



Ris >> Roma <<

**Ristorante  
Pizzeria**

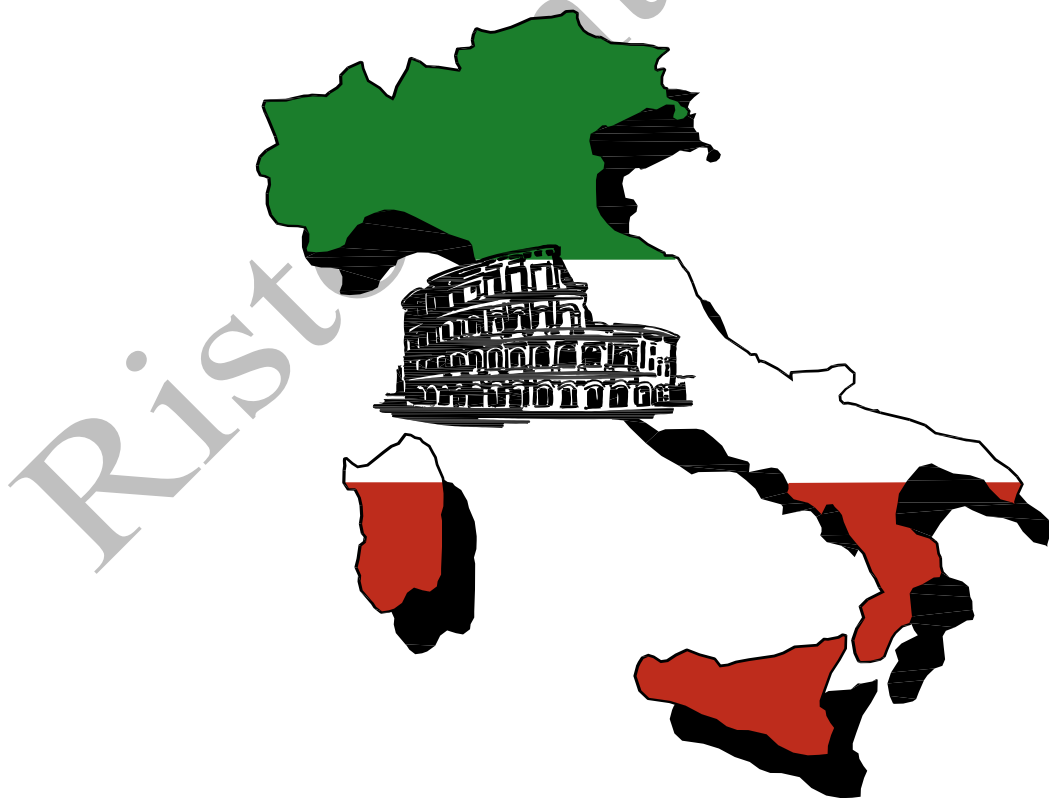
Benvenuti und Herzlich Willkommen liebe Gäste,  
unsere Speisen werden alle frisch zubereitet.

Dadurch kann es zu einer kurzen Wartezeit  
kommen. Für Ihre Geduld danken wir Ihnen im  
Voraus. Ein Aperitif oder eine Vorspeise wird Ihnen  
die Zeit angenehm verkürzen. Haben Sie einen  
besonderen kulinarischen Wunsch?

Wir würden ihn gern für Sie erfüllen.

Buon Appetito wünscht Ihnen

Vittorio Giuranna und das Team



## Antipasti - Kalte Vorspeisen

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1) | <b>Bruschette al Pomodoro</b>  | 5,80  |
|    | Grillierte Brotscheiben mit Knoblauch aromatisiert, Tomatenwürfeln und frischen Basilikum verfeinert mit Olivenöl extra vergine              |       |
| 2) | <b>Crostini Misti</b>  | 5,60  |
|    | Grillierte Brotscheiben mit frischem Tomaten, Pesto, Olivenaufstrich, Knoblauch und frischem Basilikum verfeinert mit Olivenöl extra vergine |       |
| 3) | <b>Antipasto Caprese di Bufala D.O.P. *G</b>   | 9,70  |
|    | Büffelmozzarella, frische Ramato-Tomaten mit frischem Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine                                       |       |
| 4) | <b>Antipasto Misto Sapore di Italia *G</b>   | 11,50 |
|    | Mix aus Mozzarella, Salami, Melone, Schinken, Anipasti, Capocollo  |       |

Die Mozzarella "di Bufala Campana DOP" wird von der «Tenuta dei Preti» mitten im 1800 km<sup>2</sup> großen Naturreservat, dem Parco Nazionale del Cilento, produziert. 4,2 Liter reine Büffelmilch braucht es um 1 kg echten Mozzarella DOP herzustellen.

Dass dem so ist, sieht man an der wunderbaren geschmeidigen Konsistenz und dem delikaten, typischen Duft.



## Antipasti - Kalte Vorspeisen

- 5) **Antipasto Misto della Casa** 9,50  
Hausgemachte kalte Vorspeisen - Vegetarisch
- 6) **Carpaccio di Manzo \*G** 11,00  
Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, verfeinert mit Olivenöl extra vergine, Zitronensaft, Salz und Pfeffer, garniert mit Parmesan-Splittern auf Rucolabett
- 7) **Vitello Tonnato \*C,D** 11,50  
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße, Kapern und Sardellen
- 8) **Prosciutto di Parma - Original** 10,50  
Hauchdünn geschnittener traditioneller Parma Rohschinken

Unser Parma-Rohschinken ist ein DOP-Produkt im besten Reifealter von 18–20 Monaten. Er wird von den 31 Herstellern, die vom sehr strengen Disciplinario Parma DOP dazu berechtigt sind, ausschließlich aus Fleisch von freilebenden Tieren produziert.

Die Reifung der mindestens 7 kg schweren Hinterschinken erfolgt, nach überlieferter Art, in Naturkellern.



## Insalate – Salate

- 9) **Insalata Mista** 5,80  
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- 10) **Insalata di Rucola** \*M,G 6,50  
Rauke in Balsamico-Sauce mit Parmesan Splittern und Pinienkernen
- 11) **Insalata «Claudia Cardinale»** 10,90  
Lauwarme Puten-Streifen auf knackigen Salat, verfeinert mit Olivenöl extra vergine
- 12) **Insalata Nizzarda** \*M,G 9,80  
Salat mit Tomaten, Gurken, Mozzarella, Zwiebeln, Fenchel und Sellerie, verfeinert mit Olivenöl extra vergine
- 13) **Insalata ai Gamberoni** \*M,D 14,50  
Grillierte Riesencrevetten auf knackigem jungem Salatbett verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Zitrone
- 14) **Insalata di Pommodori con Cipollina** 6,50  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

## Minestre – Suppen

- 15) **Tortellini in Brodo** 4,50  
Hühnerbouillon mit frischen Tortellini mit Fleischfüllung
- 16) **Minestrone alla Contadina** 4,50  
Italienische Gemüsesuppe
- 17) **Pappa al Pomodoro della Nonna** 4,50  
Tomaten Basilikum Suppe mit Knoblauch, verfeinert mit Olivenöl extra vergine nach Traditionellen Rezept

## Pizze classiche – Pizzas

alle Pizzen \*A,G enthalten  
Tomatensoße und Mozzarella

- |   |      |
|---|------|
| <b>18) Pizza Margherita</b>   | 6,00 |
| frischem Basilikum und Oregano  |      |
| <b>19) Pizza Napoli *D</b>  | 6,90 |
| Sardellen, Kapern und Oregano   |      |
| <b>20) Pizza Funghi</b>   | 7,90 |
| frischen Champignons und Oregano  |      |
| <b>21) Pizza Prosciutto</b>   | 8,20 |
| Hinterschinken und Oregano  |      |
| <b>22) Pizza Prosciutto e funghi</b>  | 8,50 |
| Hinterschinken, frischen Champignons und Oregano  |      |
| <b>23) Pizza Tonno e Cipolla *D</b>   | 8,80 |
| Thunfisch, Zwiebeln und Oregano   |      |
| <b>24) Pizza Vegetariana</b>  | 9,00 |
| Grillierten Auberginen und Zucchini, Artischocken, Paprika,<br>Cherry-Tomaten, Oregano und frischen Basilikum |      |
| <b>25) Pizza Gorgonzola</b>   | 8,50 |
| Gorgonzola und Oregano  |      |



## Pizze classiche – Pizzas

alle Pizzen \*A,G enthalten  
Tomatensoße und Mozzarella

- |  |       |
|--|-------|
| <b>26) Pizza Diavola</b>   | 9,00  |
| Scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, schwarze Oliven, Peperoncino und Oregano              |       |
| <b>27) Pizza Salami</b>  | 7,80  |
| Salami   |       |
| <b>28) Pizza Capricciosa *C</b>  | 8,50  |
| Frischen Champignons, Schinken, Ei und Oregano   |       |
| <b>29) Pizza Hawaii</b>  | 8,70  |
| Hinterschinken und Ananas  |       |
| <b>30) Pizza Quattro Stagioni</b>  | 9,50  |
| Hinterschinken, frischen Champignons, schwarzen Oliven, Artischocken, Peperoni und Oregano |       |
| <b>31) Calzone Ripieno (Pizza Tasche)</b>  | 8,50  |
| Schinken, frischen Champignons   |       |
| <b>32) Pizza Salmone *D</b>  | 10,50 |
| geräuchertem Lachs, Zwiebeln und Kapern  |       |
| <b>33) Pizza con Prosciutto di Parma</b>   | 10,00 |
| Traditionellen Parma-Rohschinken und Oregano   |       |
| <b>34) Pizza Gamberoni *B</b>  | 13,50 |
| Riesencrevetten, Rucola und Cherry-Tomaten   |       |



## Pizze - Pizzas «DOC»

Pizze vom Pizza-Weltmeister  
mit dem Gütesiegel Neapolitanische Qualitätspizza «DOC»  
mit den besten Original-Produkten aus Italien, wie Bufala-Mozzarella,  
San-Daniele-Rohschinken, Parmigiano Reggiano, San Marzano-Tomaten und mit  
feinstem Olivenöl extra vergine di Toscana.

alle Pizzen \*A,G enthalten  
San-Marzano-Tomaten und Bufala-Mozzarella

- |   |       |
|---|-------|
| <b>35) Pizza «Pulcinella»</b>   | 13,60 |
| Artischocken, scharfe Salami, Basilikum, Cherry-Tomaten und Mozzarelline  |       |
| <b>36) Pizza «Gucci»</b>  | 12,90 |
| Rucola, Pecorino, Basilikum, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Olivenöl extra vergine  |       |
| <b>37) Pizza «Fontana di Trevi»</b>   | 16,00 |
| Cherry-Tomaten, Rucola, Bresaola, Capocollo, Culatello con Pecorino Romano und Burrata  |       |
| <b>38) Pizza «San Gennaro»</b>  | 13,90 |
| Steinpilzen, Eierschwämmli, frischen Champignons, Knoblauch, Basilikum, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Oregano              |       |
| <b>39) Pizza «Reggina»</b>  | 14,50 |
| Steinpilzen, Salsiccia, Prosciutto di Parma-Rohschinken und frischen Basilikum mit Mozzarella D.O.C                           |       |
| <b>40) Pizza «Sophia Loren»</b>   | 12,50 |
| Rucola, Parmesan-Splitter, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Olivenöl extra vergine  |       |
| <b>41) Pizza «Miss Italia»</b>  | 15,50 |
| Rucola, Cherry-Tomaten, Prosciutto di Parma Rohschinken, Mozzarelline, Trüffelöl und Parmesan-Splittern mit Mozzarella Bufala |       |





## Paste – Teigwaren \*A,C

- 42) Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** 7,80  
Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Peperoncino
- 43) Spaghetti alla Matriciana** 9,60  
Speck, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine
- 44) Spaghetti alla Carbonara (Originale) \*C** 8,70  
Guanciale-Speck, Eigelb, Pfeffer aus der Mühle
- 45) Spaghetti ai Pomodori e Mozzarella di Bufala \*G** 8,80  
Cherry-Tomaten, Pomodorini, Mozzarella Bufala, aromatisiert mit frischem Rosmarin und Olivenöl extra vergine
- 46) Caserecce all'Arrabbiata** 8,80  
Tomatensauce und frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Peperoncino
- 47) Caserecce alla Monzese \*G** 10,50  
Mit Italienischer Fleischwurst in Sahne-Safransoße und Parmesan
- 48) Caserecce Salsa Puttanesca \*D** 10,60  
Mit Tomatensoße, Oliven, Kapern, Peperoncino, Sardellenfilets, Knoblauchzehen und Blattpetersilie



## Paste fresche - Frische Teigwaren \*A,G,C

- 49) Tortellone al Ripieno di Tartufo con Pasta Fresca \*G** 14,00  
mit Trüffeln in Rahm Creme Soße oder Butter geschwenkt
- 50) Tortellone al Ripieno con Salmone Pasta Fresca \*D** 13,50  
mit Fleischfüllung und Seelachsfilet in viel Rahm zubereitet
- 51) Taiatelle al Salmone \*D** 12,50  
Nudeln in einer hausgemachter Soße, geräuchertem Lachs  
Cherry-Tomaten, Knoblauch und Petersilie
- 52) Lasagne Emiliana \*G,A,C** 9,50  
Hausgemachte Lasagne, nach einem Original-Rezeptaus der Emilia-  
Romagna zubereitet, im Ofen überbacken
- 53) Cannelloni Fatti in Casa \*G** 9,00  
Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomaten-  
und Rahmsauce im Ofen überbacken
- 54) Tagliatelle Mare e Monti \*R,D** 14,50  
Bandnudeln mit Steinpilzen, Meeresfrüchten, Scampi,  
Cherry-Tomaten, Knoblauch und Petersilie
- 55) Tagliatelle ai Scampi \*B** 13,50

Bandnudeln mit Scampi, Cherry-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Petersilie



## Carni – Fleisch

- 56) Bistecca al Pepe verde \*G** 19,80  
Rumpsteak in grüner Pfefferrahmsauce
- 57) Bistecca Piccante** 18,50  
Rumpsteak mit einer Soße aus Oliven, Kapern und Tomaten - Pikant
- 58) Bistecca con Finferli e Tartufo** 25,00  
Rumpsteak mit Pfifferlingen und Trüffel
- 59) Scaloppine di Filetto di Maile al Pepe \*G** 17,50  
Zarte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
- 60) Scaloppine con Funghi** 14,50  
Zarte Schweinemedallions an einer delikaten Champignonsauce
- 61) Scaloppine al Gorgonzola \*G** 15,50  
Zarte Schweinemedallions an einer delikaten Gorgonzolasauce
- 62) Scaloppine alla Buccia di Limone \*H** 15,50  
Zarte Schweinemedallions in Zitronenschalensoße
- 63) Piccata alla Milanese \*A,C,G** 16,80  
Zarte Schweinemedallions in Ei-Parmesankäse Mantel mit Spaghetti Bolognese in Rahm-/Tomatensoße und Käse überbacken
- 64) Saltimbocca alla Romana** 16,50  
Zarte Schweinemedallions mit Parma-Rohschinken, Salbei und Weißweinsauce



## Carni – Fleisch

- 65) **Filetto con Funghi di bosco e Sapore di Castagna \*G** 24,80  
Rinderfilet in Waldpilzsoße, Portwein und Kastanien verfeinert
- 66) **Filetto alla Griglia con sapore di Rucola** 21,00  
Rinderfilet von Grill mit Rauke Salat, verfeinert mit Olivenöl extra vergine
- 67) **Filetto alla Panna con Funghi \*G** 22,50  
Rinderfilet in einer Champignonrahmsoße

## Carne di' Agnello – Lammfleisch

- 68) **Lombatina d' Agnello** 21,50  
Zarte gegrillte Lammcarrée mit Kräutern
- 69) **Filetto d' Agnello al Pepe \*G** 19,50  
Lammfilet mit einer grünen Pfefferrahmsauce
- 70) **Filetto d' Agnello e Rucola «Scottadito»** 18,50  
Zartes gegrilltes Lammfilet mit frischen Thymian, Rosmarin, Knoblauch verfeinert und Olivenöl extra vergine und Rauke

## Contorni / Beilagen

Bei allen Fleischgerichten ist eine Beilage des Tages inbegriffen.



## Pesci e crostacei - Fische und Krustentiere

- 71) **Calamari del Trabocco** \*R 15,70  
Calamari mit Cherry-Tomaten, serviert mit einer halben Zitrone
- 72) **Trancio di Salmone alla Griglia** \*D 17,50  
Frischen Lachs mit Kräutern, Olivenöl extra vergine und Zitrone
- 73) **Salmone al Arancia e Rosmarino** \*D,H 18,50  
Lachs in Orangensoße mit Romarin
- 74) **Salmone con Rucola e Pomodoro** \*D 17,80  
Lachs mit Rauke und Cherrytomaten
- 75) **Branzio alla Griglia** \*D 18,50  
Grillierter Seebarsch mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl extra vergine
- 76) **Orata alla Griglia** \*D 19,50  
Grillierte Goldbrasse mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl extra vergine
- 77) **Gamberoni alla Griglia** \*B 20,50  
Grillierte Riesencrevetten mit frischer Petersilie und Knoblauch, verfeinert mit Olivenöl extra vergine
- 78) **Gamberoni alla Provinciale** \*B 17,90  
Sautierte Riesencrevetten mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, frischer Petersilie und Peperoncino



## Pesci e crostacei - Fische und Krustentiere

### Specialità

- 79) **Gamberoni alla Rustica** \*B,G 18,50

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Champignons und Petersilie in Rahmsauce

- 80) **Gamberoni con Aglio e Peperoncino** \*B 17,50

Riesengarnelen mit Peperoncino, Knoblauch und Olivenöl extra vergine

### Contorni / Beilagen

Bei allen Fischgerichten ist eine Beilage des Tages inbegriffen.



## Per i Bambini - Für die Kinder

81) **Pizza Pinocchio** \*A,H 5,50

Margherita oder Prosciutto oder Funghi

82) **Tortellini / Spaghetti** \*A,H 5,50

Mit Tomaten-, Rahm- oder Bolognesesauce



## Formaggi - Käse

- 83) **Gorgonzola DOP** 8,80  
Seine Verarbeitung garantiert eine hohe Qualität
- 84) **Parmigiano Reggiano** 7,20  
36 Monate gereift
- 85) **Misto di Formaggi Tipico** 9,80  
Auswahl an typisch italienischen Käsesorten

La nostra qualità è garantita – Qualitätsgarantie



### Lebensmittelkennzeichnung:

- A – glutenhaltiges Getreide
- B – Krebstiere
- C- Ei
- D- Fisch
- E- Erdnuss
- F – Soja
- G- Milch oder Laktose
- H – Schalenfrüchte
- L – Sellerie
- M – Senf
- N – Sesam
- O – Sulfite
- P – Lupinen
- R- Weichtiere



## Gelati – Eis

86) Semifreddo Caffé



Halbgefrorene Kaffeecreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstückchen. 5,00

87) Semifreddo Torroncino



Nougat-Eiscreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner karamelisierter Haselnussstückchen. 5,00

88) Tartufo bianco



Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen. 4,80

89) Tartufo Scuro



Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen. 4,80

90) Tiramisu‘



Hausgemachter Italienischer Dessert 5,80

91) Cassata



Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus einer Lage Zabaione-Eiscreme, einer Lage Schokoladen-Eiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen. 5,50

92) Tartufo al Limoncello



Klassisches Halbgefrorenes aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen. 4,80