

# **d'ROSA**

**CUCINA & PIZZERIA**  
**napoletana**

## **aperitivo**

**Prosecco<sup>0</sup>** ..... 4,50 €

**Fizz Fragola** ..... 7,00 €

Prosecco<sup>0</sup> • Erdbeermus • getrocknete Erdbeere

**Rosato Spritz** ..... 9,00 €

Ramazzotti Rosato • Prosecco<sup>0</sup> • Soda • Basilikum

**Sarti Spritz** ..... 9,00 €

Sarti (fruchtiger Likör mit Blutorange, Mango & Maracuja) • Prosecco<sup>0</sup> • Soda • Orange

**Aperol Spritz** ..... 9,00 €

Aperol<sup>2,10</sup> • Prosecco<sup>0</sup> • Soda • Orange

**Lemon Spritz** ..... 9,00 €

Limoncello<sup>2</sup> • Prosecco<sup>0</sup> • Soda • Zitrone

**Hopfen Spritz** ..... 9,00 €

Aperol<sup>2,10</sup> • frisch gezapftes Bier<sup>A</sup> • Basilikum

**Negroni** ..... 9,00 €

Gin • Campari<sup>2</sup> • roter Wermut<sup>0</sup> • Orange

**Chandon Garden Spritz** ..... 12,00 €

Ein herrlicher Spritz<sup>0</sup> von Moet & Chandon. Schaumwein mit Aromen von Orangen, Kräutern und Gewürzen und weniger Zucker als bei einem herkömmlichen Spritz.

## **aperitivo alkoholfrei**

**Prosecco alkoholfrei** ..... 4,50 €

**Fizz Fragola alkoholfrei** ..... 7,00 €

Prosecco<sup>0</sup> alkoholfrei • Erdbeermus • getrocknete Erdbeere

**Aperol Spritz alkoholfrei** ..... 9,00 €

San Bitter<sup>2,10</sup> • Prosecco<sup>0</sup> alkoholfrei • Soda • Orange

**Gingerino** ..... 5,00 €

Alkoholfreier Aperitif<sup>2,10</sup> mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe

**Gingerino Spritz** ..... 8,00 €

Alkoholfreier Aperitif<sup>2,10</sup> mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit Sprite, braunem Zucker und einer Orangenscheibe

# **De ROSA**

**CUCINA & PIZZERIA**  
**napoletana**

## **3-Gang Menü**

**Pasta Lover .....** ..... **36,00 €**

Ein gemischter Vorspeisenteller (auch vegetarisch erhältlich), eine Pasta nach Wahl ohne Extras und ein Dessert nach Wahl inklusive Wasserflatrate A,B,G,H,1,2,3

**Pizza Lover.....** ..... **36,00 €**

Ein gemischter Vorspeisenteller (auch vegetarisch erhältlich), eine Pizza nach Wahl ohne Extras und ein Dessert nach Wahl inklusive Wasserflatrate A,B,G,H,1,2,3

## **antipasti**

**Brot mit Dip .....** ..... **5,00 €**

Hausgebackenes Brot<sup>A</sup> mit Dip<sup>G,H</sup>

**Bruschetta Original .....** ..... **6,00 €**

Geröstetes Brot<sup>A</sup> • Tomaten • Olivenöl • Knoblauch • Basilikum (3 Stück)

**Bruschetta Trilogie .....** ..... **8,00 €**

1 Bruschetta Original<sup>A</sup> • 1 Bruschetta<sup>A</sup> mit Mozzarella<sup>G</sup> und Salsiccia<sup>3</sup> • 1 Bruschetta<sup>A</sup> mit Trüffelcreme<sup>G</sup> und Parmaschinken

**Burrata .....** ..... **8,00 €**

Burrata<sup>G</sup> mit marinierten Tomaten, Rucola und Pesto<sup>G</sup>

**Bufala .....** ..... **8,00 €**

Büffelmozzarella<sup>G</sup> mit marinierten Tomaten, Rucola und Pesto<sup>G</sup>

**Verdure .....** ..... **8,00 €**

Verschiedenes gegrilltes und eingelegtes Gemüse • Oliven

**Salsiccia e Friarielli.....** ..... **9,00 €**

Salsiccia<sup>3</sup> (italienische Bratwurst) und Friarielli (leicht bitteres Gemüse) angebraten in Knoblauchöl, neapolitanischer Klassiker

**Garnelenpfännchen .....** ..... **9,00 €**

Garnelen<sup>B</sup> • Kapern • Oliven • Knoblauch • Zwiebeln • Petersilie • marinierte Tomaten

**Salumi .....** ..... **12,00 €**

Parmaschinken • Salame Napoli<sup>1,2,3</sup> • Salame Piccante<sup>1,2,3</sup>

**Cheese, Please .....** ..... **14,00 €**

Burrata<sup>G</sup> • Büffelmozzarella<sup>G</sup> • Provolone<sup>G</sup> • Parmesan<sup>G</sup>

**Surf & Turf .....** ..... **12,00 €**

Rinderfiletstreifen • Garnelen<sup>B</sup> • Kapern • Oliven • Knoblauch • Zwiebeln • Petersilie • marinierte Tomaten

**Antipasto De Rosa (ausreichend für 2-3 Personen) .....** ..... **34,00 €**

Oliven • Burrata<sup>G</sup> • Büffelmozzarella<sup>G</sup> • Provolone<sup>G</sup> • Parmesan<sup>G</sup> • Salami<sup>1,2,3</sup> • Parmaschinken • Sardellen<sup>D</sup>  
gegrilltes und eingelegtes Gemüse • Brot • Dip

# **De ROSA**

**CUCINA & PIZZERIA**  
**napoletana**

## **insalata (Salat)**

**Insalata De Rosa .....** **11,00 €**

Gemischter Salat • marinierte Tomaten • Zucchini • Aubergine • Paprika • Oliven • Zwiebeln • Balsamicodressing  
Wahlweise zusätzlich mit: Büffelmozzarella<sup>G</sup> oder Burrata<sup>G</sup> (+4€), Thunfisch<sup>D</sup> (+4€), Garnelen<sup>B</sup> (+6€), Rinderfiletstreifen (+7€)

**Insalata Estate .....** **11,00 €**

Gemischter Salat • marinierte Tomaten • Oliven • Paprika • Weintrauben • Orangen • Honig-Senf-Dressing  
Wahlweise zusätzlich mit: Büffelmozzarella<sup>G</sup> oder Burrata<sup>G</sup> (+4€), Thunfisch<sup>D</sup> (+4€), Garnelen<sup>B</sup> (+6€), Rinderfiletstreifen (+7€)

## **pasta**

**Maccheroncini Verdure .....** **14,00 €**

Fruchtige Tomatensauce mit Schmorgemüse

Empfehlung 1: mit zusätzlich Rinderfiletstreifen zzgl. 7,- Euro

Empfehlung 2: mit zusätzlich Burrata zzgl. 4,- Euro

**Maccheroncini Ragù Napoletano .....** **18,00 €**

Lange geschmortes, zartes Rindfleisch in einer aromatischen Rotwein-Tomatensauce, mit Parmesan<sup>G</sup>

**Linguini Gamberi .....** **18,00 €**

Garnelen<sup>B</sup> • Knoblauch • Zwiebeln • Oliven • Petersilie • Kapern • Tomaten

Empfehlung: mit Rucola und marinierten Tomaten zzgl. 4,- Euro

**Linguini Manzo .....** **19,00 €**

Rinderfiletstreifen • Knoblauch • Zwiebeln • Oliven • Petersilie • Kapern • Weißwein<sup>O</sup> • Parmesan<sup>G</sup>

Empfehlung: mit zusätzlich Büffelmozzarella zzgl. 4,- Euro

**Linguini Tartufo .....** **19,00 €**

Trüffelsauce<sup>G</sup> aus weißem und schwarzem Trüffel mit Sahne und Parmesan<sup>G</sup>

Empfehlung: mit Rinderfiletstreifen zzgl. 7,- Euro

*Alle Pastasorten enthalten glutenhaltiges Getreide.*

# **D'ROSA**

**CUCINA & PIZZERIA**  
**napoletana**

## **pizza classica**

<b>Margherita</b>	.....	<b>12,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup> • Basilikum		
<b>Salame Napoli</b>	.....	<b>14,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Salame Napoli <sup>1,2,3</sup>		
<b>Scharfes Teil (wirklich scharf!)</b>	.....	<b>14,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Salame picante <sup>1,2,3</sup> • Peperoncini		
<b>Veggie</b>	.....	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup> • gegrilltes Gemüse • marinierte Tomaten • Rucola		
<b>Gemüsegarten</b>	.....	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup> • Champignons • Zucchini • Babyspinat		
<b>Tonno</b>	.....	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Thunfisch <sup>D</sup> • marinierte Tomaten • rote Zwiebeln		
<b>Büffelchen</b>	.....	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Mozzarella di Bufala <sup>G</sup> • Basilikum • marinierte Tomaten • Olivenöl		
<b>Burrata</b>	.....	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Burrata <sup>G</sup> • Basilikum • marinierte Tomaten • Olivenöl		
<b>Green Italy</b>	.....	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Artischocken • Paprika • rote Zwiebeln • Gaeta Oliven		
<b>Wilde Wurst</b>	.....	<b>15,00 €</b>
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Salsiccia (italienische Bratwurst) <sup>3</sup> • Friarielli (wilder Brokoli, erinnert leicht an Grünkohl) • Provolone <sup>G</sup>		
<b>Wurstgeflüster</b>	.....	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Salsiccia (italienische Bratwurst) <sup>3</sup> • Paprika • rote Zwiebeln • Champignons		
<b>Bauer Heinrich</b>	.....	<b>16,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • gekochter Schinken • Champignons • Artischocken		
<b>De Rosa</b>	.....	<b>16,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Parmaschinken • Parmesan <sup>G</sup> • Rucola		
<b>Beschwippte Zwiebel</b>	.....	<b>16,00 €</b>
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Salame picante <sup>1,2,3</sup> • in Bier geschmorte Zwiebeln <sup>A</sup> • Honig		
<b>Ragù</b>	.....	<b>19,00 €</b>
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Ragù (geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce) • rote Zwiebeln • Parmesanchips <sup>G</sup>		
<b>Monteverde</b>	.....	<b>19,00 €</b>
Homemade Mandelpesto <sup>G,H</sup> • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • marinierte Tomaten • Burrata <sup>G</sup> • gebrannte Mandeln <sup>H</sup> • Parmesanchips <sup>G</sup>		
<b>Fleischfresser</b>	.....	<b>20,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Parmaschinken • gekochter Schinken • Salame Napoli <sup>1,2,3</sup> • Salame picante <sup>1,2,3</sup>		
<b>Trüffelschwein</b>	.....	<b>20,00 €</b>
Crème aus schwarzem Trüffel <sup>G</sup> • Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Champignons • Parmaschinken • Burrata <sup>G</sup>		
<b>Surf &amp; Turf</b>	.....	<b>21,00 €</b>
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Mozzarella di Bufala <sup>G</sup> • Rinderfiletstreifen • Garnelen <sup>B</sup> • Babyspinat • Chimichurri		
<b>White Tuna</b>	.....	<b>21,00 €</b>
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup> • Premium Thunfisch <sup>D</sup> • Kapern • Parmesanchips <sup>G</sup> • in Limoncello eingelegte Biozitronenzeste • Chimichurri		

# **D'ROSA**

**CUCINA & PIZZERIA**  
**napoletana**

## **pizza vegan**

<b>Oben Ohne .....</b>	<b>8,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • Knoblauch • marinierte Tomaten • Olivenöl • Oregano	
<b>Margherita vegan .....</b>	<b>12,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • Olivenöl • Basilikum	
<b>Funghi vegan .....</b>	<b>14,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • Champignons	
<b>Salame vegan.....</b>	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • Salami vegan <sup>A,1,2</sup>	
<b>Scharfes Teil vegan.....</b>	<b>15,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • Salami vegan <sup>A,1,2</sup> • Peperoncini	
<b>Veggie vegan.....</b>	<b>16,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika • marinierte Tomaten • Rucola	
<b>Gemüsegarten vegan .....</b>	<b>16,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • Champignons • Zucchini • Babyspinat	
<b>Green Italy vegan.....</b>	<b>16,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • Artischocken • gegrillte Paprika • rote Zwiebeln • Gaeta Oliven	
<b>Bauer Heinrich vegan.....</b>	<b>16,00 €</b>
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • vegane Salami <sup>A,1,2</sup> • Champignons • Artischocken	
<b>Beschwippste Zwiebel vegan.....</b>	<b>17,00 €</b>
Olivenöl • veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup> • vegane Salami <sup>A,1,2</sup> • in Bier geschmorte Zwiebeln <sup>A</sup> • Peperoncini • Agavensirup	

## **Dolci (Dessert)**

<b>Tartufo Schokolade<sup>G</sup> .....</b>	<b>6,00 €</b>
Große Schokoladeneiskugel mit dunkler und weißer Schokolade	
<b>Tartufo Pistazie<sup>G</sup> .....</b>	<b>7,00 €</b>
Große Pistazieneiskugel mit Pistaziencremefüllung	
<b>Sweet Burrata<sup>G</sup> .....</b>	<b>8,00 €</b>
Burrata mit Fruchtmus und Schokoladensauce	
<b>Tiramisu<sup>G,A</sup> .....</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Panna Cotta mit Fruchtopping<sup>G</sup> .....</b>	<b>8,00 €</b>

# **D'ROSA**

**CUCINA & PIZZERIA**  
**napoletana**

## **bevande**

<b>Coca Cola 0,33L<sup>2,11,16</sup></b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>Coca Cola Zero 0,33L<sup>2,6,11,16</sup></b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>Fanta 0,33L<sup>2,3,16,17</sup></b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>Sprite 0,33L<sup>16</sup></b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>Purezza Premium Water Sparkling oder Still 0,35L</b>	.....	<b>3,00 €</b>
<b>Purezza Premium Water Sparkling oder Still 0,75L</b>	.....	<b>5,50 €</b>
<b>Apollinaris Selection mit Kohlensäure 0,75L</b>	.....	<b>6,50 €</b>
<b>Vio Still 0,75L</b>	.....	<b>6,50 €</b>
<b>ai:tea Eistee Zitrone (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L</b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>ai:tea Eistee Pfirsich (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L</b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>ai:tea Eistee Black Berry (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L</b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>ai:tea Eistee Pomegranate (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L</b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>Heimat Schorle Apfel (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L</b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>Heimat Schorle Rhababer (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L</b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>Heimat Schorle Orange-Maracuja (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L</b>	.....	<b>4,00 €</b>
<b>Rauch Schorle Johannisbeere (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L</b>	.....	<b>3,50 €</b>
<b>Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2L<sup>2,3,10,16</sup></b>	.....	<b>3,50 €</b>

## **birra**

<b>DAB frisch gezapft 0,3L<sup>A</sup></b>	.....	<b>3,00 €</b>
<b>DAB frisch gezapft 0,5L<sup>A</sup></b>	.....	<b>5,00 €</b>
<b>DAB frisch gezapft mit Cola, Fanta oder Sprite 0,3L<sup>A,2,6,11,16,17</sup></b>	.....	<b>3,00 €</b>
<b>DAB frisch gezapft mit Cola, Fanta oder Sprite 0,5L<sup>A,2,6,11,16,17</sup></b>	.....	<b>5,00 €</b>
<b>Hövels 0,5L<sup>A</sup></b>	.....	<b>5,00 €</b>
<b>Birra Peroni 0,33L<sup>A</sup></b>	.....	<b>5,00 €</b>
<b>Büble Weizen 0,5L<sup>A</sup></b>	.....	<b>5,00 €</b>
<b>Büble Weizen alkoholfrei 0,5L<sup>A</sup></b>	.....	<b>5,00 €</b>
<b>Jever Fun 0,33L<sup>A</sup></b>	.....	<b>3,50 €</b>

# **D'ROSA**

**CUCINA & PIZZERIA  
napoletana**

**café**

Espresso Lamborghini .....	2,00 €
Espresso Doppio Lamborghini.....	3,50 €
Espresso Corretto Lamborghini (mit Sambuca oder Grappa <sup>0</sup> ) .....	4,50 €
Americano Lamborghini.....	3,00 €
Cappuccino Lamborghini.....	3,50 €
Cappuccino Lamborghini XL .....	4,50 €
Tee (Frucht, Pfefferminze, Schwarz) .....	2,50 €

**liquore**

Grappa <sup>0</sup> vom Grappawagen, verschiedene Sorten, Preis ab .....	6,00 €
Ramazzotti.....	4,00 €
Frangelico .....	4,50 €
Montenegro .....	4,50 €
Averna .....	4,00 €
Sambuca.....	4,00 €
Limoncello <sup>2,G,O</sup> .....	4,00 €
Meloncello <sup>2,G,O</sup> .....	4,00 €
Bombay Sapphire London Dry Gin.....	4,00 €
Absolut Vodka .....	4,00 €
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey .....	4,00 €
Havanna Club Rum .....	4,00 €
Longdrinks (Kombination Schnaps und Softdrink nach Wahl) .....	8,00 €

Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Chininhaltig 11) Coffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) Geschwärzt 14) Gewachst 15) Gentechnisch verändert 16) Säuerungsmittel 17) Stabilisatoren

Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte I) Sellerie M) Senf N) Sesam P) Lupinen O) Sulfite R) Weichtiere