



Casa Marfo

WIR MACHEN PASTA

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

FRISCHE 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

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

Wobei: nicht nur Euch! Allen! Wir sind ein innovativer Nudelhersteller aus Aschaffenburg/Obernau. Unsere absolute



Stärke liegt in der Individualität, 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.



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

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

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

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

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

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



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

Zubereitung

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

Serviertvorschläge

+ 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	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

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-Trüf-fel- 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

Casa Marco

2024 COLLEZIONE

ART	Spinaci. Spinat	
	Mit einer cremigen Füllung aus Blattspinat, Ricotta und Crème fraîche	12g/Stk
ART	Zucchini & 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 Basi-likum, Ricotta, Provolone und Pinienkernen	12g/Stk
ART	Aglia 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

Serviertorschläge
+ als Salat mit schwarzen Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
+ in Salzeibutter mit gehobeltem Parme-san
+ mit einem leichten Trüffel-Sahneschaum
+ mit geschmorten Auberginen und Basi-likum



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

Casa Marfo

2024 COLLEZIONE

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

Casa Marfo

2024 COLLEZIONE





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

Gefüllte Pasta

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



Unsere Desserts: klein &

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	PRÄINENLÖLIS	
	Nougat Pina Colada Wildpreiselbeere Knusper Vollmilch	Lolies
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



ERGÄNZUNGEN

+ Kaffeestation

...und wenn's etwas mehr sein soll - dann können wir auch eine kleine Kaffeabar stellen!



Dessert Catering

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

BELLO È POSSIBILE

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

A close-up photograph of fresh green parsley leaves, showing their intricate, feathery structure. The leaves are vibrant green and appear to be resting on a light-colored, slightly reflective surface. The background is a soft, out-of-focus white, creating a clean and minimalist aesthetic.

Casa Marko

Aschaffenburg | Frankfurt/Kleinmarkthalle

Marko Mikic

0170.5772286

casamarko.de

info@casamarko.de