



Speisen
&
Getränke



Zuppa Suppe €

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 **6,5**
 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-
 sahneseoße, Schinken ^{2),3)} und Fior di latte ²⁾
 überbacken
- Cannelloni ricotta e spinaci** 13,5 *veggie*
 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 Sahneseoße und Schinken ^{2),3)}
- Rigatoni all' ortolana** 15,5 *veggie*
 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 allo scoglio** 19,5
 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** 23,5
 Putenschnitzel in knuspriger Hartkäse-Panade
 dazu Nudeln
- Salmone al forno con verdure** 24,5
 Lachsfilet aus dem Steinofen dazu
 frisches Marktgemüse
- Calamari e gamberi fritti con verdure** 25,5
 Tintenfischringe und Garnelen frittiert dazu
 frisches Marktgemüse
- Tagliata di manzo con patate al rosmarino** 27,5
 Tranchen vom Argentinischen Rumpsteak
 mit Rucola und Grana Padano DOP ²⁾ dazu
 Rosmarinkartoffeln

Extra Beilagen:

- | | |
|--|-----|
| Pommes <i>veggie</i> | 4,5 |
| Pasta Beilage <i>veggie</i> | 4,5 |
| Frisches Marktgemüse <i>veggie</i> | 4,5 |
| Rosmarinkartoffeln <i>veggie</i> | 4,5 |
| Kleiner Beilagensalat <i>veggie</i> | 6,5 |

Kids-Gerichte

(bis 8 Jahre) €

- Spaghetti al Pomodoro** 7,5
 mit Tomatensoße
- Tortellini alla panna e prosciutto** 7,5
 mit Fleischfüllung in Sahneseoße 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 a scelta Prosciutto, Salame
oppure Funghi** veggie **12,5**
mit Tomatensoße, Fior di latte²⁾ und
Schinken ^{2), 3)} oder Salami ^{1), 2), 3)} oder Champignons
- 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 calzone** **13,5**
gefüllt mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾,
Champignons und Schinken ^{2), 3)}
- 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⁾

Pizze Pizzen
aus dem Steinbackofen (Ø 30 cm) €

- 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⁾
- Pizza mediterranea** **15,5**
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, scharfer
Salami ^{1), 2), 3)}, Auberginen und Grana Padano DOP ²⁾
- Pizza boscaiola** **15,5**
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, italienische
Bratwurst ^{2), 3)}, Provolone-Käse ²⁾ und Gorgonzola ²⁾
- Pizza bufala** veggie **15,5**
mit Tomatensoße, Kirschtomaten, Rucola und
Büffelmozzarella ²⁾
- Pizza parma** **16,5**
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾, Parma-
schinken ^{2), 3)}, Rucola und Grana Padano DOP ²⁾
- Pizza sapore di mare** **16,5**
mit Tomatensoße, Fior di latte ²⁾ und
Meeresfrüchten
- Jede kleine Pizza 1 € weniger**
Preisauflschlag je Zusatzbelag:
1 € / 1,5 € / 2 € / 3 €

Glutenfreie Pizza + 4 € Aufpreis

Fior di latte = Mozzarella





Aperitiv €

Crodino ¹⁾ / San Bitter ¹⁾ (alkoholfrei)	0,1l	4
Martini weiß/rot	5 cl	5,5
Prosecco	0,1l	6
Aperitivo della casa (alkoholfrei mit Früchte)	0,2l	7,5
Lillet Wild Berry	0,2l	7,5
Hugo	0,2l	7,5
Aperol Spritz	0,2l	7,5
Crodino Spritz ¹⁾	0,2l	7,5
Amalfy Spritz ¹⁾	0,2l	7,5
Limoncello Spritz ¹⁾	0,2l	7,5
Ramazzotti Rosato Mio	0,2l	7,5

Alkoholfreie Getränke €

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

Säfte von Kumpf €

	0,2l	0,4l
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	0,3l	3,7
	0,5l	4,8
Andechs Export Dunkel	0,3l	3,7
	0,5l	4,8
Paulaner Hefeweizen	0,3l	3,7
	0,5l	4,8
Radler	0,3l	3,7
	0,5l	4,8
Weizenradler	0,3l	3,7
	0,5l	4,8
Flaschenbier		
Peroni Nastro Azzurro (italienisches Pils)	0,33l	4
Peroni 0,0% Nastro Azzurro (alkoholfrei)	0,33l	4
Jever Pilsner	0,33l	4
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	4
Paulaner Hefeweizen 0,0% (alkoholfrei)	0,5l	4,8
Paulaner Kristallweizen	0,5l	4,8
Dinkelacker Kellerbier	0,5l	4,8

Hausgemachte Desserts

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



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



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)

€

Wei	Ros�
Aragosta Vermentino Santa Maria La Palma - Sardinien	Ros� Tramari San Marzano - Apulien
T-Bianco Tramin - Südtirol	Lagrein Ros� Tramin - Südtirol
Vermentino Timo San Marzano - Apulien	Rosa d�i Frati C� d�i Frati - Lombardei
Chardonnay Tramin - Südtirol	
Bianco „Diantha“ Pellegrino - Sizilien	
Pinot Grigio Tramin - Südtirol	
Sauvignon Tramin - Südtirol	
Goldmuskateller Tramin - Südtirol	
Fiano di Avellino Nugnes - Kampanien	
Pecorino 24 Carati Antonini - Abruzzen	
Lugana C� d�i Frati - Lombardei	
Roero Arneis Correggia - Piemont	
Verdeca Masseria Li Veli - Apulien	
Falanghina del Sannio Donna Laura - Kampanien	
Stoan Tramin - Südtirol	
Winkl Sauvignon Blanc Terlan - Südtirol	
Cervaro della Sala Antinori, Castello della Sala - Umbrien	
	Schaumweine
	Prosecco 26
	Spumante Ros� 28
	Moet Imp�rial 95
	Moet Ros� Imp�rial 115
	Moet ICE Imp�rial 115
	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 - Toscana
	Barbera D'Alba Ornati Parusso - Piemont
	Nebbiolo �l Sart� Parusso - Piemont
	Vento Rosso Toscana Enrico Fossi - Toscana
	Nebbiolo Langhe La Spinetta - Piemont
	Caleno Riserva Nugnes - Kampanien

Gerne ber t Sie unser Servicepersonal bei der Auswahl unserer Flaschenweine.



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

