

## PIZZERIA

### Le Rosse

**Margherita**  
Pomodoro, Mozzarella, Basilikum 10,50

**Giardiniera**  
Pomodoro, Mozzarella, Grillgemüse 12,50

**Primavera**  
Pomodoro, Mozzarella, Tomaten, Basilikum 12,00

**Norma**  
Pomodoro, Mozzarella, Auberginen, Ricotta, Parmesan, Basilikum 13,00

**Funghi**  
Pomodoro, Mozzarella, Kräuterchampignons 12,00

**Quattro Formaggi**  
Pomodoro, Mozzarella, Scamorzakäse, Taleggiokäse, Gorgonzola 13,00

**Napoli**  
Pomodoro, Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Basilikum (ohne Mozzarella) 11,50

**Salame**  
Pomodoro, Mozzarella, Salami 12,50

**Tonno e cipolla**  
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln 13,00

**Pescatore**  
Pomodoro, Mozzarella, Garnelen, Rucola 15,00

**Diavola**  
Pomodoro, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven 12,50

**San Daniele**  
Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan 15,50

**Mamma Leone**  
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze, Ofenpaprika 14,50

**Amatriciana**  
Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, (Luftgetrocknete Schweinebacke) Zwiebelconfit 14,00

**Capricciosa**  
Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Oliven, Artischocken, Champignons 14,00

**Sardegna**  
Pomodoro, Mozzarella, Pecorino, getrocknete Tomaten, getrüffelte Wildschweinsalami 14,50

**Alex**  
Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Zwiebeln, Champignons, Spiegelei 14,00

### Le Bianche (ohne Tomatensauce)

**Bufalina**  
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Schafskäse, Basilikum 12,50

**Pugliese**  
Mozzarella, gelbe Datteltomatensalsa, Kirschtomaten, Leccino-Oliven, Rucola, Straciatella-Filatakäse 14,50

**Zio Peppone**  
Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, gehobelter Parmesan, Walnüsse 14,00

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

**Montanara**  
Mozzarella, Steinpilze, Scamorzakäse, Südtiroler Speck 14,50

## ANTIPASTI

**Olive marinate**  
Schälchen marinierte gemischte Oliven 5,50

**Brot und Dip**  
Kräuter-Knoblauch-Dip mit hausgebackenem Ciabatta-Brot 5,50

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

**Caprese**  
Büffelmozzarella mit Rispentomaten & Basilikum 12,50

**Bruschetta (3 Scheiben)**  
mit Tomatenconcassé 8,00  
mit Tomatenconcassé, Grillgemüse, Steinpilze 10,00

**Carpaccio Cipriani**  
Carpaccio vom Rind mit leichter Senf-Mayonnaise original venezianische Art 16,00

**Vitello Tonnato**  
Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten mit Thunfisch-Kapern-Creme 16,00

**Bietola e Caprino**  
Carpaccio von der Roten Bete mit karamellisiertem Ziegenkäse und Balsamico-Reduktion 14,50

**Burratina Pugliese con Carciofi alla Romana**  
Burrata mit gegrillten Artischockenherzen römische Art 16,50

## LE NOSTRE INSALATE

**Insalata mista**  
Blattsalate, mariniertes Gemüse, geröstete Samen mit klassischer Vinaigrette 9,00

**Insalata Tonno, Pomodoro e Mozzarella**  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Kapernäpfel, Basilikum, Thunfisch, Mozzarella, Olivenöl 13,00

**Insalata di Cetrioli**  
Gurkensalat mit Melone, weißen Bohnen, Schafskäse, Oliven und Minze 13,50

## LE NOSTRE PASTE

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

**Spaghetti Cacio e Pepe**  
mit Pecorino und frischem Pfeffer römische Art 15,50

**Tortelloni con Porcini**  
mit Steinpilzfüllung, getrüffelter Thymian-Waldpilzsauce & gehobeltem Parmesan 16,00

**Girasoli ai Carciofi**  
mit Ricotta-Artischockenfüllung, Parmesan-Butter, Artischockenherzen & Pinienkernen 16,00

**Gnocchi con Gamberi, Rucola e Cigliegini**  
Kartoffel-Gnocchi mit Garnelen, Rucola und Pacchino-Kirschtomaten-Sugo 16,50

**Chitarra con Polpettine**  
Pasta aus den Abruzzen, mit Hackbällchen vom Rind, Tomaten-Basilikumsauce & Pecorino 16,50

**Spghettini allo Scoglio**  
mit Meeresfrüchten, Garnelen und Muscheln, in Olivenöl-Fischfond 19,50

## LE NOSTRE CARNI

**Polletto agli Agrumi**  
Maispoularde aus dem Ofen auf Zitrus-Geflügel-Fond, dazu karamellisiertes Gemüse der Saison und Kartoffel-Carpaccio 24,50

**Saltimbocca alla Romana**  
Schweinemedallions im Salbei-Parmaschinken-Mantel, dazu grüne Bohnen und Risolée kartoffeln 24,50

**Costine d'Agnello**  
Lammkotletts vom Grill, dazu mariniertes Grill-Gemüse und Kartoffelchips „Cacio e Pepe“ 28,00

**Filetto di Manzo agli Aromi**  
Filetsteak vom Rind 200g mit frischen Kräutern, dazu karamellisiertes Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln 34,00

**Carrè d'Agnello**  
Carrè vom Lamm in Pistazienkruste, dazu Ratatouille-Gemüse und Risolée kartoffeln 34,50

## I NOSTRI PESCI

**Frittura di Pesce**  
Calamari, Garnelen, Fischfilets frittiert, dazu Tonnato-Dip und Beilagensalat 26,00

**Filetto di Orata al Limoncello**  
Doradenfilets in Limoncello-Jus, mit Sellerie-Kartoffel-Stampf und Blattspinat 28,00

**Gamberoni alla Griglia**  
Riesengarnelen vom Grill, mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat 29,00

## DESSERT

**Gelato Affogato**  
Kugel Vanille-Eis mit Espresso 6,50

**Tartufo Nero**  
Große Kugel Schokolade-Zabaglione-Eis mit Sahne Und Schoko-Topping 8,50

**Bianco Mangiare (vegan)**  
Traditioneller Mandelmilchpudding mit Pistazien-Mandelkrokant und Zartbitterschokolade 9,50

**Crème Brûlée**  
Karamellisierte Vanillecreme 9,50

**Tiramisù Classico**  
Tiramisù nach Originalrezeptur aus Treviso 9,00

**Dessert "Trattoria"**  
Dreierlei Dessert nach Art des Hauses 13,50