



Ristorante

>> 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) | Bruschetta al Pomodoro | 5,80 |
| | Grillierte Brotscheiben mit Knoblauch aromatisiert, Tomatenwürfeln und frischen Basilikum verfeinert mit Olivenöl extra vergine | |
| 2) | Antipasto Caprese di Bufala D.O.P. *G | 9,70 |
| | Büffelmozzarella, frische Ramato -Tomaten, frischem Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine | |
| 3) | Antipasto Misto Sapore d' Italia *G | 11,50 |
| | Mix aus Mozzarella, Salami, Melone, Schinken, Antipasti, Capocollo | |

Die Mozzarella "di Bufala Campana DOP" wird von der «Tenuta dei Preti» mitten im 1800 km² 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

- | | | |
|----|---|-------|
| 4) | Antipasto Misto della Casa | 9,50 |
| | Hausgemachte kalte Vorspeisen - Vegetarisch | |
| 5) | 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 | |
| 6) | Prosciutto Parma con Melone | 11,50 |
| | Hauchdünn geschnittener traditioneller Parma Rohschinken mit Honigmelone serviert | |
| 7) | Carpaccio di Bresaola con Rucola *G | 10,50 |
| | Italienischer Rinderschinken dünn geschnitten mit Pinienkerne, Parmesansplitter, Rucola, Olivenöl extra vergine und Zitrone | |

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

- | | | |
|------------|---|-------|
| 8) | Insalata Mista | 5,80 |
| | Gemischter Salat | |
| 9) | Insalata di Rucola e Pomodoro *_{M,G} | 6,50 |
| | Rauke, Tomaten in Balsamico-Sauce mit Parmesan Splittern | |
| 10) | Insalata «Claudia Cardinale» | 10,90 |
| | Lauwarme Puten-Streifen auf knackigen Salat, verfeinert mit Olivenöl extra vergine | |
| 11) | Insalata Mare | 10,50 |
| | Meeresfrüchten Salat verfeinert mit Olivenöl extra vergine | |
| 12) | Insalata al Tonno | 9,90 |
| | Thunfisch auf knackigem jungen Salatbett, mariniert in Olivenöl extra vergine und Zitrone | |

Minestre – Suppen

- | | | |
|------------|---|------|
| 13) | Minestrone alla Contadina | 4,50 |
| | Italienische Gemüsesuppe | |
| 14) | 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

- | | |
|---|------|
| 15) Pizza Margherita | 6,00 |
| Frischem Basilikum und Oregano | |
| 16) Pizza Napoli *D | 6,90 |
| Sardellen, Kapern und Oregano | |
| 17) Pizza Funghi | 7,90 |
| Frischen Champignons und Oregano | |
| 18) Pizza Prosciutto | 8,20 |
| Hinterschinken und Oregano | |
| 19) Pizza Prosciutto e funghi | 8,50 |
| Hinterschinken, frischen Champignons und Oregano | |
| 20) Pizza Tonno e Cipolla *D | 8,80 |
| Thunfisch, Zwiebeln und Oregano | |
| 21) Pizza Vegetariana | 9,50 |
| Grillierten Auberginen und Zucchini, Artischocken, Paprika,
Cherry-Tomaten, Oregano und frischen Basilikum | |



Pizze classiche – Pizzas

alle Pizzen *A,G enthalten
Tomatensoße und Mozzarella

- | | |
|--|-------|
| 22) Pizza Diavola | 9,00 |
| Scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, schwarze Oliven, Peperoncino und Oregano | |
| 23) Pizza Salami | 7,80 |
| Salami | |
| 24) Pizza Capricciosa *C | 8,90 |
| Frischen Champignons, Hinterschinken, Artischocken, Ei und Oregano | |
| 25) Pizza Hawaii | 8,70 |
| Hinterschinken und Ananas | |
| 26) Pizza Quattro Stagioni | 9,50 |
| Hinterschinken, frischen Champignons, schwarzen Oliven, Artischocken, Peperoni und Oregano | |
| 27) Calzone Ripieno (Pizza Tasche) | 8,50 |
| Hinterschinken, frischen Champignons | |
| 28) Pizza con Prosciutto di Parma | 10,50 |
| Traditionellen Parma-Rohschinken und Oregano | |
| 29) Pizza Gamberoni *B | 14,50 |
| Riesengarnelen, Rucola und Cherry-Tomaten | |



Pizze - Pizzas «DOC»

Pizzen 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



- | | |
|---|-------|
| 30) Pizza «Carpaccio Bvlgari» | 16,00 |
| Rucola, dünn geschnittenen Rindfleisch und extra Mozzarella | |
| 31) Pizza «Frutti di Mare» | 14,50 |
| Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl extra vergine | |
| 32) Pizza «Pulcinella» | 13,60 |
| Artischocken, scharfe Salami, Basilikum, Cherry-Tomaten und Mozzarelline | |
| 33) Pizza «Gucci» | 12,90 |
| Rucola, Pecorino, Basilikum, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Olivenöl extra vergine | |
| 34) Pizza «Fontana di Trevi» | 16,00 |
| Cherry-Tomaten, Rucola, Bresaola, Capocollo, Culatello con Pecorino Romano und Burrata | |



Pizze - Pizzas «DOC»

- 35) Pizza «San Gennaro»** 13,90
Steinpilzen, Pfifferlingen, frischen Champignons, Knoblauch, Basilikum, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Oregano
- 36) Pizza «Reggina»** 14,50
Steinpilzen, Salsiccia, Parma-Rohschinken und frischen Basilikum mit Mozzarella D.O.C
- 37) Pizza «Sophia Loren»** 14,50
Rucola, Parmesan-Splitter, Bresaola, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Olivenöl extra vergine
- 38) Pizza «Miss Italia»** 15,50
Rucola, Cherry-Tomaten, Parma Rohschinken, Mozzarelline, Trüffelöl und Parmesan-Splittern mit Mozzarella Bufala



Paste – Teigwaren *A,C



- 39) **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** 7,80
Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Peperoncino
- 40) **Spaghetti al Pomodoro Aglio e Basilico** 8,70
Cherry-Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine
- 41) **Spaghetti alla Bolognese** 8,50
Mit selbstgemachter Hackfleischsoße
- 42) **Spaghetti ai Pomodori e Mozzarella di Bufala *G** 8,80
Cherry-Tomaten, Pomodorini, Mozzarella Bufala, aromatisiert mit frischem Rosmarin und Olivenöl extra vergine
- 43) **Maccaroncini alla Carbonara - originale** 8,80
Guanciale-Speck, Eigelb, Pfeffer aus der Mühle
- 44) **Maccaroncini alla Pancetta *G** 10,90
mit italienischen Speck, Oliven und scharfer Tomatensauce



Paste fresche - Frische Teigwaren *A,G,C

- 45) Tortellone al Ripieno di Tartufo *G** 14,00
mit Trüffeln in Rahm Creme Soße
- 46) Tortellone alla panna *G** 11,50
mit Fleischfüllung und viel Rahm zubereitet
- 47) Tagliatelle al Salmone *D** 13,80
Nudeln in einer hausgemachter Soße und frischen Lachs
- 48) Lasagne Emiliana *G,A,C** 10,00
Hausgemachte Lasagne, nach einem Original-Rezeptaus der Emilia-Romagna zubereitet, im Ofen überbacken
- 49) Cannelloni Fatti in Casa *G** 9,50
Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomaten- und Rahmsauce im Ofen überbacken
- 50) Tagliatelle agli Scampi *B** 14,00
Bandnudeln mit Scampi, Cherry-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Petersilie



Carni – Fleisch

- | | |
|---|-------|
| 51) Bistecca al Pepe verde *G | 19,80 |
| Rumpsteak in grüner Pfefferrahmsauce | |
| 52) Bistecca Mafiosa | 18,50 |
| Rumpsteak mit einer Soße aus Oliven, Kapern und Tomaten - Pikant | |
| 53) Scaloppine con Funghi | 13,50 |
| Zarte Schweinemedallions an einer delikaten Champignonsauce | |
| 54) Scaloppine al Gorgonzola *G | 15,50 |
| Zarte Schweinemedallions an einer delikaten Gorgonzolasauce | |
| 55) Piccata alla Milanese *A,C,G | 16,80 |
| Zarte Schweinemedallions in Ei-Parmesankäse Mantel mit Spaghetti Bolognese in Rahm-/Tomatensoße und Käse überbacken | |
| 56) Saltimbocca alla Romana | 16,50 |
| Zarte Schweinemedallions mit Parma-Rohschinken, Salbei und Weißweinsauce | |



Carni – Fleisch

- 57) Filetto con Panna** 22,80
Rinderfilet in Rahm mit einem Schuss Brandy
- 58) Filetto alla Griglia** 21,50
Rinderfilet von Grill
- 59) Filetto con bacon e Panna *G** 23,00
Rinderfilet mit Speck in Rahm

Carne di' Agnello – Lammfleisch

- 60) Lombatina di Agnello** 23,50
Zarte gegrillte Lammcarrée mit Kräutern
- 61) Filetto di Agnello al Pepe *G** 19,50
Lammfilet mit einer grünen Pfefferrahmsauce
- 62) Filetto di Agnello e Rucola «Scottadito»** 18,50
Zartes gegrilltes Lammfilet mit frischen Thymian, Rosmarin, Knoblauch verfeinert und Olivenöl extra vergine

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) **Branzio alla Griglia** *D 18,50
Grillierter Seebarsch mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl extra vergine
- 74) **Orata alla Griglia** *D 19,50
Grillierte Goldbrasse mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl extra vergine
- 75) **Gamberoni alla Griglia** *B 21,50
Grillierte Riesencrevetten mit frischer Petersilie und Knoblauch, verfeinert mit Olivenöl extra vergine
- 76) **Gamberoni alla Provinciale** *B 18,90
Sautierte Riesencrevetten mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, frischer Petersilie und Peperoncino



Pesci e crostacei - Fische und Krustentiere

Specialità

- 77) Gamberoni alla Rustica *B,G** 19,50

Sechs Riesencrevetten mit Zwiebeln, Champignons und Petersilie in Rahmsauce

- 78) Gamberoni con Aglio e Peperoncino *B** 18,50

Sechs Riesencrevetten mit Peperoncino, Knoblauch und Olivenöl extra vergine

Contorni / Beilagen

Bei allen Fischgerichten ist eine Beilage des Tages inbegriffen.



Per i Bambini - Für die Kinder

79) **Pizza Pinocchio** *A,H 5,50

Margherita oder Prosciutto oder Funghi

80) **Tortellini / Spaghetti** *A,H 5,50

Mit Tomaten-, Rahm- oder Bolognesesauce



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

Ristorante >>> Roma <<<

Gelati – Eis

81) Semifreddo Caffé



Halbgefrorene Kaffeecreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstückchen. 4,30

82) Semifreddo Torroncino



Nougat-Eiscreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner karamelisierter Haselnussstückchen. 4,40

83) Tartufo bianco



Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen. 3,70

84) Tartufo Scuro



Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen. 3,70

85) Tiramisu‘



Selbstgemachter Italienischer Dessert. Abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee. 5,80

86) Cassata



Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus einer Lage Zabaione-Eiscreme, einer Lage Schokoladen-Eiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen. 4,50

87) Tartufo al Limoncello



Klassisches Halbgefrorenes aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen. 4,10