, dass Essen in erster Linie ein Akt der Verantwortung ist und dass jeder die Welt verändern kann, selbst durch einen einfachen Teller Pasta. So möchten wir ein Bezugspunkt für geschmackvolles Essen sein. Das schaffen wir nicht ganz alleine. Aber: dafür hat man FREUNDE UND PARTNERN. Und: wir haben sie nicht ausgewählt, sondern uns gegenseitig gefunden. Wir teilen Werte und glauben, dass die Lebensmittelkultur von der Verbesserung und nachhaltigen Nutzung landwirtschaftlicher Ressourcen ausgeht. Wir mögen ihre/ unsere Produkte, gegenseitig. Und doch gemeinsam.

PROBIERTS ES DOCH EINFACH MAL AUS



Unsere ungefüllten Pasta-Spezialitäten mit feinem Biss sind als köstliche Beilage oder auch in der Tellermitte vielfältig einsetzbar.

Ungefüllte Pasta

ART	Tagliatelle Gialle	
	Nudelnester Gewalzte Eierteigwaren gelb in Nesterform	50g/Stk
ART	Linguine Gialle	
	Gelbe, fein gewalzte Eierteigware in Nesterform	50g/Stk
ART	Bio Penne. VEGAN	
	Aus Bio-Hartweizengrieß, al dente gegart und beölt	2g/Stk
ART	Bio Fusilli. VEGAN	
	Aus Bio-Hartweizengrieß, al dente gegart und beölt	2g/Stk

Zubereitung

+ ca. 4 Min. in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen

Serviervorschläge

+ mit Fenchelgemüse, Orangenfilets & Acai-Beeren
 + mit gebratenen Pfifferlingen, roten Zwiebeln & Estragon-schaum

Unsere Gnocchi zeichnen sich durch die besondere italienische Original-Rezeptur aus Kartoffeln und bestem Hartweizengrieß aus. Ob als Beilage, Hauptgericht, frisch aus dem Topf, überbacken oder als Pfannengericht zubereitet.



Gnocchi

ART	Gnocchi di Patate Kartoffelteigklößchen mit Hartweizengrieß	6-8g/Stk
ART	Gnocchi Erbe feine Kartoffelteigklößchen mit frischen Kräutern	6-8g/Stk
ART	Gnocchi Polenta feine gelbe Kartoffelgnocchi mit Maisgrieß	6-8g/Stk
ART	Gnocchi di Patate Dolci Kartoffelgnocchi mit stückiger Süßkartoffel	6-8g/Stk
ART	Gnocchi Rape Rosse Kartoffelgnocchi mit stückiger Rote Beete	6-8g/Stk
ART	Gnocchi Zucca Kartoffelgnocchi mit stückigem Kürbis	6-8g/Stk

Zubereitung

+ In kochendes Salzwasser gehen und ziehen lassen, bis sie oben schwimmen

Serviervorschläge

+ in einer Gorgonzola-Haselnuss-Soße
+ mit sautierten Pfifferlingen und fritiertem Salbei



... HAUCHDÜNNER TEIG
 ... NOCH MEHR FÜLLUNG
 ... der zarte Eierteigmantel vereint perfekten Biss mit außergewöhnlicher Füllungsqualität zu einem ganz besonderen Genuss!

Gefüllte Pasta

ART	Agnolotti Carciofi. Artischocke	
	Extra feine, grün-gelbe Teigware mit einer feinen Artischocken-Ricottafüllung	12g/Stk
ART	Agnolotti Sovarno. Ricotta-Parmesan	
	Gelbe, fein gewalzte Eierteigware in Nesterform	12g/Stk
ART	Agnolotti Porcini. Steinpilze	
	Extra feine Teigware gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta.	12g/Stk
ART	Piselli & Menta. Erbsen	
	Extra feine Teigware mit einer knackigen Füllung aus Erbsen und frischer Minze	12g/Stk
ART	Melanzane & Provolone. Aubergine	
	Extra feine Teigware mit gegrillter Aubergine, Frischkäse, Provolone & feinen Gewürzen	12g/Stk
ART	Limone & Basilico. Zitrusfrucht	
	Extra feine Teigware mit einer frischen Füllung aus Ricotta, Zitrusfrucht und Basilikum	12g/Stk

Zubereitung

+ ca. 2-3 Minuten in kochendes Salzwasser geben und gar ziehen lassen

Serviervorschläge

+ mit sautierten Ochsenherztomaten, Baby-Mangold und gerösteten Sonnenblumenkernen
 + auf Süßkartoffelragout, Papyawürfeln und gerösteten Kürbiskernen
 + mit einem leichten Trüffel-Sahneschaum
 + in Salbeipesto mit Tomatenjulienne & gerösteten Pinienkernen

Gefüllte Pasta

ART Provolone & Pomodori

Mit einer kräftigen Füllung aus Provolone- Käse und getrockneten Tomatenstücken 12g/Stk

ART Pecorino & Fico. Feige

Mit einer cremig-stückigen Füllung aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige im Blaumohn-teig 12g/Stk

ART Tartufo. Trüffel

Mit einer fein-cremigen, aromatischen Ricotta-Trüffel-Füllung 12g/Stk

ART Finferli. Pfifferlinge

Feine Eierteigware mit einer mild-würzigen Füllung aus Pfifferlingen, Ricotta, Crème fraîche und Lauch 12g/Stk

ART Zucca. Kürbis

Mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung und gerösteten Kürbiskernen | NUR SAISONAL 12g/Stk

ART Asparagi. Spargel

Mit einer zart-cremigen Fülle aus grünem und weißem Spargel und Ricotta | NUR SAISONAL 12g/Stk

Serviervorschläge

- + als Salat mit schwarzen Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
- + in Salzeibutter mit gehobeltem Parmesan
- + mit einem leichten Trüffel-Sahneschaum
- + mit geschmorten Auberginen und Basilikum



ART Spinaci. Spinat

Mit einer cremigen Füllung aus Blattspinat, Ricotta und Crème fraîche 12g/Stk

ART Zucchina & Sesamo. Zucchini

Mit einer cremigen Füllung aus Zucchini, Ricotta, geröstetem Sesam und feinen Gewürzen 12g/Stk

ART Pesto & Pinoli

Mit einer besonders cremigen Pestofüllung aus Basilikum, Ricotta, Provolone und Pinienkernen 12g/Stk

ART Aaglio Orsino. Bärlauch

Mit einer besonders cremigen Füllung aus frischem Bärlauch und Pilzen | NUR SAISONAL 12g/Stk

ART Peperonata. Rote Paprika

Mit einer pikanten Füllung aus Ricotta, gegrillter roter Paprika und feinen Gewürzen 12g/Stk

ART Salmone & Spinaci. Lachs

Mit einer pikanten Füllung aus Ricotta, gegrillter roter Paprika und feinen Gewürzen 12g/Stk

Gefüllte Pasta

ART	Salmone. Lachs & Gemüse	
	Mit einer cremig-feinen Lachsfarce und Gemüse-brunoise gefüllt	12g/Stk
ART	Sanguinaccio. Blutwurst	
	Gefüllt mit einer Blutwurst Hausmacher Art	12g/Stk
ART	Schlutzer. Blattspinat & Hartkäse	
	Teigtaschen Südtiroler Art in einem zarten Roggen- & Kartoffelteigmantel mit einer würzigen Füllung aus Blattspinat & Hartkäse	12g/Stk
ART	di Farro Verdura. Gemüse im Dinkelman-	
	Mit einer bunten Gemüsefüllung aus Broccoli-, Karotten- und Zucchini-Stücken, verfeinert mit Tomate & Provolone im Dinkelvollkornteigmantel	12g/Stk
ART	Tortelli Formaggio di Capra. Frischkäse	
	Mit einer Füllung aus cremigem Frischkäse, Provolone und frischen Kräutern	12g/Stk
ART	Tortelli Pomodori & Mozzarella. Tomate	
	Mit Tomate, Mozzarella und Basilikum gefüllt	12g/Stk

IDEEN FÜR IHRE VEGANES ESSEN

+ OLIVE & POMODORI
mit Paprika-Auberginen-Gemüse

+ PORTOBELLO FUNGHI
mit geräuchertem Tofu, Petersilien-Pesto

+ RAGU DI MELANZANE
mit gedünsteten Breiten Bohnen und Sonnenblumenkernen

...in 3-4 Minuten schnell und gelingsicher zubereitet!



ART	Cappelletti Rape Rosse. Rote Beete	
	Eierteigware mit einer erdig-leichten Füllung aus Roter Beete, Ricotta und feinen Gewürzen	12g/Stk
ART	Grande. Ricotta-Bufala & Spinaci	
	Große Teigtasche im Dreiecksformat mit fein-würzigem Büffel-Ricotta und Blattspinat	35g/Stk
ART	Olive & Pomodori. VEGAN Tomate & Olive	
	Mit einer stückigen Füllung aus Tomaten, Oliven, Zwiebeln und feinen Gewürzen	12g/Stk
ART	Vitello & Salvia. BIO Kalbfleisch	
	Mit einer cremig-stückigen Füllung aus Champignons, gebratenen Portobello-Pilzen und grobem	12g/Stk
ART	Ragu di Melanzane. VEGAN	
	Gefüllt mit einem feinwürzigen Ragout aus gegrillten Auberginen	12g/Stk
ART	Triangolo Portobello Funghi	
	Pilz-Ravioloni mit einer cremig-stückigen Füllung aus Champignons, gebratenen Portobello-Pilzen und grobem Pfeffer im Teigmantel	12g/Stk



DAS BESTE TOMATENSUGO – SO WIRD ES
BESONDERS CREMIG & AROMATISCH...

UNSERE SUGO*s

+ Sie können die
Saucen direkt erwärmt
über die frische Pasta
gehen
+ oder - ALL'ARRABBIATA -
eine großzügig bemessene
Menge an kleingeschnittenen
Zwiebeln und größere Streifen
vom Bauchspeck in einer Pfanne
gut anschwitzen und die Sauce
dazu geben - so wird es im
Original gemacht.

Pesto & Sugo

ART	Pesto Classico Unser besonderes: Rapsöl, KÄSE in Salzlake (KUH- MILCH, Speisesalz), Petersilie 17%, MANDELN 14%, Basilikum 13%, Olivenöl, Knoblauch, Jodsalz, Brann- tweinessig	Glas
ART	Pesto Pomodori Tomaten, Rapsöl, Zwiebeln, Jodsalz, Gewürz	Glas
ART	Pesto Bärlauch Rapsöl, Bärlauch, Käse in Salzlake (Kuhmilch, Speis- esalz), Petersilie, Mandeln, Sonnenblumenöl, Olivenöl	Glas
ART	<i>Casa Marfo</i> TOMATENSUGO NO. 1 Tomatensauce mit Basilikum und Olivenöl	Glas
ART	<i>Casa Marfo</i> TOMATENS. NO. 2 ALL'ARRABBIATA Mit einer pikanten Füllung aus Ricotta, gegrillter roter Paprika und feinen Gewürzen	Glas
ART	<i>Casa Marfo</i> TOMATENSUGO NO. 3 Mit Tomate, Auberginen, Zucchini, Kapern & Oliven	Glas

Pesto & Sugo

-
- ART *Casa Marfo* TOMATENSUGO NO. 4
 Tomatensugo mit pikanter Peperoni, Sahne und Majoran Glas
-
- ART *Casa Marfo* HELLE KALBSFLEISCH-BOLOGNESE
 Feine Rahmsauce, Bologneser Art mit gebratenem Kalbshackfleisch & Kräutern Glas
-
- ART *Casa Marfo* STEINPILZSAUCE
 Feine Rahmsauce zu Pilz- und Pastagerichten Glas
-
- ART *Casa Marfo* TRÜFFEISAUCE
 Feine Rahmsauce für getrüffelte Gerichte Glas
-
- ART *Casa Marfo* PARMESANSAUCE
 Als Sauce zu Spaghettini mit gerösteter Pancetta und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer werden Sie die besten "Spaghetti Carbonara" zubereiten, die Sie seit langem genossen haben. Glas
-
- ART *Casa Marfo* HUMMERSAUCE
 Feine Rahmsauce aus frischem Hummerfond, als Pastasauce und zu gedämpftem Fisch Glas
-





Casa Marco

BEIM DESSERT HAT JEDER ANDERE
VORLIEBEN.
EGAL, OB DU EIN CREMIGES DES-
SERT BEVORZUGST, GERNE ETWAS
LEICHTES MAGST, ODER EINEN AN-
DEREN KLASSIKER.
BEI UNS FINDE'ST DU ALLES WAS
DAS HERZ BEGEHRT.

WIR MACHEN AUCH DESSERTS!
BESONDERS FEIN. BESONDERS FRISCH. BESONDERS ANDERS.

Unsere Desserts klein & fein

-
- | | | |
|-----|--|-------------|
| ART | Aprikose trifft Milkschokolade - Wave | |
| | Aprikose trifft Milkschokolade Nuss-Crunch & Vanille | Ovales Glas |
-
- | | | |
|-----|---|------------|
| ART | Schokolade-Birne - Wave | |
| | Wave - Schokolade-Birne Rotwein & Molkestreusel | Ovale Glas |
-
- | | | |
|-----|---|------------|
| ART | Beeren-Gazpacho - Wave | |
| | Beeren-Gazpacho Kirsche Biskuit Waldfrucht Himbeere Gelee | Ovale Glas |
-
- | | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| ART | TIRAMISU - GLAS | |
| | Mascarpone Löffelbiskuit Kaffee | Glas |
-
- | | | |
|-----|--|------|
| ART | HIMBEERE-VANILLE-HAFER - GLAS | |
| | Himbeere-Vanille-Hafer Mandel-Crumble Weiße Schokolade | Glas |
-
- | | | |
|-----|---|------|
| ART | ERDBEERE-MILCHREIS - KARAMELSTREUSEL | |
| | Mousse | Glas |
-



Unsere Desserts: klein &

ART **Superfood vegan** 

Superfood vegan - Kokos | Mango | Passionsfrucht | Chia Glas

ART **Rübli vegan** 

Rübli vegan - Haselnuss | Karotte Glas

ART **Aprikose-Pina Colada**

Mit einer fein-cremigen, aromatischen Ricotta-Trüffel-Füllung Glas

ART **Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern**

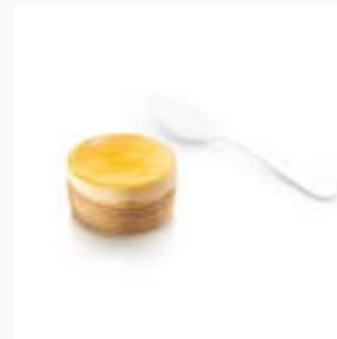
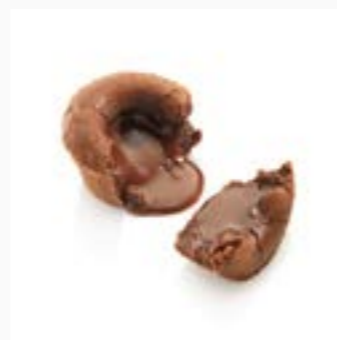
Halbflüssiges Küchlein aus Zartbitterschokolade, Butter, Sahne, Milch, Ei und Mehl To share Törtchen

ART **Cheesecake**

Cheesecake San Sebastián - Cremiger Kern To share Törtchen

ART **New Black Forest**

Kirschwasser | Schokolade | Sauerkirsche To share Törtchen



ART **Veganes Beeren-Orangen-Törtchen - TO**

Veganes Beeren-Orangen-Törtchen | Brombeere | Johannisbeere | Blaubeere | Kornblume | Dattel To share Törtchen

ART **Dunkle ODER Helle Cannelloni**

Mousse | Schokolade | Sahne To share Törtchen

ART **Kaffeebohne an der Wäscheleine**

Mokka | Zartbitter | Kaffeebohne To share Törtchen

ART **APRIKOSENTÖRTCHEN MIT ROSMARIN-APRIKOSEN**

Mandel-Marzipan-Baumkuchen | Tonkabohne | Mousse von frischer Aprikose, Eischnee und Sahne To share Törtchen

ART **PRÄLINENLÖLLIS**

Nougat | Pina Colada | Wildpreiselbeere | Knusper | Vollmilch Lollies

ART **SCHOKO-TONKA-RELIEF**

Crunch | Zartbitter-Canache-Mousse | Vollmilch-Tonka-Mousse | Biskuit Torte



UNSERE PASTA AUF DEINER FEIER

Catering - ganz einfach!

Die Bereicherung für Ihre Feier – unsere *Casa Marfo* Pasta BAR!
Die Leckersten Nudelgerichte live zubereitet und eine Vielzahl von Saucen zur Auswahl.
Pasta Catering – für jeden etwas dabei.

CONTENUTI

+ Dank unserer speziellen Pasta-Ausrüstung kreieren wir direkt bei Dir vor Ort bzw. direkt in Dir im Büro/auf der Arbeit die große Pasta-Vielfalt. Wegen den unterschiedlichen Saucen und Dipps finden Deine Gäste und Du immer die passenden Zusammenstellungen. Unser hochwertiges natives Olivenöl, der Parmesan und die würzenden Sugos* tragen ihr übriges dazu bei.

Pasta Catering



Dessert Catering

Besondere Momente besonders feiern - oder anders - unser Dessert-Catering-Buffer

BELO È POSSIBILE

- + Bürofeier
- + Geburtstagsfeier
- + Taufe
- + einfach mal was feiern - mit feineren Desserts
- + oder doch nur für zu Hause?

ERGÄNZUNGEN

- + Kaffeestation...wenn's etwas mehr sein soll - dann können wir auch eine kleine Kaffeebar stellen!



Casa Marco



DAS LEBEN IST ZU KURZ.
ESSEN WIR DEN
NACHTISCH ZUERST.

Casa Marko

Pasta fresca - dolci italiani.



Aschaffenburg | Frankfurt

Marko Mikic
0170.5772286
casamarko.de
info@casamarko.de



| VEGAN



| BIO