



Speisen & Getränke



Zuppa Suppe €

Zuppa di pomodoro veggie **7**
 Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Antipasti Vorspeisen €

Bruschetta veggie **5**
 2 kleine Bratscheiben mit Tomatenstücken und Basilikum (für 1 Person)
 auf Wunsch mit Büffel-Mozzarella **+ 2,5**

Insalata di spinaci con olio tartufato veggie **13**
 Spinatsalat mit Kirschtomaten, Champignons, Trüffelöl, Grana Padano DOP²⁾ in Balsamico-Dressing

Caprese con mozzarella di bufola veggie **13**
 Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella ²⁾

Vitello tonnato **14**
 Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

Carpaccio di manzo con olio tartufato **14**
 Carpaccio vom Rind, Rucola, Champignons, Grana Padano DOP ²⁾ und Trüffelöl

Insalata di mare **15**
 Meeresfrüchtesalat

Antipasto della casa
 italienische Wurstspezialitäten, gegrilltes Gemüse und Bruschetta für 2 Personen **27**

Insalate Salate €

Insalata mista piccola veggie **6,5**
 Kleiner gemischter Salat

Insalata mista grande veggie **10,5**
 Großer gemischter Salat

con tonno mit Thunfisch **+ 2**

con tacchino mit Putenstreifen **+ 5**

con gamberi mit Garnelen **+ 6**

Alle Salate erhalten Sie mit unserem Hausdressing.

Zu den Salaten empfehlen wir Ihnen:

Pizza pane con aglio veggie **7,5**
 (rundes Pizzabrot mit Knoblauch)

Pizza napoli veggie **7,5**
 (rundes Pizzabrot mit Tomatensoße und Knoblauch)



Alle angegebenen Zahlen und Buchstaben beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können! Für Allergiker: Extra-Karte bitte beim Personal erfragen!

Pasta Nudeln €

Rigatoni al forno 13,5

mit Tomatensahnesoße, Schinken ^{2), 3)},
Salami ^{1), 2), 3)}, Champignons, Erbsen,
Hackfleisch und Fior di latte ²⁾ überbacken

Cannelloni 13,5

gefüllte Teigrollen mit Hackfleisch, Tomaten-
sahnesoße, Schinken ^{2), 3)} und Fior di latte ²⁾
überbacken

Cannelloni ricotta e spinaci veggie 13,5

gefüllte Teigrollen mit Ricotta-Käse ²⁾ und Spinat
in Tomatensahnesoße und Fior di latte ²⁾
überbacken

Tortellini alla panna e prosciutto 14,5

mit Fleischfüllung in Sahnesoße und Schinken ^{2), 3)}

Rigatoni all' ortolana veggie 15,5

mit frischen Auberginen, Zucchini und Paprika in
Tomatensoße

Orecchiette della nonna 16,5

scharfer Salami ^{1), 2), 3)}, Champignons, Rucola und
Grana Padano DOP ²⁾ in Tomatensahnesoße

Tagliatelle con salmone e spinaci 18,5

mit Lachs und Spinat in Tomatensahnesoße

Spaghetti gamberi e burrata 19,5

mit Tomatensoße, Garnelen und Burrata

**Gerne teilen wir Pastagerichte
auf 2 Teller** + 1 €

Kleine Pastaportion - 1 €

**Pasta mit Tomaten-, Hackfleisch- oder
Aglio olio Soße sind möglich.**

Glutenfreie Pasta + 2 €



Carne e Pesce Fleisch und Fisch €

Piccata milanese di tacchino con pasta al pomodoro 23,5

Putenschnitzel in knuspriger Hartkäse-Panade
dazu Nudeln

Salmone al forno con verdure 24,5

Lachsfilet aus dem Steinofen dazu
frisches Marktgemüse

Calamari fritti con verdure 25,5

Tintenfischringe frittiert dazu
frisches Marktgemüse

Bistecca di manzo ai ferri con patatine fritte 27,5

Argentinischen Rumpsteak von Grill ca. 230 g
mit Pommes

auf Wunsch mit Gorgonzola-Soße + 3

Extra Beilagen:

Pommes veggie 4,5

Pasta Beilage veggie 4,5

Frisches Marktgemüse veggie 4,5

Kleiner Beilagensalat veggie 6,5

Kids-Gerichte (bis 8 Jahre) €

Spaghetti al Pomodoro 7,5
mit Tomatensoße

Tortellini alla panna e prosciutto 7,5
mit Fleischfüllung in Sahnesoße und Schinken

Kinder Pizza 8,5
auf Wunsch Margherita, Schinken ^{2), 3)}
oder Salami ^{1), 2), 3)}

**Kinderschnitzel paniert
(von der Pute) mit Pommes** 10,5

Fior di latte = Mozzarella

Pizze Pizzen

aus dem Steinbackofen (Ø 30 cm) €

Pizza margherita veggie	11,5
mit Tomatensoße und Fior di latte ²⁾	
Pizza spinaci e gorgonzola veggie	13,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ , Spinat und Edelpilzkäse ²⁾	
Pizza diavola	13,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ und scharfer Salami ^{1), 2), 3)}	
Pizza 4 stagioni (Beilagen werden geviertelt)	13,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ , Champignons, Schinken ^{2), 3)} , Artischocken und Oliven	
Pizza al mio gusto	14,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ , Salami ^{1), 2), 3)} , Schinken ^{2), 3)} und Champignons	
Pizza tonno e cipolla	14,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ , Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza 4 formaggi veggie	14,5
mit Tomatensoße und 4 Käsesorten ²⁾	
Pizza vegetariana veggie	14,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ , Auberginen, Zucchini und Paprika	
Pizza foresta	15,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ , scharfer Salami ^{1), 2), 3)} , Champignons, Rucola und Grana Padano DOP ²⁾	

Pizze Pizzen

aus dem Steinbackofen (Ø 30 cm) €

Pizza mediterranea	15,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ , scharfer Salami ^{1), 2), 3)} , Auberginen und Grana Padano DOP ²⁾	
Pizza bufala veggie	15,5
mit Tomatensoße, Kirschtomaten, Rucola und Büffelmozzarella ²⁾	
Pizza deliziosa	16,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ , luftgetrockneter Landschinken ^{2), 3)} , Rucola und Grana Padano DOP ²⁾	
Pizza sapore di mare	16,5
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ und Meeresfrüchten	

Gerne teilen wir Pizzen auf 2 Teller	+ 1 €
Kleine Pizza	- 1 €
Zusatzbeläge und Änderungen:	1 - 3 €

Glutenfreie Pizza	+ 4 €
--------------------------	--------------

Fior di latte = Mozzarella





Aperitiv €

Crodino ¹⁾ / San Bitter ¹⁾ (alkoholfrei)	0,1 l	4
Prosecco	0,1 l	6
Aperitivo della casa ¹⁾ (alkoholfrei mit Früchte)	0,2 l	7,5
Lillet Wild Berry ¹⁾	0,2 l	7,5
Hugo	0,2 l	7,5
Aperol Spritz ¹⁾	0,2 l	7,5
Crodino Spritz ¹⁾	0,2 l	7,5
Amalfy Spritz ¹⁾	0,2 l	7,5
Limoncello Spritz ¹⁾	0,2 l	7,5
Ramazzotti Rosato Mio ¹⁾	0,2 l	7,5
Holunderschorle (alkoholfrei)	0,3 l	5,5
Lavendel Spritz (alkoholfrei) ^{1),2)}	0,3 l	7,5

Alkoholfreie Getränke €

Coca Cola ^{1),3),14)}	0,33 l	4,5
Cola Zero ^{1),9),14)}	0,33 l	4,5
Fanta ¹⁾	0,33 l	4,5
Mezzo Mix ^{1),3),14)}	0,33 l	4,5
Sprite ⁹⁾	0,33 l	4,5
Lemon Soda ¹³⁾	0,2 l	3,5
Tonic Water ¹³⁾	0,2 l	3,5
Tafelwasser (still / Sprudel)	0,2 l	2
	0,4 l	3
	1,0 l	6
San Pellegrino (medium)	0,75 l	7
Acqua Panna (still)	0,75 l	7

Säfte von Kumpf €

	0,2 l	0,4 l
Saftschorle	3	4,5
Apfelsaft	3,7	5,2
Orangensaft	3,7	5,2
Maracujanektar	3,7	5,2
Johannisbeernektar	3,7	5,2
Grapefruitsaft	3,7	5,2

Biere €

Bier vom Fass

Wirtshaus Export	0,3 l	3,8
	0,5 l	4,9
Wirtshaus Pils	0,3 l	3,8
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	3,8
	0,5 l	4,9

Radler

Radler	0,3 l	3,8
	0,5 l	4,9
Weizenradler	0,3 l	3,8
	0,5 l	4,9

Flaschenbier

Peroni Nastro Azzurro (italienisches Pils)	0,33 l	4
Peroni 0,0% Nastro Azzurro (alkoholfrei)	0,33 l	4
Andechs Export Dunkel	0,5 l	4,9
Paulaner Hefeweizen 0,0% (alkoholfrei)	0,5 l	4,9
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	4,9
Dinkelacker Kellerbier	0,5 l	4,9

Hausgemachte Desserts

Kugel Eis	2
verschiedene Sorten (unser Eis beziehen wir von der Firma Grossi)	
Affogato	5,5
Espresso mit Vanilleeis	
auf Wunsch mit gehackten Pistazien	+1,5
Tiramisù	7,5
Panna Cotta	7,5
mit Waldbeersauce	
Soufflé al cioccolato	8,5
mit Vanilleeis	
Zweierlei	8,9
Tiramisù und Panna Cotta mit Waldbeersauce	



Heiße Getränke

Espresso	2,7
Tasse Kaffee	2,7
Espresso Macchiato	3,2
Tee (verschiedene Sorten)	3,2
Cappuccino	3,7
Latte Macchiato	4,2
Espresso Doppio	4,7
Espresso Corretto (Sambuca/Grappa)	4,7



Grappa (2 cl)		€	Grappa (2 cl)		€
Il Bacio delle Muse (Marcati)	4		MOST Acquavite ex-Barolo Barrique (Bepi Tosolini)	8	
903 (Bonaventura Maschio)	5		MOST Acquavite d'Uva Picolit (Bepi Tosolini)	8	
Sarpa Oro (Poli)	5		Altana del Borgo (Rossi d' Angera)	10	
Chicco Chiara (Berta)	5		Tre Soli Tre (Berta)	10	
Chicco Invecchiata (Berta)	5		Bric del gaian (Berta)	10	
Di Prosecco (Andrea da Ponte)	6		Magia (Berta)	11	
Bricco Battista (Accornero)	6		Solo per gian (Berta)	14	
Pér Liquore Pera (Rossi d' Angera)	6		Riserva 1972 (La Valdotaine)	15	
Persichina (Rossi d' Angera)	6		Paolo Berta (Berta)	17	
Moscato (Bepi Tosolini)	6		Digestifs / Spirituosen (2 cl) €		
Agricola (Bepi Tosolini)	6				
Smoked (Bepi Tosolini)	6		Ramazzotti	4	
MOST Acquavite di Mosto d'Uva (Bepi Tosolini)	6		Amaro Lucano	4	
Amarone OF (Bonollo)	7		Amaro Averna	4	
I Legni Grappa Rovere (Bepi Tosolini)	7		Amaro Montenegro	4	
MOST Acquavite Barrique Ciliegio (Bepi Tosolini)	7		Fernet Branca / Menta	4	
MOST Acquavite d'Uva Moscato (Bepi Tosolini)	7		Jägermeister	4	
Giulia (Berta)	8		Amaretto	4	
Elisi (Berta)	8		Meloncello	4	
Lina (Stefano Antonucci)	8		Limoncello	4	
Monpra (Berta)	8		Baileys	4	
Oltre il Vallo (Berta)	8		Sambuca Molinari	4	
Oltre il Dilidia (Berta)	8		Vecchia Romagna	4	
MOST Acquavite Fragolino (Bepi Tosolini)	8		Amaro del Capo	4	
MOST Acquavite ex-Amarone Barrique (Bepi Tosolini)	8				
MOST Acquavite ex-Brunello Barrique (Bepi Tosolini)	8				

¹⁾ mit Farbstoff, ²⁾ mit Konservierungsstoff, ³⁾ Antioxidationsmittel, ⁶⁾ geschwärzt,
⁹⁾ mit Süßungsmittel, ¹³⁾ chininhaltig, ¹⁴⁾ coffeinhaltig

Schnäpse (2 cl) €

Williams Christ	5
Zwetschgenwasser	5
Himbeer-Geist	5
Kirschwasser	5
Obstbrand	5
Mirabellenbrand	5

Rum (2 cl) €

Zacapa Solera 23	7
(Guatemala)	

Gin (0,2 l) €

Gin Tonic	10
(verschiedene Gin)	

Weine (0,2l) €

Weiß	
Pinot Grigio	7,5
Chardonnay	7,5
Bianco Cuvée	8
Rosé	
Rosato	7,5
Rot	
Lambrusco (Perlwein)	7
Chianti	7,5
Barbera	7,5
Primitivo	8
Weinschorle	
Weiß / Rot / Rosé	4,5



Carta dei vini / Weinkarte (Fl. 0,75 l)

€

Weiß

T-Bianco

Tramin - Südtirol

Vermentino Timo

San Marzano - Apulien

Chardonnay

Tramin - Südtirol

Bianco „Diantha“

Pellegrino - Sizilien

Pinot Grigio

Tramin - Südtirol

Sauvignon

Tramin - Südtirol

Goldmuskateller

Tramin - Südtirol

Fiano di Avellino

Nugnes - Kampanien

Lugana

Cá déi Frati - Lombardei

Roero Arneis

Correggia - Piemont

Falanghina del Sannio

Donna Laura - Kampanien

Stoan

Tramin - Südtirol

Winkl Sauvignon Blanc

Terlan - Südtirol

Cervaro della Sala

Antinori, Castello della Sala - Umbrien

auf Anfrage

Rosé

Rosé Tramari

San Marzano - Apulien

Lagrein Rosé

Tramin - Südtirol

Rosa déi Frati

Cá déi Frati - Lombardei

Schaumweine

Prosecco

Spumante Rosé

Rot

Syrah

Cusumano - Sizilien

Nero d'Avola

Cusumano - Sizilien

Lagrein Rosso

Tramin - Südtirol

Primitivo di Manduria Uno1

Masseria la Volpe - Apulien

Rosso di Montepulciano

Dei - Toskana

Barbera D'Alba Ornati

Parusso - Piemont

Nebbiolo ÉL Sartú

Parusso - Piemont

Vento Rosso Toscana

Enrico Fossi - Toscana

Nebbiolo Langhe

La Spinetta - Piemont

Caleno Riserva

Nugnes - Kampanien

Gerne berät Sie unser Servicepersonal bei der Auswahl unserer Flaschenweine.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzl. MwSt.



info@ristorante-a-roma.de
www.ristorante-a-roma.de

