

Ristorante Rocco

MENÜ

BENVENUTO!
wir begrüßen Sie
ganz herzlich bei uns.
Genießen Sie unsere
frisch zubereiteten
Speisen, ob Antipasti,
Pasta, Carne oder
Pesce sowie unsere
köstlichen Desserts.
Selbst importierte
Weine und unsere
typisch italenische
Atmosphäre geben
Ihnen das gute Ge-
fühl von Bella Italia.
BUON APPETITO !

Aperitif

CAMPARI SODA *1	4 cl	4,50
CAMPARI ORANGE *1	4 cl	4,50
MARTINI BIANCO oder MARTINI ROSSO	5 cl	3,00
MARTINI DRY	5 cl	3,00
SHERRY TROCKEN	5 cl	3,00
HUGO *1,8		
Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, frische Minze	0,2 l	5,50
APEROL SPRITZ *1,11		
Prosecco, Aperol, Sodawasser	0,2 l	5,50
GARIBALDI *1,11	0,2 l	5,50

Antipasti

PROSCIUTTO E MELONE *6		
Parmaschinken mit Melone		9,50
ANTIPASTO ALL'ITALIANA *2,3,4,8,9		
Gemischte italienische Vorspeise		9,50
VITELLO TONNATO *2,3,4,8,9		
Kalbfleisch in Thunfischsauce		9,50
MOZZARELLA CON POMODORI E BASILICO *2		
Feiner italienischer Käse mit Tomate und Basilikum		8,50
CARPACCIO		
Rohes, feines Rinderfilet mit Rucola, Champignons und Parmesansplittern		11,00
BRUSCHETTA		
Geröstetes Brot mit Tomate und Knoblauch		4,50

Suppe

MINISTRONE DI VERDURA *3		
Gemüsesuppe nach Art des Hauses		4,00
ZUPPA DI POMODORO *3		
Tomatensuppe		4,00
STRACCIATELLA ALL ROMANA *2,3		
Brühe mit geschlagenen Eiern		3,50
TORTELLINI IN BRODO *2,3		
Tortellini in Brühe		4,50

Insalata

INSALATA DI POMODORO		
Tomatensalat		4,00
INSALATA MISTA		
Gemischter Salat		4,00
INSALATA DI TONNO		
Salat mit Thunfisch und Eiern		7,50
INSALATA DI POLLO *2		
Salat mit Hähnchenbrust und Parmesansplittern		9,50
INSALATA DI RUCOLA *2		
Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern		8,50

Pasta

LASAGNE *2	
Nudelauflauf nach Art des Hauses	9,50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	
mit Knoblauch und Öl, pikant	8,00
SPAGHETTI SCAMPI *2, 4, 5	
mit Scampi, Knoblauch, Öl und Weißwein – pikant	11,00
SPAGHETTI CARBONARA (ORIGINAL) *2, 6	
mit Eiern, Speck und geschrotetem, schwarzem Pfeffer	9,50
SPAGHETTI MARINARA	
mit Meeresfrüchten, Tomatensoße und Knoblauch	10,50
PENNE SANREMO *1, 2, 4	
mit Champignons, Schinken und Tomaten-Sahnesoße	9,50
PENNE TAORMINA	
mit Auberginen, Knoblauch und Tomaten – pikant	9,50
PENNE ARRABBIATA	
mit Knoblauch und Tomaten – scharf	8,00
PENNE AL GORGONZOLA *2	
mit Gorgonzola und Sahne	9,50
TORTELLINI ALLA PANNA *1, 2, 4	
mit Schinken, Champignons und Sahnesoße	9,50
PENNE GRATINATI *1, 2, 4	
Schinken, Erbsen mit Käse überbacken	10,50

Carne

MIT TAGESGEMÜSE

BISTECCA DI VITELLO ALLA GRIGLIA	
Kalbsrückensteak vom Grill	17,50
BISTECCA DIE VITELLO AL PEPE VERDE *2	
Kalbsrückensteak mit grünem Pfeffer in Cognacsoße	17,50
BISTECCA DIE VITELLO AL GORGONZOLA *2	
Kalbsrückensteak mit Gorgonzolasoße	17,50
FILETTO ALLA GRIGLIA	
Rinderfilet vom Grill	21,50
FILETTO AL PEPE ROSA *2	
Rinderfilet mit rosa Pfeffer in Cognacsoße	22,50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei, Weißweinssoße	16,50
SCALOPPINE AL GORGONZOLA *2	
Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasoße	16,50
SCALOPPINE AL VINO BIANCO	
Kalbsmedaillons mit Weißweinssoße	16,50
SCALOPPINE AL LIMONE *1, 2, 4	
Kalbsmedaillons in Zitronen-Weißweinssoße	16,50
SCALOPPINE PRIMOSOLE *2	
Kalbsmedaillons mit Champignons in Cognac-Sahnesoße	16,50

Perce

MIT KARTOFFEL UND SALAT

CALAMARI ALLA GRIGLIA *2, 4, 5 Calamari vom Grill	15,00
CALAMARI ALLA LIVORNESE *2, 4, 5 Calamari mit Tomate, Kapern, Olive und Knoblauch	16,00
SCAMPI ALL`AGLIO *2, 4, 5 Scampi mit Knoblauch – pikant	19,50
SCAMPI AL PEPE VERDE *2, 4, 5 Scampi mit grünem Pfeffer in Cognacsoße	19,50

Pizza

PIZZA MARGHERITA *2 mit Mozzarella und Tomate	8,00
PIZZA CAPRESE *2 mit Mozzarella und frischen Tomaten	8,50
PIZZA REGINA *1, 2, 4 mit Mozzarella, Tomaten, Champignons und Schinken	9,50
PIZZA ALLA MARINARA *2, 4, 5 mit Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchten	11,00
PIZZA PARMA *2, 6 mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesansplitter	11,50
PIZZA TONNO *2, 6 mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln	9,50
PIZZA SALAMI *2, 6 mit Mozzarella, Tomaten und Salami	9,50
PIZZA Napoli *2, 6 mit Mozzarella und frischen Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern, Sardellen	9,50
PIZZA CHORIZO *2, 6 mit Mozzarella, frischen Tomaten, pikanter Salami und roten Zwiebeln	10,00

Formaggio

GORGONZOLA *2	6,50
PARMIGIANO *2	6,50
FORMAGGIO MISTO *2	11,00

Desert

TIRAMISÙ *1, 8, 10 Hausgemachte, italienische Spezialität	5,00
GELATO AL LAMPONE Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,00
TARTUFO AL CIOCCOLATO *1, 8 Trüffeleis	5,50
CASSATA *1 sizilianische Spezialität	5,50

Heisse Getränke

ESPRESSO *10	2,50
CAPPUCCINO *10	3,00
LATTE MACCHIATO *2, 10	3,00
DOPPIO ESPRESSO *10	4,00

Kalte Getränke

BIONADE (verschiedene)	0,33 L	2,50	
COCA COLA *1, 8, 10	0,20 L	2,50	0,40 L 4,00
COCA COLA LIGHT *1, 8, 10	0,20 L	2,50	0,40 L 4,00
SPEZI *1, 8, 10	0,20 L	3,00	0,40 L 4,50
APFELSAFT (naturtrüb)	0,20 L	3,00	0,40 L 4,50
Maracuja-Schorle	0,20 L	3,00	0,40 L 4,50
Rhabarber-Schorle	0,20 L	3,00	0,40 L 4,50
Kirsch-Schorle	0,20 L	3,00	0,40 L 4,50
Apfel-Schorle	0,20 L	2,50	0,40 L 4,00
Orangeensaft	0,20 L	2,50	0,40 L 4,00
BITTER LEMON *11	0,20 L	3,00	
GINGER ALE *1	0,20 L	3,00	
TONIC WATER *11	0,20 L	3,00	
SAN PELLEGRINO	0,20 L	2,00	0,75 L 5,50
ACQUA PANNA	0,20 L	2,00	0,75 L 5,50

Biere

KROMBACHER PILS vom Fass	0,30 L	3,00	0,40 L 3,50
KROMBACHER PIL ALKOHOLFREI, Flasche	0,33 L	3,00	
ERDINGER WEIZEN HELL vom Fass	0,30 L	3,00	0,50 L 4,00
ERDINGER WEIZEN HELL ALKOHOLFREI, Flasche			0,50 L 4,00
BECKS GREEN LEMON, Flasche 2.5% Alc.	0,33 L	2,50	

Spirituosen

SAMBUCA	2 cl	2,50
FERNET BRANCA	2 cl	3,00
AMARETTO	2 cl	2,50
VECCHIA ROMAGNA	2 cl	4,00
AMARO AVERNA	2 cl	3,00
RAMAZOTTI	2 cl	3,00
LIMONCELLO	2 cl	2,50
VODKA	2 cl	3,00
GIN	2 cl	3,00
WHISKY	2 cl	3,50

Grappa

GRAPPA DELLA CASA	2 cl	2,50
GRAPPA DI CHARDONNAY	2 cl	3,50
GRAPPA DIE BAROLO	2 cl	4,00

Rotwein in der Karaffe

ROSSO SICILIA	trocken	0,2 L 4,00	0,5 L 9,00	1 L 17,00
ROSSO MONTEPULCIANO	trocken	0,2 L 4,00	0,5 L 9,00	1 L 17,00
LAMBRUSCO	lieblich	0,2 L 4,00	0,5 L 8,50	1 L 15,50

Weisswein in der Karaffe

BIANCO SICILIA	trocken	0,2 L 4,00	0,5 L 9,00	1 L 17,00
CHARDONNAY	trocken	0,2 L 4,00	0,5 L 9,00	1 L 17,00
PINOT GRIGIO	trocken	0,2 L 4,00	0,5 L 9,50	1 L 17,50
ROSÉ	trocken	0,2 L 4,00	0,5 L 9,00	1 L 17,00

Prosecco und Champagner

PROSECCO	0,1 L 3,00	0,75 L 19,50
CHAMPAGNER HAUSMARKE O.		45,00
MIONETTO VIVO		19,50
MIONETTO CARTIZZE		30,00

Weisswein

I Gelsi Bianco

Rebsorten: 70% Chardonnay
30% Greco

Anbaugebiet: Calabria

Beschreibung: Die Aromen von Passionsfrucht und Kräutern in der Nase und würzige Frische im Mund machen diese Cuvée zu einem ausgezeichneten Wein für den täglichen Genuss.

12.00 Vol. %



Glas 0,2 l 5,50
Flasche 0,75 l 19,50

Brezza, I.G.T

Rebsorten: Pinot Grigio, Grechetto, Chardonnay

Anbaugebiet: Umbria

Beschreibung: Ein leichter, unkomplizierter, frischer Wein, mit gutem Trunk, jung und für jede Jahreszeit.

11.50 Vol. %



Glas 0,2 l 5,00
Flasche 0,75 l 19,50

Sauvignon Blanc Cataldo

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Anbaugebiet: Sicilia

Beschreibung: Reife Melone und Stachelbeere, saftige Art, erfrischend und sommerlich.

12.50 Vol. %



Glas 0,2 l 5,50
Flasche 0,75 l 21,50

Pinot Grigio Pecorari

Rebsorten: Pinot Grigio

Anbaugebiet: Friuli Venezia Giulia

Beschreibung: Leichtes Strohgelb. Sehr frisches, feines Bouquet nach Birnen und Wiesenblumen. Im Trunk geradlinig und harmonisch.

13.00 Vol. %



Glas 0,2 l 6,50
Flasche 0,75 l 23,50

Lugana San Benedetto

Rebsorten: Trebbiano di Lugana

Anbaugebiet: Veneto

Beschreibung: Eleganter und sanfter Wein, der über feine, frische Säure, Töne von reifer Frucht, etwas Grünem und einem anziehenden Kräuterbitter verfügt.

13.00 Vol. %



Glas 0,2 l 6,50
Flasche 0,75 l 23,50

Villa Antinori Bianco I.G.T

Rebsorten: Trebbiano, Malvasia, Chardonnay

Anbaugebiet: Toscana

Beschreibung: Strohgelbe Farbe, intensiver, blumiger Duft, frischer und ausgewogener Geschmack.

12.00 Vol. %



Glas 0,2 l 6,00
Flasche 0,75 l 23,50

Regaleali Bianco I.G.T

Rebsorten: Inzolia und Catarrato
Anbaugebiet: Sicilia
Beschreibung: Leicht und bekömmlich, von hervorragender Balance mit ganz zarter Säure. Strohgelbe Farbe, die Aromen delikate und fruchtig, mit leichten Noten nach Apfel und Banane. Angenehmer, sauberer Geschmack, der ein wenig an süße und reife Früchte erinnert.



12.00 Vol. %

Glas 0,2 l 5,50
Flasche 0,75 l 19,50

Gavi di Gavi Masseria Carmelitani

Rebsorten: Cortese
Anbaugebiet: Piemonte
Beschreibung: Im Geschmack spritzig-frisch, die elegante Säure gepaart mit mineralischen Anklängen. Ein harmonischer und gut ausbalancierter Gavi mit großem Geschmacksvolumen.



12.00 Vol. %

Glas 0,2 l 6,00
Flasche 0,75 l 23,50

Weißburgunder Terlan DOC

Rebsorten: 100% Pinot Bianco
Anbaugebiet: Südtirol
Beschreibung: Offenbart Aromen von reifen Äpfeln und Birnen. Weich, voll und harmonisch im Geschmack.



13.50 Vol. %

Glas 0,2 l 6,50
Flasche 0,75 l 26,50

Winkl Sauvignon Blanc

Rebsorten: Sauvignon Blanc
Anbaugebiet: Südtirol
Beschreibung: Mit deinem intensiv fruchtigen Bouquet, mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten.



13.50 Vol. %

Glas 0,2 l 8,50
Flasche 0,75 l 30,50

Passerina Fontezoppa

Rebsorten: Passerina
Anbaugebiet: Dalle Marche
Beschreibung: Strohgelb mit goldenen Reflexen. Intensiv und lange anhaltend, erinnert an wilde Blumen, Pfirsich, Aprikose und gelbe Äpfel. Trocken, frisch und ausgewogen mit einem weichen und anhaltenden Abgang



12.00 Vol. %

Glas 0,2 l 6,00
Flasche 0,75 l 24,50

Rotwein

Negroamaro

Rebsorten: Negroamaro
Anbaugebiet: Puglia
Beschreibung: Von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase Noten von Gewürzen, Beeren und Kirschkonfitüre. Vollmundig und weich, gut ausgeglichen. Ansprechende Struktur mit samtigen Tanninen, angenehm langer Abgang,
13.50 Vol. %



Glas 0,2 l	5,50
Flasche 0,75 l	22,50

Regaleali Rosso I.G.T

Rebsorten: Nero d'Avola
Anbaugebiet: Sicilia
Beschreibung: Leuchtend rubinrot präsentiert er sich im Glas und verwöhnt die Nase mit schön fruchtigem, tiefgründigem Bouquet. Deutliche Johannisbeernote und beinahe süßliche Frucht auf der Zunge, dann am Gaumen der kräftige fruchtige Körper mit seidigen Tanninen.
13.00 Vol. %



Glas 0,2 l	6,00
Flasche 0,75 l	23,00

Riesi Rosso IGT Principi di Butera

Rebsorten: Nero d'Avola
Anbaugebiet: Sicilia
Beschreibung: Intensive Aromen von Sauerkirschen; Gewürznote; ausgewogenes Finale.



13.00 Vol. %

Glas 0,2 l	6,50
Flasche 0,75 l	24,50

Biferno Riserva

Rebsorten: 65% Montepulciano
15% Trebbiano Toscano
20% Aglianico
Anbaugebiet: Molise
Beschreibung: Intensiv rubinrot mit feinen granatroten Reflexen. In der Nase schmeichelt ein beharrliches Gewürzbouquet mit Noten von roten Beerenfrüchten. Geschmacklich ist er herb trocken, allerdings im Abgang harmonisch und samtig, mit angenehm austarierten Tanninen.
13.00 Vol. %



Glas 0,2 l	6,00
Flasche 0,75 l	22,50

Gelsi Rosso

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Gaglioppo

Anbaugebiet: Calabria

Beschreibung: Im Bouquet eröffnen sich die bezaubernden Noten von Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten. Am Gaumen ist er frisch und gleichzeitig weich.
13.00 Vol. %



Glas 0,2 l 5,50
Flasche 0,75 l 21,00

Piluna Primitivo Salento IGT

Rebsorten: Primitivo

Anbaugebiet: Puglia

Beschreibung: Kraftvoll, konzentriert, weich und sehr strukturiert mit einem langen Finale, das an Konfitüre, dunkle Beeren und Lakritz erinnert.
13.50 Vol. %



Glas 0,2 l 6,00
Flasche 0,75 l 23,00

Cabernet-Sauvignon Principe de Butera

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Anbaugebiet: Sicilia

Beschreibung: Im intensiven und feinen Bouquet Wahrnehmungen von reifen, roten Früchten fast marmeladiger Konsistenz, vor einem dezenten vanilletönigen Hintergrund. Vollmundig mit reichlichem Extrakt, der die olfaktorischen fruchtigen und floralen Eindrücke als Protagonisten auf der Zunge zum Tanzen bringen.
13.50 Vol. %



Glas 0,2 l 6,50
Flasche 0,75 l 24,50

Vitè Merlot Logiudice

Rebsorten: Merlot

Anbaugebiet: Sizilien

Beschreibung: Rubinrot mit deutlichen, violetten Reflexen im Glas; in der Nase Brombeere, Schwarzkirsche und etwas Pflaume, abgerundet durch leichte Würztöne; am Gaumen dunkle Waldbeere gepaart mit Weichselkirsche; feine Säure und abgerundete, feine Tanninstruktur; im Abgang warm und schmeichelnd.
14.00 Vol. %



Glas 0,2 l 6,00
Flasche 0,75 l 24,50

Amarone Movano

Rebsorten: Corvina, Molinara, Rondinella
Anbaugebiet: Veneto
Beschreibung: Trocken, intensives und anhaltendes Bouquet, fruchtige Aromen nach Sauerkirschen und Trockenpflaumen.



14.50 Vol. %

Flasche 0,75 l 31,50

Cabernet Arcole

Rebsorten: Cabernet
Anbaugebiet: Veneto
Beschreibung: Rubinrot mit violetten Reflexen, die nach der Reifung zu einem granatroten tendieren. Sei fruchtiges Bouquet erinnert an Himbeeren. Beharrlicher und körperhafter Geschmack mit angenehmen Tanninen.
13.00 Vol. %



Glas 0,2 l 5,50

Flasche 0,75 l 22,50

Insoglio – Toscana IGT

Rebsorten: Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Anbaugebiet: Toscana
Beschreibung: Jugendliches Purpurrot. Fruchtige Nase mit viel Brombeer – und dezenten Gewürznoten; im Gaumen süße Frucht begleitet von leicht vegetabiler Würze. Saftige Frische, gut stützende Säure und moderne Holzaromatik.
13.00 Vol. %



Flasche 0,75 l 35,50

Caruso Nero d'Avola

Rebsorten: Nero d'Avola
Anbaugebiet: Sicilia
Beschreibung: Rubinrot, im Bouquet dunkle Beeren und etwas Konfitüre. Am Gaumen ebenfalls dunkle Früchte und etwas Muskatnuss. Die zartbitteren Schokoladennoten bilden die Sensation zum Schluss.
14.00 Vol. %



Glas 0,2 l 6,00

Flasche 0,75 l 21,50

Aliotto

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet
Anbaugebiet: Toscana
Beschreibung: Wein mit eleganten Fruchtnoten, kombiniert mit balsamischen und mineralischen Tönen im schönen Gleichgewicht, mit einem wunderbar ausgewogenen, intensiven Abgang.



14.50 Vol. %

Glas 0,2 l 6,00

Flasche 0,75 l 23,00

Masi Campofiorin Ripasso I.G.T

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Anbaugebiet: Veneto
Beschreibung: In der Nase präsentiert er den Duft von reifen, roten Früchten und Rosinen in Verbindung mit Gewürzen wie rosa Pfeffer, Vanille und Zimt. Im Mund ist er rund, voluminös und komplex. Im Nachgeschmack wiederholen sich die Aromen von roten Früchten, Johannisbeeren und Blaubeeren mit Vanille.
13.00 Vol. %



Flasche 0,75 l 29,50

Valpolicella Superiore DOC

Rebsorten: Corvina, Rondinella
Anbaugebiet: Veneto
Beschreibung: Er ist sehr harmonisch mit kräftigem Geschmack der Corvina- und Rondinella-Trauben mit leichten Anklängen von Bittermandeln.



13.00 Vol. %

Glas 0,2 l 5,50

Flasche 0,75 l 18,50

Valpolicella Ripasso DOC Marcati

Rebsorten: Corvina, Rondinella
Anbaugebiet: Veneto
Beschreibung: Der Duft verrät rote Früchte und Kirschen, die sich mit der Eiche zu einer auserlesenen und gefälligen Harmonie verschmelzen. Der Geschmack ist weich und faszinierend, mit fruchtiger Note und vermengten und gut verteilten Tannine, auf Amarone-Trester vergoren.
13.50 Vol. %



Glas 0,2 l 6,00

Flasche 0,75 l 23,50

**Diese Weinkarte erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Aktualität und Richtigkeit. Irrtum vorbehalten. Schauen Sie am besten noch heute in unserem Ristorante vorbei und lassen Sie sich von unserem umfangreichen Angebot begeistern.*

*KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN

- *1 Farbstoffe (mit Farbstoff): E 100 . E 180
- *2 Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 – E 219, E 230 – E235 E 239, E 249 – E 252; E 280 – E 285, E 1105
"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"
- *3 Antioxidationsmittel E 310 – E 321 "mit Antioxidationsmitteln"
- *4 Geschmacksverstärker E 620 – E 635 "mit Geschmacksverstärkern"
- *5 Schwefeldioxid/Sulfite E 220 – E 228 "geschwefelt"
- *6 Eisensalze E 579, E585 "geschwärzt"
- *7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung; Überzugsmittel E 901 – E 904, E 912, E914 "gewachst"
- *8 Süßstoffe E 950 – E 952, E954, E 957, E 959, andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)
"mit Süßungsmitteln"; bei Apartam zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"
- *9 Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 – E452 "mit Phosphat"
- *10 Koffein „koffeinhaltig“
- *11 Chinin, Chininsalze "chininhaltig"

**Diese Speisekarte erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Aktualität und Richtigkeit. Irrtum vorbehalten. Schauen Sie am besten noch heute in unserem Ristorante vorbei und lassen Sie sich von unserem umfangreichen Angebot begeistern.*

Stand 12/2014