

RISTORANTE  PIZZERIA

Cala Luna



Speisen & Getränke





Öffnungszeiten:

**Montag - Freitag 11.30 - 14.00 Uhr
17.30 - 22.30 Uhr**

Samstag/Feiertag 17.30 - 22.30 Uhr

Sonntag Ruhetag

Warme Küche bis 22.00 Uhr

Inhaber:

Michele und Natalie Mereu

**Schweinauer Hauptstraße 62
90441 Nürnberg**

Telefon 0911 / 66 71 85

www. Cala-Luna.de

1632- Dreißigjähriger Krieg. Die Hölle für das außerhalb des Nürnberger Schutzwalles liegende Schweinau. Auch ein kleines Bauernhaus am Ortsende ging in Flammen auf. Schon nach 1700 zählte der Ort wieder 70 Gehöfte. Dazu gehörte auch - auf den Grundmauern der alten Brandstätte errichtet - ein neues Fachwerkbauernhaus mit Schankerlaubnis. Sein Name: "Schwarzer Adler", das heutige "Cala Luna".

Als Schweinau 1899 nach Nürnberg eingemeindet wurde, mußte auch der "Schwarze Adler" zwangsweise modernisieren. Die Stadt verbot nämlich die alten, nicht immer gesunden Hofbrunnen. 1901 erhielt der Hof eine Wasserleitung. An der Stelle des ehemaligen Brunnens steht heute eine Linde vor dem Haus.

Es kamen die 40 turbulenten Jahre für Deutschland, Nürnberg und Schweinau. Beinahe spurlos gingen sie an dem "Gütel", wie es hieß, vorüber - bis zum Februar 1945. Unter den Angriffen auf Nürnberg litt auch Schweinau. In das Dach des "Schwarzen Adler" schlug eine Brandbombe ein und verursachte schwere Schäden. Es wurden große Umbauten getätigt. Die Küche wurde in den Anbau verlegt und die Gaststube um die ehemalige Küche vergrößert. Die Plumpstoiletten im Hof wurden geschlossen und Spültoiletten im Haus gebaut. Dafür wurde die "gute Stube" geopfert. Der oberirdische Keller wurde abgerissen und machte einem neuen Hauseingang und Vorgarten Platz.

Überhaupt setzte in den Jahren zwischen 1950 - 1975 ein gewaltiger Bauboom in Schweinau ein, der den dörflichen Charakter vollends zerstörte. Keine der alten Wirtschaften überlebte, eines der alten Häuser nach dem anderen verschwand und wurde durch moderne Gebäude ersetzt. Übrig blieb allein dieses Fachwerkhaus.

Dann wurden ein Abriß- und Neubauantrag an die Stadt gestellt. Doch die Baupläne kollidierten mit den Straßenbauplänen der Stadt, sie wurden abschlägig beschieden. Noch bevor sich Stadt und Brauerei einigen konnten, trat jedoch das Denkmalschutzgesetz in Kraft. Das alte Gebäude mußte erhalten werden.

Mehrere Pächter führten danach die "Schäff-Bräu-Stuben" als Bar, als Gasthaus mit unterschiedlichem Erfolg bis 1985 neue Pächter einzogen: die italienische Familie Mereu. Die "Schäff-Bräu-Stuben" wurden zu einem italienischen Restaurant. Michele, der Älteste, lernte nach abgeschlossener Schulausbildung im Grand Hotel den Beruf des Kochs. 1996 übernahm er die Pacht vom Vater und war nun selber Küchenchef. Die feine Küche zog viele Stammgäste an. Deshalb kaufte Michele Mereu das Restaurant 2001. Und wieder wurde umgetauft. Aus den "Schäff-Bräu-Stuben" wurde das "Cala Luna". Auch innen wurde umgebaut, so dass ein gemütliches Restaurant mit italienischem Flair entstand. Die große Terrasse, angelegt in den Jahren 2002/2003, wurde 2016 komplett renoviert und verzaubert jetzt auch mit einem außergewöhnlichen mediterranen Ambiente.

So besitzen Natalie und Michele Mereu, die das Speiserestaurant heute als Familienbetrieb führen, nicht nur das älteste Haus Schweinaus, das einzige, das seit mehr als 200 Jahren ununterbrochen Gäste bewirbt hat - sie besitzen Schweinaus Schmuckstück.

Antipasti - Vorspeisen

Antipasto "Cala Luna"	1 Pers.	9.80 €
Vorspeisenteller belegt mit Parmaschinken ^{2,3} , Salami ^{2,3} , Peperoni, Oliven, Tomaten ⁶ , Artischocken, Gorgonzola ^G , Parmesankäse ^G und Mozzarella ^G , dazu hausgemachtes Brot ^A	2 Pers.	14.80 €
Carpaccio di Manzo tartufato		12.00 €
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesanscheiben ^G , frischem Rucola, Trüffelöl und schwarzem Pfeffer, dazu hausgemachtes Brot ^A		
Bruschetta "Cala Luna" Groß		9.00 €
Pizzabrot ^A mit marinierten Tomatenwürfeln dazu frischer Rucola und feiner Parmesankäse ^G		
Bruschetta "Cala Luna" Klein		8.00 €
Mozzarella Caprese		9.00 €
Con Pomodoro e Oregano		
Mozzarella ^G mit frischen Tomaten und Oregano, dazu hausgemachtes Brot ^A		

Minestre - Suppen

Tortellini in Brodo		6.00 €
Bouillon mit Tortellini ^{CA}		
Zuppa di Cipolle		6.00 €
Zwiebelsuppe Toskanische Art ^G		
Zuppa di Pomodoro		6.00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen ^G		

Insalate - Salate

Insalata mista Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	5.50 €
Insalata "Cala Luna" groß Grüner Salat, Käse ^G , Vorderschinken ^{2,3} , Ei, Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni, Thunfisch ^D , Artischocken	10.50 €
Insalata "Cala Luna" klein	9.50 €
Insalata "Italia" groß Grüner Salat, Käse ^G , Vorderschinken ^{2,3} , Ei, Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni, Artischocken	9.50 €
Insalata "Italia" klein	8.50 €
Insalata di Rucola con Pomodoro Rucolasalat mit frischen Tomaten, Gurken und Parmesankäse ^G	7.00 €
Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	7.00 €
Insalata di contorno Beilagensalat	3.00 €
Pizzabrot^A	4.80 €

Dressing:

Italienisches Dressing^{JG} mit Balsamico
oder
Joghurtdressing^G

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen:

2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
6 = geschwärzt

A = Weizen
C = Eier
G = Milch
J = Senf

B = Krebstiere
D = Fisch
N = Weichtiere

Pizza aus dem Holzofen

Tipica^A Tomaten, Mozzarella ^G , Oregano	8.50 €
Diavola^A Tomaten, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3} , Peperoni, Zwiebeln, Ei	9.80 €
Mexicana^A Tomaten, Mozzarella ^G , Salami ^{2,3} , Mais, Chilibohnen, Peperoni, Zwiebeln, Schärfe	10.50 €
Salame^A Tomaten, Mozzarella ^G , Salami ^{2,3}	9.00 €
Speciale^A Tomaten, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3} , Salami ^{2,3} , Peperoni, Champignons	9.80 €
Rustica^A Tomaten, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3} , Speck ^{2,3} , Peperoni, Knoblauch	9.80 €
Don Michele^A Tomaten, Mozzarella ^G , Steinpilze, Parmaschinken ^{2,3} , Rucola	12.50 €
Napoletana^A Tomaten, Mozzarella ^G , Kapern ^D , Sardellen ^D , Olivenöl	9.00 €
Paesana^A Tomaten, Mozzarella ^G , Champignons, Vorderschinken ^{2,3} , Spinat, Knoblauch, Oregano	9.80 €
Quattro Formaggi^A Tomaten, vier verschiedene feine Käsesorten ^G	10.50 €
Frutti di mare^A Tomaten, Mozzarella ^G , Meeresfrüchte ^{B,D,N} , Knoblauch	12.00 €
Prosciutto^A Tomaten, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3} , Oregano	9.00 €
Al Tonno^A Tomaten, Mozzarella ^G , Thunfisch ^D , Zwiebeln, Kapern ^D , Oregano	9.50 €

Prosciutto e funghi ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3} , Champignons, Oregano	9.00 €
Calzone (zugedeckt) ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Champignons, Vorderschinken ^{2,3} , Salami ^{2,3} , Oregano	9.80 €
Capricciosa ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Artischocken, Champignons, Vorderschinken ^{2,3} , Oliven ⁶	9.80 €
Gorgonzola ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Gorgonzola ^G , Parmaschinken ^{2,3} , Rucola	12.00 €
Imperiale ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Scampi ^{B,D,N} , Knoblauch, Rucola	16.00 €
Quattro stagioni ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Artischocken, Champignons, Vorderschinken ^{2,3} , Salami ^{2,3}	9.80 €
Classica ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Parmaschinken ^{2,3} , Parmesan ^G , Rucola	12.00 €
Hawaii ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Vorderschinken ^{2,3} , Ananas	9.50 €
Cala Luna ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Salami ^{2,3} , Vorderschinken ^{2,3} , Peperoni, Champignons, Artischocken, Oliven ⁶ , Paprika, Thunfisch	11.00 €
Piccante ^A Tomaten, Mozzarella ^G , scharfe Salami ^{2,3}	9.50 €
Ortolana ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Champignons, Peperoni, Oliven ⁶ , Paprika, Artischocken, Zwiebeln	9.80 €
Funghi ^A Tomaten, Mozzarella ^G , Champignons	9.00 €

Für Pizzen auf zwei Tellern geteilt erlauben wir uns einen Aufpreis von 2,50 € zu berechnen

Zusatzstoffe und Allergenkezeichnungen:

2 = mit Konservierungsstoff
 3 = mit Antioxidationsmittel
 6 = geschwärzt

A = Weizen
 C = Eier
 G = Milch
 J = Senf

B = Krebstiere
 D = Fisch
 N = Weichtiere

Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti con aglio e olio ^{A,G} mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Rucola	9.00 €
Spaghetti al Pesto ^{A,G} mit hausgemachter Sauce aus Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl	9.00 €
Spaghetti Frutti di Mare ^{A,G} mit frischer Napolisaucce und verschiedenen Meeresfrüchten ^{B,D,N}	12.00 €
Spaghetti Amatriciana ^{A,G} mit frischer Napolisaucce und gebratenen Räucherspeckwürfeln ^{2,3}	9.50 €
Spaghetti Carbonara ^{A,G} mit gebratenen Räucherspeckwürfeln ^{2,3} , Eigelb, verfeinert mit Sahne ^G	9.50 €
Rigatoni al Forno ^{A,G} an einer schmackhaften Hackfleisch-Sauce ^{2,3} , verfeinert mit Sahne ^G , überbacken mit Käse ^G , im Holzofen gratiniert	9.00 €
Penne all'Arrabbiata ^{A,G} an einer feinen leicht scharfen Tomatensauce mit gebratenen Paprikastücken	9.00 €
Tortellini alla Panna ^{A,G} an einer schmackhaften Rahmsauce ^G und gebratenem Vorderschinken ^{2,3}	9.00 €

Hausgemachte Nudel - Spezialitäten

Ravioli al Pesto ^{A,G,C} weißer Teig mit Ricotta-Spinat-Steinpilz Füllung, an einer hausgemachten Sauce aus Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl	10.50 €
Ravioli al Pomodoro ^{A,G,C} weißer Teig mit Ricotta-Spinat-Steinpilz Füllung, an einer feinen Tomatensauce und Basilikum	10.50 €
Ravioli ai Funghi Porcini ^{A,G,C} weißer Teig mit Ricotta-Spinat-Steinpilz Füllung, an einer feinen Steinpilzcreme-Sauce, frischen Steinpilzen und Rucola	12.00 €
Canneloni al forno ^{A,G,C} hausgemachte Canneloni mit einer leckeren Fleisch-Gemüsefüllung mit Bechamel ^G und Mozzarella ^G überbacken	10.50 €
Lasagne al forno ^{A,G,C} hausgemachte Lasagne mit einer feinen Hackfleischsoße ^{2,3} , Bechamel ^G und Mozzarella ^G überbacken	10.50 €
Tagliatelle "Cala Luna" ^{A,G,C} hausgemachte Tagliatelle an einer schmackhaften Hackfleischsoße ^{2,3} , mit Vorderschinken ^{2,3} und frischen Champignons	11.50 €
Tagliatelle in Steinpilzcreme-Sauce ^{A,G,C}	12.00 €

Risotto - eine italienische Köstlichkeit

Risotto ai Funghi Porcini^{A,G} mit feinen Steinpilzen	12.00 €
Risotto al Pescatore^A mit verschiedenen Meeresfrüchten ^{B,N,D}	12.50 €

Gnocchi - unsere fleischlose Spezialität

Gnocchi all'Arrabbiata^{A,G} an einer feinen leicht scharfen Tomatensauce mit gebratenen Paprikastücken	9.00 €
Gnocchi al Gorgonzola^{A,G,C} an einer feinen Gorgonzola-Sauce	9.50 €
Gnocchi al Pomodoro^{A,G,C} mit feiner Tomatensauce	9.00 €

Carne - Fleischgerichte

Scaloppine ~ Schweinelende

Scaloppine ai funghi^{A,G} 14.90 €
 Schweinelende an köstlicher Champignonrahmsauce,
 dazu frische Rosmarinkartoffeln

Scaloppine al Gorgonzola^G 14.90 €
 Schweinelende in feiner Gorgonzola-Sauce^{A,G}
 mit hausgemachten Tagliolini^{A,G,C}

Scaloppine alla "Diavola"^A 14.90 €
 Schweinelende in leicht pikanter Tomatensauce
 mit Kapern^D, Sardellen^D und Oliven^G, dazu Rosmarinkartoffeln

Di Manzo ~ Vom Rind

Filetto di Manzo Grigliato 26.80 €
 Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
 und gebratenem Gemüse (250g)

Filetto di Manzo con salsa di Pepe^G 28.80 €
 Rinderfilet an rassiger Pfefferrahmsauce^G mit
 Rosmarinkartoffeln und gebratenem Gemüse (250g)

Di Vitello ~ Vom Kalb

Saltimbocca a la "Romana"^A 19.80 €
 Kalbsschnitzel mit Parmaschinken^{2,3}, und Salbei
 an feiner Weißweinsauce, dazu Gemüserisotto^A

Scaloppine di Vitello ai Funghi Porcini 22.00 €
 Kalbsrückensteak an feiner Steinpilzcreme-Sauce^G,
 dazu hausgemachte Tagliolini^{A,G,C}

Pesce - Fischgerichte

Filetto di Salmone all'Oregano Frisches Lachsfilet gebraten an köstlicher Oreganorahm-Sauce ^G , dazu Butterkartoffeln ^A	19.00 €
Scampi al Pinot Grigio Gebratene Scampi ^{B,D,N} an einer raffinierten Pinot Grigio-Sauce dazu Parmesanrisotto ^A	19.00 €
Calamari fritti Calamariringe in Eihülle ^{C,A,G} gebacken, dazu hausgemachtes Brot ^A	15.00 €
Calamari al Vino Bianco Gebratene Calamariringe ^{B,D,N} in raffinierter Weißweinsauce dazu hausgemachte Tagliolini ^{A,G,C}	15.00 €

Dessert

Panna Cotta ^{C,G} auf Erdbeerspiegel mit Mandeln, frischen Früchten und Sahne garniert	6.50 €
Tartufo "Classico" ^G auf Caramelspiegel mit Mandeln und Sahne garniert	6.50 €
Tiramisú ^{C,G,A} mit Mandeln und Sahne garniert	6.50 €

Käse

Gemischte Käseplatte ^G mit verschiedenen feinen Käsesorten, Artischocken, Oliven ⁶ und Tomaten, dazu hausgemachtes Brot ^A	11.00 €
Gorgonzolascheiben ^G dazu hausgemachtes Brot ^A	9.00 €