

PIZZERIA

Le Rosse

Margherita
Pomodoro, Mozzarella, Basilikum 11,50

Giardiniera
Pomodoro, Mozzarella, Grillgemüse 14,00

Primavera
Pomodoro, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum 13,00

Norma
Pomodoro, Mozzarella, Auberginen, Ricotta, Parmesan, Basilikum 14,00

Funghi
Pomodoro, Mozzarella, Kräuterchampignons 12,50

Quattro Formaggi
Pomodoro, Mozzarella, Scamorzakäse, Taleggiokäse, Gorgonzola 14,50

Napoli
Pomodoro, Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Basilikum (ohne Mozzarella) 12,50

Salame
Pomodoro, Mozzarella, Salami 13,00

Tonno e cipolla
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln 14,50

Pescatore
Pomodoro, Mozzarella, Garnelen, Rucola 16,50

Diavola
Pomodoro, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven 14,00

San Daniele
Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan 16,50

Mamma Leone
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze, Ofenpaprika 15,50

Amatriciana
Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, (Luftgetrocknete Schweinebacke) Zwiebelconfit 15,50

Capricciosa
Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Oliven, Artischocken, Champignons 14,50

Sardegna
Pomodoro, Mozzarella, Pecorino, getrocknete Tomaten, getrüffelte Wildschweinsalami 15,50

Alex
Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Zwiebeln, Champignons, Spiegelei 14,50

Le Bianche (ohne Tomatensauce)

Bufalina
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Schafskäse, Basilikum 13,50

Pugliese
Mozzarella, gelbe Datteltomatensalsa, Kirschtomaten, Leccino-Oliven, Rucola, Straciatella-Filatakäse 15,50

Zio Peppone
Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, gehobelter Parmesan, Walnüsse 14,50

Mortadella e Pistacchio
Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien 15,50

Montanara
Mozzarella, Steinpilze, Scamorzakäse, Südtiroler Speck 16,00

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 14,50