

CUCINA



ITALIANA

DA ROCCO

RISTORANTE | PIZZERIA

ISALATA

Insalata verde	8
Grüner Saisonsalat	
Insalata mista	9
Gemischter Saisonsalat	
Insalata caprese	18
Kirschtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum Olivenöl und Balsamico	
Insalata di pollo	23
Gemischter Salat mit Pouletwürfel und Champignons, Rucola und Parmesansplitter	
Insalata Mediterranea	18
Mit Feta, Oliven, Peperoni, Gurken roten Zwiebeln und Kirschtomaten	
Insalata rucola con noci	14
Rucola mit Kirschtomaten und Parmesansplitter garniert mit Walnüssen	

SNACKS

Pommes	8
Trüffelpommes	11
Pizzabrot	5
Cheesybread	9

ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro	9
Geröstete Bratscheiben, Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum	
Crostini ai funghi porcini con Tartufo	16
Geröstete Bratscheiben mit Steinpilzen, Knoblauch und Trüffelöl	
Crostini Da Rocco	18
Geröstete Bratscheiben mit Büffelmozzarella, Tomatenwürfel, Pesto, Rucola	
Prosciutto con Melone	16
Rohschinken mit Honigmelone	
Calamari fritte	16
Frittierte Tintenfischringe	
Carpaccio di manzo e rucola	23
Rindscarpaccio mit Parmesansplitttern und Rucola	

PER I BAMBINI

Chicken Nuggets mit Pommes	15
Penne mit Butter	12
Spaghetti Pomodoro	14
Micky Mouse Pizza	14

ZUPPA

Crema di pomodoro	9	Zuppa di brodo con uovo	9
Cremige Tomatensuppe		Bouillonsuppe mit Ei	

CARNE

- Filetto di manzo al pepe verde** 45
Serviert mit Grillgemüse, an cremiger Pfeffersauce
- Scaloppine al limone** 36
Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce serviert mit Tagliatelle


PASTA

- Spaghetti bolognese** 23
Hausgemachte Hackfleischsauce
- Linguine salmone con limone** 28
Zitronen-Rahmsauce mit Lachswürfeln Zucchini und Knoblauch
- Spaghetti alla carbonara** 23
Rahmsauce mit Speck und Ei
- Penne Marchese al forno** 27
Hackfleischrahmsauce mit Steinpilzen im Ofen mit Käse überbacken
- Gnocchi gorgonzola e noci**  25
Gnocchi an cremiger Gorgonzolasauce mit Walnüssen garniert
- Linguine del chef** 33
Rinderfiletstreifen mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch an Tomatensauce
- Penne pollo** 27
Pouletgeschnetzeltes und Champignon mit Rahm
- Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino**  21
Olivenöl, Peperoncini, Knoblauch und Petersilie
- Tagliatelle con carne di vitello** 34
Kalbsgeschnätztes an cremiger Trüffelsauce
- Linguine ai Gamberi** 34
Gamberi, Cherry Tomaten, Zucchini, Knoblauch

PESCE

- Gamberoni alla griglia** 39
An Knoblauchsauce mit Petersilie dazu cremiges Risotto
- Zanderknusperli** 29
Mit Tartarsauce und gemischtem Salat

RISOTTO

- Risotto zafferano di filetto** 38
Safranrisotto mit Rindsfiletstücken verfeinert mit Mascarpone, Rucola und Parmesanflocken
- Risotto ai Porcini**  28
Cremiges Risotto mit Steinpilzen und Parmesan

SOMMERLICHE EMPFEHLUNGEN

- Insalata di Anguria**  16
Wassermelone mit Feta an Honig-Balsamico
- Insalata di Gamberi e Avocado** 22
Marinierte Garnelen mit Avocado, Blattsalat, und Zitronen-Basilikum-Dressing
- Insalata fragola e burrata**  24
Burrata auf Rucolabeet, Datteltomaten, Erdbeeren, Taralli, Basilikum, Balsamicocremé und Olivenöl
- Pizza pistacchio e burrata** 35
Mit Burrata, zartem Parmaschinken und Pistazien
- Gnocchi Caprese**  26
Mit Cherrytomaten, Basilikum, Büffelmozzarella und Knoblauchöl
- Filetto di manzo alla griglia** 45
Serviert auf Rucolabeet mit Grillgemüse, Parmesanflocken und Balsamico-creme

*„Genießen Sie leichte, mediterrane Spezialitäten
mit frischen Zutaten – perfekt für heiße Tage
und laue Abende.“*

PIZZA GOURMET

"MARGHERITA WAR EINE ITALIENISCHE KÖNIGIN"

Der Name der Pizza Margherita hat viel zu tun mit der italienischen und neapolitanischen Geschichte.

Die italienische Königin Margherita machte im Jahr 1889 einen Besuch in Neapel.

Die Regentin hatte schon oft von der neapolitanischen Spezialität gehört und wünschte, eine Pizza zu essen.

Aber weil sie eine Königin war, konnte sie nicht eine einfache Pizzeria, einen Ort des Volks, aufsuchen.

Deshalb ließ man den besten Pizzaiolo der Epoche, Raffaele Esposito, Inhaber der Pizzeria "Pietro...e basta così", in den

Palazzo Reale di Capodimonte in Neapel kommen. Dafür wurde in ihrer Residenz extra ein Pizaofen erbaut.

Esposito bereitete drei Pizzen zu: Eine davon war die berühmte "pomodoro, mozzarella e basilico", eine Pizza in den Farben der italienischen Fahne (rote Tomaten, weißer Mozzarella, grünes Basilikum). Der Königin hat diese Pizza so gut geschmeckt,

daß sie dem Pizzaiolo einen Dankesbrief geschrieben hat. In kurzer Zeit wurde diese Pizza bei Adligen und im Volk berühmt.

Plötzlich wollten alle "die Pizza der Königin Margherita" essen, die schließlich nach ihr benannt wurde.

Den Brief an Esposito kann man noch heute in der Pizzeria Brandi in Neapel lesen.

* * * * *

Tartufo

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mozzarella di Bufala,
Rucola, Parmesansplitter, Trüffelöl, Walnüsse, Oregano

28

Tonio

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Mozzarella di Bufala, Rucola,
Parmesansplitter, Cherry Tomaten, Oregano

29

Gran gusto

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Mascarpone,
Spinat, Walnüsse, Cherry Tomaten, Oregano

27

Montanara

Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilzen, Gorgonzola, Zwiebel, Oregano

27

Oana

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone,
Rucola, Cherry Tomaten, Parmesansplitter, Oregano

28

Carpaccio

Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesansplitter,
Olivenöl, Balsamico cremé, Cherry Tomaten, Oregano

30

Filetto

Tomatensauce, Mozzarella, Rinderflietstreifen, Rucola, Parmesansplitter,
Kräuterbutter, Zwiebel Oregano

32

Del mare

Tomatensauce, Mozzarella, Riesencrevetten, Knoblauch,
Zucchini, Cherry Tomaten, Rucola Oregano

33

PIZZA

“Entscheidend für unsere echte italienische Holzofen Pizza ist ein optimaler Teig. Der Teig wird von uns nach altem Familienrezept täglich frisch hergestellt. Durch natürliche Fermentation und einer ungekühlten Gehzeit von mindestens 24 Stunden wird der Teig leicht verdaulich und in seiner Beschaffenheit und Textur unverwechselbar.”

Jede Pizza enthält: Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Calabrese 🍷	24
Kapern, Speck, Zwiebeln, Oliven, Sardellen, Knoblauch, Peperoncini	
Fantasia	22
Speck, Zwiebeln, Peperoni, Champignons	
Cipolla	17
Zwiebel	
Prosciutto	19
Schinken	
Carbonara	21
Speck, Ei, Zwiebeln	
Miracolosa	21
Schinken, Peperoni, Kräuterbutter	
Salami	20
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Padrone	23
Rindfleisch, Pesto	
Da Rocco	24
Bufala Mozzarella, Cherry Tomaten, Rucola, Parmesansplitter	
Hawaii	20
Schinken, Ananas	
Prosciutto e funghi	21
Schinken, frische Champignons	
Mari e Monti	21
Crevetten, frische Champignons, Knoblauch	
Giffonesi 🍷	22
Scharfer Salami, Zwiebeln, Oliven	
Calzone	22
Schinken, Ei, frische Champignons	
La Nona	25
Crevetten, Champignons, Gorgonzola, Oliven, Spinat, Zwiebeln	
Tonno	21
Thon, Kapern, Zwiebeln, Oliven	
La Casa mia	26
Steinpilze, Cherry Tomaten, Bufala Mozzarella, Rucola, Parmesansplitter	
Bombay	21
Verschiedenes Gemüse mit Curry	

PIZZA

“Entscheidend für unsere echte italienische Holzofen Pizza ist ein optimaler Teig. Der Teig wird von uns nach altem Familienrezept täglich frisch hergestellt. Durch natürliche Fermentation und einer ungekühlten Gehzeit von mindestens 24 Stunden wird der Teig leicht verdaulich und in seiner Beschaffenheit und Textur unverwechselbar.”

Jede Pizza enthält: Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Quattro Stagioni Schinken, Peperoni, frische Champignons, Artischocken	23
Sardinia Schafskäse, Peperoni, Oliven, Zwiebeln	22
Aglione Knoblauch	17
Margherita Tomatensauce, Mozzarella	16
Orientale Poulet, Ananas, Currygemüse	23
Quattro Formaggi Mozzarella, Parmigiano, Gorgonzola, Taleggio	23
Verdura verschiedenes Gemüse	21
Bianca (ohne Tomatensauce) Mascarpone, Gorgonzola, Walnüsse	22
Frutti di Mare Meeresfrüchte, Knoblauch	22
Don Peppino 🍷 Gorgonzola, Zwiebeln, scharfe Salami, Crevetten, Knoblauch	24
Siciliana Schinken, Spinat, Ei, Zwiebeln	23
Italiana Rohschinken, Rucola, Cherry Tomaten	24
Ennio Spinat, Speck, Kräuterbutter	21
Amore mio Poulet, Zwiebeln, Oliven, frische Champignons, Peperoni	24
Funghi Frische Champignons	18
Mimo 🍷 Steinpilzen, Peperoncini, Bufala Mozzarella, Parmesansplitter	25
Bartolomeo 🍷 Rindfleisch, Gorgonzola, Zwiebeln, Peperoncini, frische Champignons	26
Gustosa Spinat, Zwiebeln, Gorgonzola	21

DOLCI E COPPE

Tiramisù Hausgemachtes Tiramisù		10
Panna cotta con salsa di lamponi Hausgemachtes Panna cotta mit Himbeersauce		10
Mousse al cioccolato Hausgemachtes Schokoladenmous		12
Affogato al caffè Vanilleglace mit einem schuss Espresso -mit Amaretto oder Baileys übergossen		9 +4
Coppe danimarca Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm		12
Coppe alexandra Pistazien und Caramelglace mit Caramelsauce		12
Coppe frutastika Zitronensorbet, Zwetschgensorbet und Passionsfruchtsorbet		12
Sorbet colonel Zitronensorbet mit Vodka		12
Sgroppino al limone Zitronensorbet mit Prosecco und einem Schuss Limoncello		14
Coppe baileys Vanilleglace und Mokka mit einen schuss baileys		13

GELATI E SORBETTI

Vanille, Schoko, Mokka, Pistacchio, Stracciatella, Erdbeer, Haselnuss, Caramello, Zimt	pro Kugel	4
Zitrone, Erdbeer, Mango, Passionsfrucht, Zwetschge	Rahmzuschlag	4 1.5

CAFFÈ & GRAPPA

				2 cl
Kaffee, Espresso	4	Grappa Paesanella	37.5 Vol.-%	7
Espresso doppio	6	Grappa di Brunello / Barolo	41 Vol.-%	8
Cappuccino	5	Grappa Amarone	41 Vol.-%	9
Milchkaffee	5	Grappa Sibona di Barbera	40 Vol.-%	9
Tee (diverse sorten)	4	Grappa berta primagioia	45 Vol.-%	12
Corretto grappa	8	Marzadro Grappa Le Giare	41 Vol.-%	10