



Speisen & Getränke



Zuppe Suppen €

Zuppa di pomodoro veggie
 Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

7

Antipasti Vorspeisen €

Bruschetta veggie
 3 kleine Bratscheiben mit Tomatenstücken und Basilikum

7

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
 rohe Rinderfiletscheiben, Rucola, Champignons, Grana Padano DOP ²⁾ 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)}

Rigatoni 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 Meeresfrüchten und Kirschtomaten in
 Weißweinssoße

**Für kleine Pastagerichte berechnen wir 1 €
 weniger.**

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

Glutenfreie Pasta + 2 € Aufpreis



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 <i>veggie</i>	4
Pasta Beilage <i>veggie</i>	4
Frisches Marktgemüse <i>veggie</i>	4
Rosmarinkartoffeln <i>veggie</i>	4
Kleiner Beilagensalat <i>veggie</i>	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 latte ²⁾ 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
Meeresfrüchten

14 Jede kleine Pizza 1 € weniger

Preisauflschlag je Zusatzbelag:

1 € / 1,5 € / 2 € / 3 €

14

Glutenfreie Pizza + 4 € Aufpreis

14

14 Fior di latte = Mozzarella





Aperitiv €

Crodino ¹⁾ / San Bitter ¹⁾ (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 Sprizz ¹⁾ (Crodino, Prosecco, Soda)	0,2 l	7,5
Amalfy Sprizz ¹⁾ (Aperol, Malfy Gin, Tonic Water)	0,2 l	7,5
Limoncello Sprizz ¹⁾ (Limoncello, Prosecco, Lemonsoda)	0,2 l	7,5

Alkoholfreie Getränke €

Coca Cola ^{1),3),14)}	0,33 l	4,5
Coca Cola Light ^{1),9)}	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		
Dinkelacker Export	0,3 l	3,7
	0,5 l	4,8
Andechs Export Dunkel	0,3 l	3,7
	0,5 l	4,8
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	3,7
	0,5 l	4,8
Radler	0,3 l	3,7
	0,5 l	4,8
Weizenradler	0,3 l	3,7
	0,5 l	4,8

Flaschenbier

Peroni Nastro Azzuro (italienisches Pils)	0,33 l	4
Peroni 0,0% Nastro Azzuro (alkoholfrei)	0,33 l	4
Jever Pilsner	0,33 l	4
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	4
Paulaner Hefeweizen 0,0% (alkoholfrei)	0,5 l	4,8
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	4,8

Hausgemachte Desserts

Kugel Eis	2
verschiedene Sorten	
Affogato	5
Espresso mit Vanilleeis	
Tiramisù	7
Panna Cotta	7
mit Waldbeersauce	
Soufflé al cioccolato	8
mit Vanilleeis	
Crème brûlée	8
mit frischen Früchten	
Tris di Dolce	10
Tiramisù, Crème brûlée und Panna Cotta mit Waldbeersauce	



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



Grappa (2 cl) €

Il Bacio delle Muse – Marcati	4
Chianti Bianca - Villa Mazzolini	4
903 – Bonaventura Maschio	5
Sarpa di Poli - Poli	5
Sarpa Oro – Poli	5
Chicco Chiara – Berta	5
Chicco Invecchiata – Berta	5
Barbera - La Cantina	6
Barolo - La Cantina	6
Moscato - La Cantina	6
Chardonnay – Nonnino	6
Il Prosecco – Nonnino	6
Di Prosecco – Andrea da Ponte	6
Le Diciotto Lune – Marzadro	6
Bricco Battista – Accornero	6
Pér Liquore Pera – Rossi d'Angera	6
Barolo Ginestra – Paolo Conterno	7
Barolo Bussia – Parusso	7
Giulia – Berta	7
Elisi – Berta	8
Lina – Stefano Antonucci	8
Monpra – Berta	8
Oltre il Vallo – Berta	8
Altana del Borgo – Rossi d'Angera	9
Tre Soli Tre – Berta	10
Arcano Plum Barrique - Bepi Tosolini	10
Bric del gaian - Berta	10
Magia - Berta	11

Digestifs / Spirituosen (2 cl) €

Ramazzotti	4
Amaro Averna	4
Amaro Montenegro	4
Fernet Branca / Menta	4
Jägermeister	4
Amaretto	4
Meloncello	4
Limoncello	4
Baileys	4
Sambuca Molinari	4
Vecchia Romagna	4
Amaro del Capo	4
Zwetschgenwasser	5
Kirschwasser	5
Obstbrand	5
Mirabellenbrand	5

Rum (2 cl) €

Zacapa Solera 23 (Guatemala)	7
---------------------------------	---

Gin (0,2 l) €

Gin Tonic (verschiedene Gin)	10
---------------------------------	----

Alle Preise in €.

¹⁾ mit Farbstoff, ²⁾ mit Konservierungsstoff, ³⁾ Antioxidationsmittel, ⁶⁾ geschwärzt,

⁹⁾ mit Süßungsmittel, ¹³⁾ chininhaltig, ¹⁴⁾ coffeinhaltig

Weine (0,2l) €

Weiß

Pinot Grigio	7
Chardonnay	7
T Bianco Cuvée	7,5

Rosé

Rosato	7
---------------	----------

Rot

Lambrusco (Perlwein)	6,5
Chianti	7
Barbera	7
Primitivo	7,5

Weinschorle

Weiß / Rot / Rosé	4,5
--------------------------	------------



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

€

Weiß

Aragosta Vermentino
Santa Maria La Palma - Sardinien

T-Bianco
Tramin - Südtirol

Chardonnay
Tramin - Südtirol

Pinot Grigio
Tramin - Südtirol

Sauvignon
Tramin - Südtirol

Goldmuskateller
Tramin - Südtirol

Fiano di Avellino
Nugnes - Kampanien

Pecorino 24 Carati
Antonini - Abruzzen

Lugana
Cá déi Frati - Lombardei

Verdeca
Masseria Li Veli - Apulien

Falangina del Sannio
Donna Laura - Kampanien

Stoan
Tramin - Südtirol

Winkl Sauvignon Blanc
Terlan - Süd Tirol

Cervaro della Sala
Antinori, Castello dell Sala - Umbrien

Rosé

Lagrein Rose
Tramin - Südtirol

Rosa déi Frati
Cá déi Frati - Lombardei

Schaumweine

Prosecco 26

Spumante Rose 28

Ferrari Spumante 49

Ferrari Rose 55

Moet Impérial 85

Moet Rose Impérial 95

Moet ICE Impérial 105

Rot

Lagrein Rosso 29
Tramin - Südtirol

Primitivo di Manduria Uno1 30
Masseria la Volpe - Apulien

Rosso di Montepulciano 33
Dei - Toskana

Barbera D 'Alba Ornati 39
Parusso - Piemont

Nebbiolo ÉI Sartú 39
Parusso - Piemont

Vento Rosso Toscana 39
Enrico Fossi - Toscana

Il Tre 43
Brancaia - Toscana

Nebbiolo Langhe 43
La Spinetta - Piemont

Caleno Riserva 45
Nugnes - Kampanien

Amarone auf Anfrage
Buglioni - Venetien

Bricco dell'Uccellone auf Anfrage
Braida - Piemont

Turriga auf Anfrage
Argiolas - Sardinien

Tignanello auf Anfrage
Antinori - Toscana



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

