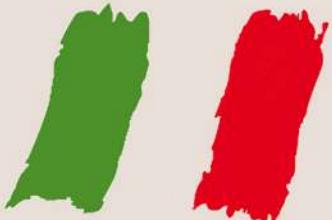


CUCINA



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	

ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro	9
Geröstete Brotscheiben, Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum	
Crostini ai funghi porcini con Tartufo	16
Geröstete Brotscheiben mit Steinpilzen, Knoblauch und Trüffelöl	
Crostini Da Rocco	18
Geröstete Brotscheiben 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 Parmesansplitten und Rucola	

SNACKS

Pommes	8
Trüffelpommes	11
Pizzabrot	5
Cheesybread	9

PER I BAMBINI

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

ZUPPA

Crema di pomodoro	9
Cremige Tomatensuppe	

Zuppa di brodo con uovo	9
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
Hackfleischrahmsaue 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
Kalbgeschnetzeltes an cremiger Trüffelsauce	
Linguine ai Gamberi	34
Gamberi, Cherry Tomaten, Zucchini, Knoblauch	

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

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	

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 Pizzaofen 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, Rinderfiletstreifen, 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
Buflala 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, Buflala Mozzarella, Rucola, Parmesansplitter	
Bombay	21
Verschiedenes Gemüse mit Curry	

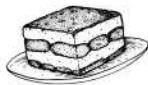
PIZZA

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

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	4 Rahmzuschlag 1.5

CAFFÈ & GRAPPA

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