

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Antipasti - Vorspeisen

- 1. Antipasto all'italiana - Italienische Vorspeise** € 13,50
Prosciutto crudo, salame dolce, prosciutto cotto, olive verdi, formaggio, mozzarella, pane
Roher Schinken, süße Salami, Kochschinken, grüne Oliven, Käse, Mozzarella, Brot 11, 16, 17, 31
- 2. Antipasto caprese – Caprese Vorspeise** € 8,50
Mozzarella, pomodoro, cetriolo, olio d'oliva, sale, origano, pane
Mozzarella, Tomate, Gurke, Olivenöl, Salz, Oregano, Brot 17, 31
- 3. Bruschetta pane e pomodoro – Bruschetta-Brot und Tomate** € 9.50
Pane tostato con pomodoro, aglio, capperi, olio d'oliva, sale, origano
Geröstetes Brot, mit Tomate, Knoblauch, Kapern, Olivenöl, Salz, Oregano 16, 17, 31

Insalate - Salat

- 12. Insalata verde piccola - Kleiner grüner Salat** € 4.00
Insalata verde con olio d'oliva, sale e aceto di vino bianco
Grüner Salat mit Olivenöl, Salz und Weißweinessig 4, 16, 31
- 13. Insalata verde grande – Großer grüner Salat** € 6.00
Insalata verde con olio d'oliva, sale e aceto di vino bianco
Grüner Salat mit Olivenöl, Salz und Weißweinessig 4, 16, 31
- 14. Insalata mista piccola - Kleiner gemischter Salat** € 4.50
Iceberg, radicchio, carota, cetriolo, pomodoro, cipolla, olio, sale, aceto balsamico
Eisberg, Radicchio, Karotte, Gurke, Zwiebel, Öl, Salz, Balsamico-Essig 4,16,17, 31
- 15. Insalata mista grande – Großer gemischter Salat** € 7.50
Iceberg, radicchio, carota, cetriolo, pomodoro, cipolla, olio, sale, aceto balsamico
Eisberg, Radicchio, Karotte, Gurke, Zwiebel, Öl, Salz, Balsamico-Essig 4,16,17, 31
- 16. Insalata mista con tonno – Salat gemischter mit Tunfisch** € 8.50
Iceberg, radicchio, carota, cetriolo, pomodoro, tonno, cipolla, olio, sale, aceto balsamico
Eisberg, Radicchio, Karotte, Zwiebel, Gurke, Tomate, Thunfisch, Öl, Salz, Balsamico-Essig 4, 16, 17, 31
- 17. Insalata di rucola – Rucolasalat** € 7,50
Rucola, olive nere, capperi, pomodorini, cipolla, olio, sale, aceto, origano
Rucola, Cherrytomaten, schwarze Oliven, Kapern, Zwiebeln, Öl, Salz, Essig, Oregano 16, 17, 20
- 18. Insalata di pomodoro – Tomatensalat** € 7.00
Pomodoro, olive verdi, capperi, cipolla, olio, sale, origano
Tomaten, Zwiebeln, grüne Oliven, Kapern, Öl, Salz, Oregano 4, 16, 17, 31
- 19. Insalata caprese – Capresesalat** € 9.00
Iceberg, pomodori, cipolla, mozzarella, olio, sale, origano
Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella, Öl, Salz, Oregano 17, 31
- 20. Insalata marinara – Marinara-Salat** € 12,50
Iceberg, rucola, carota, cetriolo, pomodorini, cipolla, salmone, gamberetti, olio, sale, aceto balsamico
Eisberg, Rucola, Karotte, Gurke, Kirschtomaten, Zwiebel, Thunfisch, Lachs, Garnelen, Öl, Salz, Balsamico-Essig 3, 4, 16, 17, 31,
- 21. Insalata contadina – Bauernsalat** € 10.50
Iceberg, radicchio, rucola, carota, cetriolo, capperi, olive nere, paprika, pomodorini, cipolla, olio, sale, aceto di vino bianco
Eisberg, Radicchio, Rucola, Karotte, Gurke, Kapern, schwarze Oliven, Paprika, Kirschtomaten, Zwiebeln, Öl, Salz, Weißweinessig 5, 17, 20, 31

22. Insalata messicana - Mexikanischer Salat

€ 10.50

Iceberg, carota, cetriolo, pomodoro, mais, paprika, fagioli, cipolla, olio, sale, aceto di vino bianco
Eisberg, Karotte, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Bohnen, Zwiebel, Öl, Salz, Weißweinessig 4,16, 17, 31

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Porzione unica - Einzelnes Portion

32. Patatine fritte - Pommes Frites 9, 11, 16, 17, 29, 31, 32

€ 4.50

33. Patatine dolci fritte - Süße Pommes frites 9, 11, 16, 17, 29, 31, 32

€ 7.00

34. Crocchette di patate - Kartoffelkroketten 9, 11, 16, 17, 29, 31, 32

€ 7.50

Pizza

44. Pizza Margherita

€ 9.00

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomate, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31

45. Pizza Rosa

€ 13.50

Pomodoro, mozzarella, aglio rucola, salmone affumicato, basilico
Tomate, Knoblauch, Mozzarella; Rucola, Räucherlachs, Basilikum 16, 17 31

46. Pizza Michele

€ 10.50

Pomodoro, speck, emmentaler, mozzarella
Tomate, Speck, Emmentaler, Mozzarella, 16, 17,34, 31

47. Pizza Grazia

€ 12.50

Pomodoro, würstchen, pepe nero, mozzarella, patatine fritte
Tomate, Würstchen, schwarzer Pfeffer, Mozzarella, Pommes 16, 17, 31

48. Pizza Anna

€ 9.50

Pomodoro, olive nere, mozzarella
Tomate, schwarze Oliven, Mozzarella 16, 17, 20, 31, 34

49. Pizza Roma

€ 11.50

Pomodoro, pepe nero, salame, prosciutto cotto, carciofi, mozzarella; pecorino grattugiato, basilico
Tomate, schwarzer Pfeffer, Salami, Kochschinken, Artischocken, geribener Pecorino, Mozzarella, Basilikum, 16, 17, 31, 35

50. Pizza Vaticano – Vatikan

€ 10.50

(Base bianca) Olio, sale, mozzarella, pancetta affumicata, peperone giallo, pepe bianco, basilico
(Weißer Basis) Öl, Salz, Mozzarella, geräucherter Speck, gelber Paprika, weißer Pfeffer, Basilikum 16, 17, 31,34, 35

51. Pizza Napoli

€11.00

Pomodoro, acciughe, capperi, aglio, mozzarella, origano
Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Mozzarella, Origano 2, 16, 17, 31

52. Pizza Esplosione del Vesuvio – Vesuvexplosion

€ 11.00

Pomodoro, salame piccante, olive nere, peperoncino (extra piccante), mozzarella, basilico
Tomate, scharfe Salami, schwarze Oliven, Chili (extra scarf), Mozzarella, Basilikum 16, 17, 20, 31

Rose - Meine Glutenfreie Welt

- 53. Pizza Montescaglioso*** € 12.50
Pomodoro, prosciutto cotto, pancetta, cipolla rossa, asparagi verdi, olive nere, mozzarella, origano, basilico * a richiesta anche piccante
*Tomate, Kochschinken, Speck, rote Zwiebel, grüner Spargel, schwarze Oliven, Mozzarella, Oregano, Basilikum * auf Nachfrage auch Scharf 16, 17, 20, 31, 34,*
- 54. Pizza Genovese** € 11.50
Pomodoro, cipolla dorata e rossa, olive nere, olive verdi, mozzarella
Tomate, goldene und rote Zwiebel, schwarze Oliven, grüne Oliven, Mozzarella 16, 17, 20, 31, 34
- 55. Pizza Bolognese** € 12.50
Sugo alla bolognese, mozzarella, basilico
Bolognesesauce, Mozzarella, Basilikum 5, 16, 17, 31
- 56. Pizza Prosciutto Crudo – Pizza mit rohem Schinken** € 14.00
Pomodoro, mozzarella; prosciutto crudo, rucola, scaglie di formaggio
Tomate, Mozzarella; Rucola, Rohschinken, Käseflocken 16, 17, 31,
- 57. Pizza Italia Tricolore** € 13.50
Pomodoro, spinaci, funghi champignon bianchi, pomodorini, mozzarella, basilico
Tomate, Champignons, Spinat, Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31
- 58. Pizza Messico – Mexikanische** € 13.50
Pomodoro, cipolla, pancetta affumicata, mais, paprika, fagioli rossi, peperoncino piccante (medio), mozzarella
Tomate, Zwiebel, Räucherspeck, Mais, Paprika, rote Bohnen, Chili (mittelschärfe), Mozzarella, 16, 17, 31, 34,
- 59. Pizza Hawaii** € 11.50
Pomodoro, prosciutto cotto, ananas, mozzarella
Tomate, Kochschinken, Ananas, Mozzarella 16, 17, 31,
- 60. Pizza Quattro stagioni - Vier-Jahreszeiten** € 13.00
Pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon bianchi, olive nere, mozzarella, basilico
Tomate, Kochschinken, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 20, 31, 34
- 61. Pizza Capricciosa** € 12.00
Pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon bianchi, capperi, olive nere, mozzarella, basilico
Tomaten, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Kapern, schwarze Oliven, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31, 34
- 62. Pizza Rustica** € 12,00
Pomodoro, speck, carciofi, funghi champignon bianchi, capperi, olive nere, mozzarella, uovo, basilico
Tomaten, Speck, Artischocken, Champignons, , Kapern, schwarze Oliven, Mozzarella, Ei, Basilikum 16, 17, 20, 31, 34
- 63. Pizza Quattro formaggi - Vier Käsesorten** € 13.00
Pomodoro, emmentaler, tilsiter, mozzarella, gorgonzola
Tomate, Tilsiter, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola 6, 16, 17, 31, 34
- 64. Pizza Terra e mare – Land und Meer** € 16.00
Pomodoro, aglio, funghi champignon, asparagi verdi, frutti di mare, prosciutto cotto, olive nere, mozzarella
Tomate, Knoblauch, Champignons, grüne Spargel, Meeresfrüchte, Kochschinken, schwarze Oliven, Mozzarella 2, 3, 16, 17, 20, 31
- 65. Pizza Ortolana – Gemüse** € 13.00
Pomodoro, cipolla, funghi champignon bianchi, asparagi bianchi, paprika, olive nere, mozzarella, basilico
Tomaten, Zwiebeln, Champignons, weisse Spargel, Paprika, schwarze Oliven, Mozzarella, Basilikum 6, 16, 17, 31, 34

Rose - Meine Glutenfreie Welt

- 66. Pizza Tonno e cipolla - Thunfisch-Zwiebel** € 13.00
Pomodoro, cipolla, tonno, pepe nero, mozzarella
Tomate, Zwiebel, schwarzer Pfeffer, Thunfisch, Mozzarella, 2, 16, 17, 31
- 67. Pizza Funghi – Pilze** € 11.00
Pomodoro, funghi champignon bianchi, pepe nero, mozzarella
Tomate, weiße Champignons, schwarzer Pfeffer, Mozzarella 16, 17, 31
- 68. Pizza Salame – Salami** € 11.50
Pomodoro, salame dolce, pepe nero, mozzarella
Tomate, süße Salami, schwarzer Pfeffer, Mozzarella 16, 17, 31
- 69. Pizza Prosciutto cotto – Kochschinken** € 10.50
Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella
Tomate, Kochschinken, Mozzarella 16, 17, 31
- 70. Pizza Gorgonzola – Gorgonzola** € 11.50
Pomodoro, gorgonzola, mozzarella
Tomate, Gorgonzola, Mozzarella 16, 17, 31
- 71. Pizza Gamberetti – Garnelen** € 13.50
Pomodoro, gamberetti, pepe nero, mozzarella
Tomate, Garnelen, Mozzarella 2, 3, 16, 17, 31
- 72. Pizza Frutti di mare – Meeresfrüchtepizza** € 16.00
Pomodoro, frutti di mare, mozzarella
Tomate, Meeresfrüchte, Mozzarella 2, 3, 16, 17, 31
- 73. Pizza Pane – Brot** € 5.50
(Base bianca) Olio, sale, origano
(Weißer Boden) Öl, Salz, Oregano 17, 31
- 74. Pizza Aglio e olio - Knoblauch-Öl** € 6.50
(Base bianca) Olio, sale; aglio, origano
(Weiße Basis) Öl, Salz; Knoblauch, Oregano 16, 17, 31
- 75. Calzone** € 14.00
Pomodoro, origano, salame, prosciutto cotto, funghi champignon bianchi, carciofi, olive nere, mozzarella
Tomate, Oregano, Salami, Kochschinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven, Mozzarella 16, 17, 20, 31
- 76. Calzone terra e mare – Land und Meer** € 16.50
Pomodoro, aglio, prosciutto cotto, funghi champignon, asparagi verdi, olive nere, mozzarella, frutti di mare,
Tomate, Knoblauch, Champignons, grüner Spargel, Meeresfrüchte, Champignons, Kochschinken, schwarze Oliven, Mozzarella 2, 3, 16, 17, 31, 20

Spaghetti

- 86. Spaghetti alla Vesuviana* - Vesuv-Sauce*** € 10.50
Sugo di pomodoro con aglio*, olive verdi, capperi, origano, mozzarella, basilico – *a richiesta anche piccanti
Tomatensauce mit Knoblauch, grüne Oliven, Kapern, Oregano, Mozzarella, Basilikum – *auf Nachfrage auch Scharf
16, 17, 31* contiene buccia di pomodoro - *enthält Tomatenschalen
Origine: Campania - Napoli -- Herkunft: Kampanien – Neapel*
- 87. Spaghetti alla bolognese** € 11.00
Sugo di carne tritata mista, grana padano, basilico - Gemischte Hackfleischsauce mit Grana Padano, Basilikum
5, 16, 17, 30, 31 Origine: Emilia-Romagna – Bologna – Herkunft: Emilia-Romagna – Bologna

Rose - Meine Glutenfreie Welt

- 88. Spaghetti Aglio e olio e peperoncino – Knoblauch und Öl und Chili** € 10.50
Aglio e olio e peperoncino piccante fresco
Öl, Knoblauchzehen, frische Peperoni, Petersilie 17, 31
Origine: Campania - Napoli -- Herkunft: Kampanien – Neapel
- 89. Spaghetti alla Carbonara** € 11.00
Pancetta affumicata con pecorino romano, tuorli d'uovo e pepe nero
Geräucherter Speck mit Pecorino Romano, Eigelb und schwarzem Pfeffer 6, 9, 16, 17, 31
Origine: Lazio – Roma --Herkunft: Latium – Rom
- 90. Spaghetti alla Papalina – Spaghetti Auf Päpstliche Art** € 11.50
Prosciutto crudo con cipolla, tuorli d'uovo e grana padano e pepe nero
Roher Schinken mit Zwiebeln, Eigelb und Grana Padano und schwarzem Pfeffer 16, 17, 31
Origine: Lazio – Roma --Herkunft: Latium – Rom
- 91. Spaghetti alla San Giovannino** € 12.00
Olive nere, acciughe e capperi, pomodorini freschi e peperoncino piccante (medio), basilico
Sardellen mit schwarzen Oliven, Kapern, frischen Cherrytomaten und Peperoni (mittel), Basilikum 2, 16, 31, 34
Origine: Basilicata – Puglia -- Herkunft: Basilicata - Apulien
- 92. Spaghetti in Purgatorio** € 10.50
Sugo di pomodoro con aglio con uova, basilico
Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebel, Eier, Basilikum 17, 31
Origine: Campania- Basilicata -- Herkunft: Kampanien- Basilicata
- 93. Spaghetti della Nonna – Omas** € 12.00
Aglio e olio con acciughe, olive nere, pomodorini e pangrattato, basilico
Knoblauch und Öl mit Sardellen, schwarzen Oliven, Kirschtomaten und Semmelbrösel, Basilikum
* contiene buccia di pomodoro - * enthält Tomatenschalen 16, 31, 34
Origine: Sicilia -- Herkunft: Sizilien
- 94. Pasta del Maresciallo – Marshall-Pasta** € 11.50
Pancetta affumicata con sugo semplice di pomodoro con soffritto e panna, basilico
Geräucherter Speck mit einfacher Tomatensauce mit sauté und Sahne, Basilikum 6, 16, 17, 31
Origine: Campania -- Herkunft: Kampanien
- 95. Spaghetti alla Puttanesca*** € 10.50
Sugo di pomodoro con aglio, ** con olive nere, acciughe e capperi e grana padano, prezzemolo
Tomatensauce** mit schwarzen Oliven, Sardellen und Kapern und Grana Padano, Petersilie
** può contenere piccoli pezzi di buccia di pomodoro - **kann kleine Stücke Tomatenschale enthalten
* a richiesta anche piccanti - * auf Nachfrage auch Scharf 16, 17, 31 34
Provenienza: Lazio – Roma -- Herkunft: Latium - Rom
- 96. Spaghetti all' Amatriciana*** € 10.50
Sugo di pomodori pelati con pancetta affumicata sfumata con vino bianco, pecorino romano, peperoncino
Geschälte Tomatensauce mit geräuchertem Speck mit Weißwein, Pecorino Romano, Chilischote, Basilikum
* a richiesta anche piccanti - * auf Nachfrage auch Scharf 16, 31, 34
Origine: Lazio – Amatrice -- Herkunft: Latium – Amatrice
- 97. Spaghetti in peperonata** € 11.50
Paprika con cipolla, olive nere, peperoncino piccante (medio)
Paprika mit Zwiebeln, schwarzen Oliven, Peperoni (mittel) 3, 13, 16, 31
- 98. Spaghetti ai frutti di mare * mit Meeresfrüchten*** € 13.50
Sugo di pomodoro con aglio con frutti di mare, pepe nero, prezzemolo
Tomatensauce mit Knoblauch mit Meeresfrüchten, schwarzem Pfeffer, Petersilie 3, 13, 31, 16
*Può contenere piccoli pezzi di guscio dei molluschi - * Kann kleine Schalentierstücke enthalten
Origine: Puglia- Taranto -- Herkunft: Apulien - Tarent

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Rigatoni

108. Rigatoni alla Vesuviana* - Vesuv-Sauce* € 10.00

Sugo di pomodoro con aglio**, olive verdi, capperi, origano, mozzarella, basilico
*Tomatensauce mit Knoblauch**, grüne Oliven, Kapern, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31*
** contiene buccia di pomodoro - ** enthält Tomatenschalen - * a richiesta anche piccanti - * auf Nachfrage auch Scharf
Origine: Campania - Napoli -- Herkunft: Kampanien – Neapel

109. Rigatoni alla Bolognese € 10.50

Sugo di carne tritata mista con grana padano e basilico
Gemischte Hackfleischsauce mit Grana Padano und Basilikum 5, 6, 16, 17, 31, 30
Origine: Emilia-Romagna-Bologna – Herkunft: Emilia-Romagna-Bologna

110. Rigatoni con tonno e limone - Thunfisch und Zitrone* € 10.50

Olio, cipolla, tonno, scorza e succo di limone, prezzemolo
Öl, Zwiebel, Thunfisch, Zitronenschale und Zitronensaft, Petersilie 2, 31, 17
Herkunft: Apulien -- Origine: Puglia

111. Rigatoni Al baffo € 11.50

Sugo di pomodoro con soffritto di verdure, prosciutto cotto e panna
Tomatensauce mit sautiertem Gemüse, gekochtem Schinken und Sahne 2, 5, 6, 16, 17, 31
Origine: Italia -- Herkunft: Italia

112. Rigatoni alla Maresciallo – Marschall Pasta € 11.50

Sugo di pomodoro con soffritto di verdure, pancetta e panna
Tomatensauce mit sautiertem Gemüse, Speck und Sahne 6, 16, 17, 31, 35
Origine: Campania -- Herkunft: Kampanien

113. Rigatoni ai Quattro formaggi -- Vier Käse € 12.50

Con panna, emmentaler, grana padano, tilsiter, gorgonzola, mozzarella
Mit Sahne, Emmentaler, Grana Padano, Tilsiter, Gorgonzola, Mozzarella 6, 16, 30, 31
Origine: Italia -- Herkunft: Italien

114. Rigatoni alla Boscaiola € 11.50

Con prosciutto cotto, funghi champignon e panna
Mit gekochtem Schinken, Champignons und Sahne 6, 16, 31, 34
Provenienza: Italia -- Herkunft: Italien

Penne

115. Penne alla Vesuviana* - Vesuv-Sauce* € 10.00

Sugo di pomodoro con aglio**, olive verdi, capperi, mozzarella, origano, basilico
*Vesuv-Sauce**, grüne Oliven, Kapern, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31*
** contiene buccia di pomodoro - ** enthält Tomatenschalen - * a richiesta anche piccanti - * auf Nachfrage auch Scharf
Origine: Campania - Napoli -- Herkunft: Kampanien – Neapel

116. Penne all'arrabbiata € 11.00

Sugo di pomodoro* con aglio, con peperoncino piccante
*Tomatensauce * mit Knoblauch, mit scharfer Paprika 6, 16, 17, 31*
* contiene buccia di pomodoro - * enthält Tomatenschalen
Origine: Lazio – Roma -- Herkunft: Latium – Rom

117. Penne alla Bolognese € 10.50

Sugo di carne tritata mista con grana padano e basilico
Gemischte Hackfleischsauce mit Grana Padano und Basilikum 5, 6, 16, 17, 31, 30
Origine: Emilia-Romagna-Bologna – Herkunft: Emilia-Romagna-Bologna

Rose - Meine Glutenfreie Welt

- 118. Penne Al baffo con tonno e piselli - Al Baffo mit Thunfisch und Erbsen** € 12.00
Sugo di pomodoro con soffritto di verdure, tonno, panna e piselli
Tomatensauce mit sautiertem Gemüse, Thunfisch, Sahne und Erbsen 2, 5, 6, 16, 17, 31
Origine: Italia -- Herkunft: Italia
- 119. Penne e broccoli – und Brokkoli** € 11.50
Aglio, acciughe, broccoli, pepe nero
Knoblauch, Sardellen, Brokkoli, schwarzer Pfeffer 2, 3, 17, 31, 16
Origine: Basilicata -- Herkunft: Basilikata
- 120. Penne Alla Maresciallo – Marschall Pasta** € 11.50
Con sugo semplice, pancetta e panna -- Mit einfacher Sauce, Speck und Sahne 6, 16, 17, 31, 34
Origine: Campania -- Herkunft: Kampanien
- 121. Quattro formaggi -- Vier Käse** € 12.50
Con panna, hemmentaler, grana padano, tilsiter, gorgonzola, mozzarella
Mit Sahne, Hemmentaler, Grana Padano, Tilsiter, Gorgonzola, Mozzarella 6, 16, 30, 31
Origine: Italia -- Herkunft: Italien
- 122. Boscaiola** € 11.50
Con prosciutto cotto, funghi champignon e panna -- Mit einfacher Sauce, Speck und Sahne 6, 16, 31, 34
Origine: Italia -- Herkunft: Italien

Tortellini

Pasta ripiena - Gefüllte Nudeln

- 132. Tortellini con carne e sugo alla Bolognese** €13.00
Tortellini mit Fleisch und Bolognese-Sauce
Sugo di carne tritata mista, grana padano, basilico - Gemischte Hackfleischsauce, Grana Padano, Basilikum
5, 16, 17, 30, 31
- 133. Tortellini con carne, panna e funghi al profumo di limone** € 13.50
Tortellini mit Fleisch, Sahne und Pilzen mit Zitronenduftgeschmack
Panna, funghi champignons, noce moscata, buccia di limone, grana padano, pepe misto
Sahne, Champignons, Muskatnuss, Zitronenschale, Grana Padano, gemischter Pfeffer, Zitronenstreifen 17, 30, 31
- 134. Tortellini ricotta e spinaci con speck** € 13.00
Tortellini mit Ricotta und Spinat mit Speck
Speck, sugo di pomodoro, pepe, grana padano, basilico
Speck, Tomatensauce, Pfeffer, Grana Padano, Basilikum 5, 16, 17, 31
- 135. Tortellini con carne, prosciutto cotto e panna** € 13.50
Tortellini mit Fleisch, Kochschinken und Sahne
Prosciutto cotto, panna, pepe, grana padano, prezzemolo
Kochschinken, Sahne, Pfeffer, Grana Padano, Petersilie 5, 6, 17, 31
- 136. Tortellini prosciutto crudo in crema di parmigiano al profumo di basilico** € 13.50
Tortellini mit Rohschinken in Parmesancreme mit Basilikumduftgeschmack
Panna, parmigiano, pepe nero, noce moscata, basilico
Sahne, Parmesan, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Basilikum
- 137. Tortellini prosciutto crudo in brodo di carne** € 10.00
Tortellini mit Rohschinken in Fleischbrühe
Brodo di manzo con osso con carota, cipolla, sedano, pomodoro
Rinderbrühe mit Knochen, mit Karotte, Zwiebel, Sellerie, Tomate 4, 5, 16, 17, 18, 31

Rose - Meine Glutenfreie Welt

- 138. Tortellini ricotta e spinaci in brodo vegetale** € 10.00
Tortellini mit Ricotta und Spinat in Gemüsebrühe
Brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, pomodoro
Gemüsebrühe mit Karotte, Zwiebel, Sellerie, Tomate 4, 5, 16, 17, 18, 31
- 139. Maultaschen in brodo di carne – Maultaschen in Fleischbrühe** € 9.50
Brodo di manzo con osso con carota, cipolla, sedano
Rinderbrühe mit Knochen, mit Karotte, Zwiebel, Sellerie, Tomaten 4, 5, 16, 17, 18, 31
- 140. Maultaschen in brodo vegetale – Maultaschen in Gemüsebrühe** € 9.50
Brodo vegetale con carota, cipolla, sedano
Gemüsebrühe mit Karotte, Zwiebel, Sellerie, Tomate 4, 5, 16, 17, 18, 31

Gnocchi

- 149. Gnocchi ai quattro formaggi – Gnocchi mit vier Käsesorten** € 11.00
Emmentaler, grana padano, mozzarella, gorgonzola, spezie
Emmentaler, Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola, Gewürze 6, 16, 30, 31
- 150. Gnocchi al sugo di pomodoro - Gnocchi mit Tomatensauce** € 10.50
Sugo di pomodoro con soffritto di verdure, pepe bianco, basilico*
Tomatensauce mit sautiertem Gemüse, weißem Pfeffer, Basilikum* 5, 17, 31, 16
* a richiesta anche piccanti * * auf Nachfrage auch Scharf

Paste e legumi

Nudeln und Hülsenfrüchte

- 160. Pasta e ceci al sugo ** -- Nudeln und Kichererbsen mit Sauce**** € 10.00
Pasta corta con ceci e sugo di pomodoro** con verdure 5, 31, 16, 17
Kurze Nudeln mit Kichererbsen und Tomatensauce mit Gemüse
* può contenere piccoli pezzi di buccia * enthält kleine Schalenstücke
* a richiesta anche piccanti - * auf Nachfrage auch Scharf
- 161. Pasta e fagioli al sugo** -- Nudeln und Bohnen mit Sauce**** € 10.00
Pasta corta con fagioli rossi e sugo di pomodoro** con verdure 5, 31, 16
Kurze Nudeln mit roten Bohnen und Tomatensauce mit Gemüse
** può contenere piccoli pezzi di buccia ** kann kleine Schalenstücke enthalten
* a richiesta anche piccanti - * auf Nachfrage auch Scharf
- 162. Pasta e lenticchie al sugo** - Nudeln und Linsen mit Sauce**** € 10.00
Pasta corta con lenticchie e sugo di pomodoro con verdure 5, 31, 16
Kurze Nudeln mit Linsen und Tomatensauce mit Gemüse
* può contenere piccoli pezzi di buccia * kann kleine Schalenstücke enthalten
* a richiesta anche piccanti - * auf Nachfrage auch Scharf
- 163. Pasta e piselli al sugo -- Nudeln und Erbsen in Sauce** € 10.00
Pasta corta con piselli e pancetta al sugo di pomodoro con verdure 31, 16
Kurze Nudeln mit Erbsen und Speck in Tomatensauce mit Gemüse
* può contenere piccoli pezzi di buccia * kann kleine Schalenstücke enthalten

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Risotti

- 173. Risotto allo zafferano – Safranrisotto** € 13.50
Risotto mantecato con burro e zafferano -- Risotto cremig mit Butter und Safran 6, 16, 17, 18, 30, 31, 36
- 174. Risotto con asparagi – Risotto mit Spargel** € 13.50
53 Risotto con asparagi verdi e bianchi -- Risotto mit grünem und weißem Spargel 6, 17, 18, 30, 31, 36
- 175. Risotto con pancetta affumicata - Risotto mit geräuchertem Speck** € 13.00
Risotto con pancetta affumicata e pepe nero -- Risotto mit geräuchertem Speck und schwarzem Pfeffer
Variante: con rucola - Variante: mit Rucola 6, 16, 17, 18, 30, 31, 34, 36
- 176. Risotto ai frutti di mare* – Risotto mit Meeresfrüchten*** € 14.00
Risotto ai frutti di mare e vino bianco -- Risotto mit Meeresfrüchten und Weißwein
**Prodotto congelato all'origine *Tiefkühlprodukt am Ursprung 2, 3, 16, 17, 18, 31, 30, 36*

Al forno - Überbacken

- 186. Penne alla bolognese** € 13.50
Sugo di carne tritata mista, panna, prosciutto cotto, grana padano, mozzarella
Gemischte Hackfleischsauce, Sahne, Kochschinchen, Grana Padano, Mozzarella 5, 31, 30, 16, 17, 36
Origine: Emilia-Romagna – Herkunft: Emilia Romagna
- 187. Rigatoni alla bolognese** € 13.50
Sugo di carne tritata mista, panna, prosciutto cotto, grana padano, mozzarella
Gemischte Hackfleischsauce, Sahne, Kochschinchen, Grana Padano, Mozzarella 5, 31, 30, 16, 17, 36
Origine: Emilia-Romagna – Herkunft: Emilia Romagna
- 188. Penne Al baffo con tonno e piselli - mit Thunfisch und Erbsen** € 13.00
Prosciutto cotto, piselli, tonno, panna, sugo semplice di pomodoro, mozzarella
Gekochter Schinken, Erbsen, Thunfisch, Sahne, Tomatensauce, mozzarella 2, 31, 30, 16, 17
Origine: Italia – Herkunft: Italien
- 189. Rigatoni Al baffo con tonno e piselli - mit Thunfisch und Erbsen** € 13.00
Prosciutto cotto, piselli, tonno, panna, sugo semplice di pomodoro, mozzarella
Gekochter Schinken, Erbsen, Thunfisch, Sahne, Tomatensauce, mozzarella 2, 31, 30, 16, 17
Origine: Italia – Herkunft: Italien
- 190. Gnocchi alla sorrentina** € 12.00
Sugo di pomodoro con aglio, formaggio, mozzarella basilico
Vesuvius Tomatensauce mit Knoblauch, Käse, Mozzarella Basilikum 6, 16, 17, 31, 30
Origine: Campania - Sorrento -- Herkunft: Kampanien - Sorrent
- 191. Tortellini alla bolognese** € 13,00
Sugo di carne tritata mista, panna, prosciutto cotto, grana padano, mozzarella
Gemischte Hackfleischsauce, Sahne, Kochschinchen, Grana Padano, Mozzarella 5, 31, 30, 16, 17, 36
Origine: Emilia-Romagna – Herkunft: Emilia Romagna
- 192. Lasagna alla bolognese** € 13,00
Sugo di carne tritata mista, panna, prosciutto cotto, grana padano, mozzarella, basilico
Gemischte Hackfleischsauce, Grana Padano, Basilikum 2, 31, 30/E1105, 16/330, 17/E500, 17/E535
Origine: Italia – Herkunft: Italien

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Secondi di carne - Hauptgerichte mit Fleisch

- 202. Cotoletta di petto di pollo impanata - Con patatine fritte e con insalata verde** € 12.50
Petto di pollo impanato senza uova e senza lattosio - Insalata iceberg con olio d'oliva, sale, aceto di vino
Paniertes Hähnchenbrust - Mit Pommes Frites und mit grünem Salat
Eier- und laktosefrei panierte Hähnchenbrust 16, 17, 31 - Grüner Salat mit Olivenöl, Salz Weißweinessig 4, 16, 31
- 203. Cotoletta di tacchino impanata - Con patatine fritte e con insalata verde** € 14.50
Fettina di tacchino impanato senza uova e senza lattosio - Insalata iceberg con olio d'oliva, sale e aceto di vino
Paniertes Putenbrust - Mit Pommes Frites und mit grünem Salat
Eier- und laktosefrei panierte Putenkotolett 16, 17, 31- Grüner Salat mit Olivenöl, Salz und Weißweinessig 4, 16, 31
- 204. Cotoletta di maiale impanata - Con patatine fritte e con insalata verde** € 14.00
Lombo di maiale impanato con uova e senza lattosio - Insalata iceberg con olio d'oliva, sale e aceto di vino
Paniertes Schweineschnitzel - Mit Pommes Frites und mit grünem Salat
Schweinelende paniert ohne Eier und Laktose 16, 17, 31 - Grüner Salat mit Olivenöl, Salz und Weißweinessig 4, 16, 31
- 205. Scaloppina di pollo al limone - Con insalata verde** € 14.50
Petto di pollo in padella con fondo di limone –
Hähnchenschnitzel mit Zitrone - Mit grünem Salat
Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronenboden 16, 17, 3
- 206. Scaloppine di pollo alla mediterranea – Con pane e insalata verde** € 14.50
Petto di pollo in padella con pomodorini e olive
Hähnchenschnitzel nach mediterraner Art - Mit grünem Salat
Hähnchenbrust in einer Pfanne mit Kirschtomaten und Oliven 4, 16, 17, 31, 36
- 207. Costoletta alla milanese "orecchia d'elefante" (400g) Spessa** € 39.00
Con patatine fritte e con insalata verde e pomodorini
Costoletta di vitello impanata con uova e pangrattato - Insalata iceberg con olio d'oliva, sale
Mailänder Schnitzel –(400g) Dick Mit Pommes Frites, grünem Salat und Kirschtomaten
Original Mailänder Kalbsschnitzel paniert mit Eiern und Semmelbrösel 31, 16, 17
Grüner Salat mit Olivenöl, Salz 4, 16, 31
- 208. Costoletta alla milanese "orecchia d'elefante " (400g) Sottile** € 39.00
Con patatine fritte e con insalata verde
Costoletta di vitello impanata con uova e pangrattato – Insalata iceberg con olio d'oliva, sale
Mailänder Schnitzel (400g) Dünn "Elefantenohr"- Mit Pommes Frites, grünem Salat und Kirschtomaten -
Original Mailänder Kalbsschnitzel paniert mit Eiern und Semmelbrösel - 31, 16, 17
Grüner Salat mit Olivenöl, Salz 4, 16, 31

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Secondi di pesce - Fisch Hauptgerichte

- 218. Calamari alla romana** € 14.50
Calamari impanati fritti con insalata verde
Gebratener paniertes Tintenfisch mit grünem Salat 2, 3, 16, 17, 31
- 219. Bastoncini di pesce – Fischstäbchen** € 13.50
Bastoncini impanati fritti con patatine fritte - Gebratene panierte Sticks mit Pommes frites 2, 3, 16, 17, 31
- 220. Filetto di orata al limone - Con insalata verde** € 14.50
Doradefilet mit Zitrone - Mit grünem Salat
Filetto di orata con con fondo di limone - Gebratenes Doradefilet mit Zitronenboden 2, 3, 16, 17, 31
- 221. Filetto di orata all' acqua pazza - Con pane e insalata verde** € 14.50
Filetto di orata in padella con pomodorini e olive
Doradefilet in Acquapazza - Mit Brot und grünem Salat
Gebratenes Doradefilet mit Cherrytomaten und Oliven 2, 3, 16, 17, 31

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Bevande calde - Warme Getränke

231. Caffè espresso	€ 2,00
232. Caffè grande - Tasse Kaffee	€ 2,00
233. Cappuccino	€ 2,50
234. Latte macchiato	€ 2,50
235. Tazza di tè –Tasse Tee	€ 2,50

Bevande analcoliche - Alkoholfreie Getränke

	0,21 l	0,41 l
244. Mineralwasser	€ 2,00	€ 3,00
245. Coca Cola	€ 2,00	€ 3,00
246. Fanta Orange	€ 2,00	€ 3,00
247. Mezzo Mix	€ 2,00	€ 3,00
248. Orangesaftschorle	€ 2,00	€ 3,00
249. Apfelsaftschorle	€ 2,00	€ 3,00
250. Traubensaft / Kirschschaftschorle		€ 3,00
251. Schweppses Bitter Lemon		€ 3,00
252. Johannisbeere		€ 3,00
253. Cola Light 0,33 l		€ 3,00
254. Flasche Wasser classic/medium 0,75l		€ 3,50
255. Flasche Stilles Wasser 0,75 l		€ 3,50
256. Flasche Wasser medium 0,50 Ferrarelle		€ 4,00
257 Flasche Wasser Süss 0,75 l		€ 3,50

Vino rosso - Rotweine

	0,25l
266. Hohenhaslacher Stomberg Trollinger, mit Lem. Qba	€ 4,50
<i>Trocken</i>	
267. Valpolicello	€ 4,50
<i>Trocken</i>	
268. Bardolino	€ 4,50
<i>Trocken</i>	
269. Chianti	€ 4,50
<i>Trocken</i>	
270. Lambrusco	€ 4,50
<i>Süßwein</i>	

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Vino bianco - Weissweine

280. Stettener Heuchelberg Riesling, Qba	0,25l
<i>Trocken</i>	€ 4,50
281. Frascati	€ 4,50
<i>Trocken</i>	

Weißherbst

291. Wüttemberg Portugieser mit Spätburgunder Qba	0,25l
<i>Halbtrocken aus Trauben nur einer Rebsorte bereiteter deutscher Roséwein</i>	€ 4,50

Weinschorle

301. Rotwein	<i>Hohenhaslacher Stomberg Trollinger, mit Lem. Qba</i>	0,25l
302. Weisswein	<i>Stettener Heuchelberg Riesling, Qba</i>	€ 3,50
303. Weißherbst	<i>Wüttemberg Portugieser mit Spätburgunder Qba</i>	€ 3,50

Spumante - Sekt

315. Spumante - Zonin Sekt	0,75 l	€ 21,00
316. Spumante piccolo – Mionetto Sekt	0,20 l	€ 6,00
317. Bicchieri – Glas Zonin Sekt	0,10 l	€ 3,00
318. Spumante- Asti CinZano	0,75l	€ 15,50
319. Bicchieri – Glas Asti CinZano	0.10l	€ 2.50
320. Spumante piccolo-asti CinZano	0,20l 1	€ 5,50

Birra senza glutine - Glutenfreibier

327. Lammsbräu	0,33l	€ 3,50
328. Bitburger Helles	0,33l	€ 3,50
329. Bioalb Export	0,33l	€ 3,50

Birra analcolica senza glutine - Alkohol-glutenfreibier

342. Lammsbräu	0,33l	€ 3,50
-----------------------	-------	--------

Rose - Meine Glutenfreie Welt

Birre in bottiglia - Flaschenbier *Con glutine - mit Gluten*

353. Hirsch Gold 0,50 l	€ 3,50
354. Hirsch Pils 0,33 l	€ 2,50
355. Hirsch Natur Radler 0,33 l	€ 2,50
356. Hirsch Kristall-Weizen 0,50 l	€ 3,50
357. Hirsch Weißbier Alkoholfrei 0,50 l	€ 3,50
358. Hirsch Sport -Weizen / leicht 0,50 l	€ 3,50

Liquori - Spirituosen

	2cl	4cl
368. Grappa di prosecco	€ 3,50	
369. Williams Christ Birne	€ 2,50	
370. Malteser	€ 2,50	
371. Baileys	€ 2,50	€ 4,00
372. Sambuca	€ 2,50	
373. Branca Menta	€ 2,50	
374. Averna	€ 2,50	
375. Amaro Lucano	€ 2,50	
376. Jägermeister	€ 2,50	
377. Fernet Branca	€ 2,50	
378. Ramazzotti	€ 2,50	€ 4,00

Cognac

	4cl
401. Vecchia Romagna	€ 4,00

Whiskey

	2cl	4cl
411. Jack Daniels	€ 3,00	€ 5,00