

PIZZERIA

Le Rosse

Margherita
Pomodoro, Mozzarella, Basilikum 9,50

Giardiniera
Pomodoro, Mozzarella, Grillgemüse 12,00

Primavera
Pomodoro, Mozzarella, Tomaten, Basilikum 9,50

Norma
Pomodoro, Mozzarella, Auberginen, Ricotta, Parmesan, Basilikum 12,50

Funghi
Pomodoro, Mozzarella, Kräuterchampignons 10,50

Quattro Formaggi
Pomodoro, Mozzarella, Scamorzakäse, Taleggiokäse, Gorgonzola 10,50

Napoli
Pomodoro, Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Basilikum (ohne Mozzarella) 9,50

Salame
Pomodoro, Mozzarella, Salami 9,50

Tonno e cipolla
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln 11,50

Pescatore
Pomodoro, Mozzarella, Garnelen, Rucola 14,00

Diavola
Pomodoro, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven 11,00

San Daniele
Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan 14,50

Mamma Leone
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze, Ofenpaprika 13,50

Amatriciana
Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, Zwiebelconfit 11,50

Capricciosa
Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Oliven, Artischocken, Champignons 12,00

Sardegna
Pomodoro, Mozzarella, Pecorino, getrocknete Tomaten, getrüffeltes Wildschweinsalami 13,50

Alex
Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Zwiebeln, Champignons, Spiegelei 12,50

Le Bianche (ohne Tomatensauce)

Bufalina
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Schafskäse, Basilikum 11,50

Pugliese
Mozzarella, gelbe Datteltomatensalsa, Kirschtomaten, Leccino-Oliven, Rucola, Stracciatella-Filatakäse 14,00

Zio Peppone
Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, gehobelter Parmesan, Walnüsse 13,50

Mortadella e Pistacchio
Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien 14,50

Montanara
Mozzarella, Steinpilze, Scamorzakäse, Südtiroler Speck 14,00

ANTIPASTI

Antipasti della Casa
Gemischte Antipasti nach Art des Hauses 13,50

Caprese
Büffelmozzarella mit Rispentomaten & Basilikum 12,50

Bruschetta (3 Scheiben)
mit Tomatenconcassé 7,50
mit Tomatenconcassé, Grillgemüse, Steinpilze 9,50

Carpaccio Cipriani
Carpaccio vom Rind mit Senf-Mayonnaise nach original venezianischer Rezeptur 15,50

Vitello Tonnato
Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten mit Thunfisch-Kapern-Creme 15,80

Bietola e Caprino
Carpaccio von der Roten Bete mit karamellisiertem Ziegenkäse und Balsamico-Reduktion 13,50

Burratina Pugliese con Carciofi alla Romana
Burrata mit gegrillten Artischockenherzen römische Art 16,00

LE NOSTRE INSALATE

Insalata mista
Blattsalate, mariniertes Gemüse, geröstete Samen mit klassischer Vinaigrette 8,00

Insalata Tonno, Pomodoro e Mozzarella
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Kapernäpfel, Basilikum, Thunfisch, Mozzarella, Olivenöl 12,50

Insalata di Cetrioli
Gurkensalat mit Melone, weißen Bohnen, Schafskäse, Oliven und Minze 13,00

LE NOSTRE PASTE

Penne all'Arrabbiata
mit Tomatensugo, Knoblauch & Peperoncino 13,50

Spaghetti Cacio e Pepe
mit Pecorino und frischem Pfeffer römische Art 14,50

Tortelloni con Porcini
mit Steinpilzfüllung und Thymian-Waldpilzsauce 15,50

Ravioli alla Zucca
mit Kürbisfüllung, Salbei-Parmesan-Butter, gerösteten Cranberrys & Pinienkernen 16,00

Gnocchi con Gamberi, Rucola e cigliagini
Gnocchi mit Garnelen, Rucola und Pacchino-Kirschtomaten-Sugo 16,50

Chitarra con polpettine
Pasta aus den Abruzzen, mit Hackbällchen vom Rind, Tomaten-Basilikumsauce, Pecorino 16,00

Spaghettoni allo Scoglio
mit Meeresfrüchten, Garnelen und Muscheln, in Olivenöl-Fischfond 18,50

LE NOSTRE CARNI

Polletto agli Agrumi
Maispoularde aus dem Ofen auf Zitrus-Geflügel-Fond, dazu karamellisiertes Sommergemüse und Kartoffel-Carpaccio 22,50

Saltimbocca alla Romana
Schweinemedallions im Salbei-Parmaschinken-Mantel, dazu grüne Bohnen und Risolée kartoffeln 22,50

Costine d'Agnello
Lammkotletts vom Grill, dazu mariniertes Grill-Gemüse und Kartoffelchips „Cacio e Pepe“ 24,50

Filetto di Manzo agli Aromi
Filetsteak vom Rind mit frischen Kräutern, 200g dazu karamellisiertes Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln 33,50

Carrè d'Agnello
Carré vom Lamm in Pistazienkruste, dazu Ratatouille-Gemüse und Risolée kartoffeln 33,50

I NOSTRI PESCI

Frittura di Pesce
Calamari, Garnelen, Fischfilets frittiert, mit Beilagensalat und Tonnato-Dip 24,50

Filetto di Orata al Limoncello
Doradenfilets in Limoncello-Jus, mit Sellerie-Kartoffel-Stampf und Blattspinat 26,50

Gamberoni alla Griglia
Riesengarnelen vom Grill mit Beilagensalat 27,00

DESSERT

Gelato Affogato
Kugel Vanille-Eis mit Espresso 6,50

Tartufo Nero
Große Kugel Schokolade-Zabaglione-Eis mit Schoko-Topping 8,00

Cappuccino-Parfait
mit frischer Schlagsahne und Schoko-Topping 9,50

Crème Brûlée
Karamellisierte Vanillecreme 9,50

Tiramisù Classico
Tiramisù nach Originalrezeptur aus Treviso 9,00

Dessert "Trattoria"
Dreierlei Dessert-Variation nach Art des Hauses 13,50