



Speisen
&
Getränke

Zuppe Suppen €

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

Antipasti Vorspeisen €

Bruschetta veggie **7**
 3 kleine Brotscheiben mit Tomatenstücken und Basilikum

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 Büffelmozzarella²⁾

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

Carpaccio di manzo con olio tartufato **14**
 rohe Rinderfiletscheiben, Rucola, Champignons, Grana Padano DOP²⁾ und Trüffelöl

Insalata di mare **15**
 Meeresfrüchtesalat

Antipasto della casa
 italienische Wurstspezialitäten, Gemüse und Bruschetta
 für 1 Person **14**
 für 2 Personen **27**

Insalate Salate €

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

Insalata mista grande veggie **10**
 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**
 (rundes Pizzabrot mit Knoblauch)

Pizza napoli veggie **7**
 (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**
 mit Tomatensahnesoße, Schinken ^{2),3)}, Salami ^{1),2),3)},
 Champignons, Erbsen, Hackfleisch und
 Fior di latte ²⁾ überbacken
- Cannelloni** **13**
 gefüllte Teigrollen mit Hackfleisch, Tomaten-
 sahnesoße, Schinken ^{2),3)} und Fior di latte ²⁾
 überbacken
- Cannelloni ricotta e spinaci** **13** *veggie*
 gefüllte Teigrollen mit Ricotta-Käse ²⁾ und Spinat
 in Tomatensahnesoße und Fior di latte ²⁾
 überbacken
- Tortellini alla panna e prosciutto** **14**
 mit Fleischfüllung in Sahnesoße und Schinken ^{2),3)}
- Penne all' ortolana** **15** *veggie*
 mit frischen Auberginen, Zucchini und Paprika in
 Tomatensoße
- Orecchiette della nonna** **16**
 scharfer Salami ^{1),2),3)}, Champignons, Rucola und
 Grana Padano DOP ²⁾ in Tomatensahnesoße
- Tagliatelle con salmone e spinaci** **18**
 mit Lachs und Spinat in Tomatensahnesoße
- Spaghetti allo scoglio** **19**
 mit ausgewählten Meeresfrüchten in
 Tomatensoße

Für kleine Pastagerichte berechnen wir 1 € weniger.

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



Carne e Pesce €

Fleisch und Fisch

- Piccata milanese di tacchino**
con pasta al pomodoro **23**
 Putenschnitzel in knuspriger Hartkäse-Panade
 dazu Nudeln
- Salmone al forno con verdure** **24**
 Lachsfilet aus dem Steinofen dazu
 frisches Marktgemüse
- Calamari e gamberi fritti con verdure** **25**
 Tintenfischringe und Garnelen frittiert dazu
 frisches Marktgemüse
- Tagliata di manzo con patate al rosmarino** **26**
 Tranchen vom Argentinischen Rumpsteak mit
 Rucola und Grana Padano DOP ²⁾ dazu Rosmarin-
 kartoffeln

Extra Beilagen:

- Pommes** *veggie* **4**
- Pasta Beilage** *veggie* **4**
- Frisches Marktgemüse** *veggie* **4**
- Rosmarinkartoffeln** *veggie* **4**
- Kleiner Beilagensalat** *veggie* **6**

Kids-Gerichte

(bis 8 Jahre) €

- Spaghetti al Pomodo** **7**
 mit Tomatensoße
- Tortellini alla panna e prosciutto** **7**
 mit Fleischfüllung in Sahnesoße und Schinken
- Kinder Pizza** **8**
 auf Wunsch Margherita, Schinken ^{2),3)}
 oder Salami ^{1),2),3)}
- Kinderschnitzel paniert (von der Pute) mit Pommes** **10**

Fior di latte = Mozzarella

Pizze Pizzen aus dem Steinbackofen (Ø 30 cm)

€

Pizza margherita veggie

mit Tomatensoße und Fior di latte ²⁾

Pizza a scelta Prosciutto, Salame oppure Funghi veggie

mit Tomatensoße, Fior di latte²⁾ und Schinken ^{2),3)}
oder Salami ^{1),2),3)} oder Champignons

Pizza spinaci e gorgonzola veggie

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, Spinat und
Edelpilzkäse ²⁾

Pizza diavola

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ und scharfer
Salami ^{1),2),3)}

Pizza 4 stagioni (Beilagen werden geviertelt)

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, Champignons,
Schinken ^{2),3)}, Artischocken und Oliven

Pizza calzone

gefüllt mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾,
Champignons und Schinken ^{2),3)}

Pizza al mio gusto

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, Salami ^{1),2),3)},
Schinken ^{2),3)} und Champignons

Pizza tonno e cipolla

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, Thunfisch und
Zwiebeln

Pizza 4 formaggi veggie

mit Tomatensoße und 4 Käsesorten ²⁾

Pizza vegetariana veggie

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, Auberginen,
Zucchini und Paprika

11 Pizza foresta 15

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, scharfer
Salami ^{1),2),3)}, Champignons, Rucola und
Grana Padano DOP ²⁾

12 Pizza mediterranea 15

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, scharfer
Salami ^{1),2),3)}, Auberginen und Grana Padano DOP ²⁾

13 Pizza boscaiola 15

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, italienische
Bratwurst ^{2),3)}, Provolone-Käse ²⁾ und Gorgonzola ²⁾

13 Pizza bufala veggie **15**

mit Tomatensoße, Kirschtomaten, Rucola und
Büffelmozzarella ²⁾

13 Pizza parma 16

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, Parma-
schinken ^{2),3)}, Rucola und Grana Padano DOP ²⁾

13 Pizza sapore di mare 16

mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ und
ausgewählte Meeresfrüchten

14 Jede kleine Pizza 1 € weniger

Preisauflschlag je Zusatzbelag:

1 € / 1,5 € / 2 € / 3 €

14

14

14 Fior di latte = Mozzarella





Aperitiv €

Crodino¹⁾ / San Bitter¹⁾ (alkoholfrei)	0,1 l	4
Martini weiß/rot	5 cl	5,5
Prosecco	0,1 l	6
Aperitivo della casa (alkoholfrei mit Früchte)	0,2 l	7,5
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Russian Wild Berry und Früchte)	0,2 l	7,5
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze und Soda)	0,2 l	7,5
Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol ^{1),3)} , Soda und Orange)	0,2 l	7,5
Crodino Sprizz¹⁾ (Crodino, Prosecco, Soda)	0,2 l	7,5
Amalfy Sprizz¹⁾ (Aperol, Malfy Gin, Tonic Water)	0,2 l	7,5
Limoncello Sprizz¹⁾ (Limoncello, Prosecco, Lemonsoda)	0,2 l	7,5

Alkoholfreie Getränke €

Coca Cola^{1),3),14)} / Coca Cola Light^{1),9)}	0,2 l	0,4 l	3	4,5
Fanta¹⁾ / Spezi^{1),3),14)} / Sprite			3	4,5
Tafelwasser (Sprudel oder Still)			2	3
Lemon Soda¹³⁾ / Tonic Water¹³⁾	0,2 l		3,5	
Flasche Tafelwasser (still / Sprudel)	1,0 l		6	
San Pellegrino (medium) / Acqua Panna (still)	0,75 l		7	

Säfte von Kumpf €

Apfelsaft-/schorle	0,2 l	0,4 l	3	4,5
Orangensaft-/schorle			3	4,5
Maracujanektar-/schorle			3	4,5
Johannisbeernektar-/schorle			3	4,5
Grapefruitsaft-/schorle			3	4,5

Biere €

Dinkelacker Export (Fass)	0,3 l	0,5 l	3,5	4,5
Radler			3,5	4,5
Andechs Export Dunkel (Fass)	0,5 l		4,5	
Paulaner Hefeweizen (Fass)	0,5 l		4,5	
Peroni (italienisches Pils)	0,33 l		4	
Jever Pilsner	0,33 l		4	
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l		4	
Paulaner Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l		4,5	

Weine (0,2l) €

Weiß				
Pinot Grigio			7	
Chardonnay			7	
T Bianco Cuvée			7,5	
Rosé				
Rosato			7	
Rot				
Hauswein			6,5	
Lambrusco (Perlwein)			6,5	
Chianti			7	
Barbera			7	
Primitivo			7,5	
Weinschorle				
Weiß / Rot / Rosé				4,5

Hausgemachte Desserts

Kugel Eis	€ 2
Schokolade oder Vanille	
Affogato	5
Espresso mit Vanilleeis	
Tiramisù	7
Panna Cotta	7
mit Waldbeersosse	
Soufflé al cioccolato	8
mit Vanilleeis	
Crème brûlée	8
mit frischen Früchten	
Tris di Dolce	10
Tiramisù, Creme brûlée und Panna Cotta mit Waldbeersosse	



Heiße Getränke

Espresso	€ 2,5
Tasse Kaffee	2,5
Espresso Macchiato	3
Tee (verschiedene Sorten)	3
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Espresso Doppio	4,5
Espresso Corretto (Sambuca/Grappa)	4,5





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

€

Wei

Ovo di Elena Fiano	26
Masseria Cardillo - Basilicata	
Burla Moscato	26
Masseria Cardillo - Basilicata	
Aragosta Vermentino	26
Santa Maria La Palma - Sardinien	
T-Bianco	26
Tramin - Südtirol	
Chardonnay	28
Tramin - Südtirol	
Pinot Grigio	28
Tramin - Südtirol	
Sauvignon	29
Tramin - Südtirol	
Goldmuskateller	29
Tramin - Südtirol	
Fiano di Avellino	29
Nugnes - Kampanien	
Le Vaglie	35
Stefano Antonucci - Marken	
Lugana	33
C di Frati - Lombardei	
Verdeca	35
Masseria Li Veli - Apulien	
Falangina del Sannio	35
Donna Laura - Kampanien	
Winkl Sauvignon Blanc	42
Terlan - Sd Tirol	
Cervaro della Sala	auf Anfrage
Antinori, Castello dell Sala - Umbrien	

Ros

Bacche Rosa	26
Masseria Cardillo - Basilicata	
Lagrein Rose	29
Tramin - Südtirol	
Rosa di Frati	33
C di Frati - Lombardei	
Schaumweine	
Prosecco	25
Spumante Rose	25



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

€

Rot			
Aglianico Tittá	26	Corte dei Lupi	auf Anfrage
Masseria Cardillo - Basilicata		Cá del Bosco - Lombardei	
Primitivo Giadí	26	Amarone	auf Anfrage
Masseria Cardillo - Basilicata		Buglioni - Venetien	
Naisi Nero D´Avola & Cabernet	27	Bricco dell´Uccellone	auf Anfrage
Brugnano - Sizilien		Braida - Piemont	
Primitivo Orus	27	Turriga	auf Anfrage
Vinosia - Apulien		Argiolas - Sardinien	
Sangiovese Scacomatto	27	Tignanello	auf Anfrage
Masseria Cardillo - Basilicata		Antinori - Toscana	
Lagrein Rosso	29		
Tramin - Südtirol			
Primitivo di Manduria Uno1	30		
Masseria la Volpe - Apulien			
Rosso di Montepulciano	33		
Dei - Toscana			
Malandrina Cabernet/ Merlot/ Primitivo	38		
Masseria Cardillo - Basilicata			
Baruch Primitivo Matera	39		
Masseria Cardillo - Basilicata			
Barbera D´Alba Ornati	39		
Parusso - Piemont			
Nebbiolo ÉI Sartú	39		
Parusso - Piemont			
Vento Rosso Toscana	39		
Enrico Fossi - Toscana			
Goj Primitivo	40		
Matera Masseria Cardillo - Basilicata			
Il Tre	43		
Brancaia - Toscana			
Nebbiolo Langhe	43		
La Spinetta - Piemont			
Caleno Riserva	45		
Nugnes - Kampanien			

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

