


De Rosa

PIZZERIA NAPOLETANA

-----Special des Monats Mai-----

<u>Pizza Scamorzina</u>	13€
Geräucherter Scamorza (Käse) ^G Mozzarella di Bufala ^G gekochter Schinken Ricotta ^G Pfeffer Olivenöl	
<u>Pizza Gorgonzola vegan</u> 	13€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Gorgonzola ¹⁷ veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ vegane Salami ^{A,1,2} Pfeffer Olivenöl	




-----APERITIF-----

<u>Aperol Spritz</u>	7€
Aperol ^{2,10} verfeinert mit Prosecco ⁰ und Soda, dazu eine Orangenscheibe.	
<u>Lemon Spritz</u>	7€
Limoncello ² verfeinert mit Prosecco ⁰ und Soda, dazu eine Zitronenscheibe.	
<u>Melon Spritz</u>	7€
Meloncello ² verfeinert mit Prosecco ⁰ und Soda, dazu eine Melonenscheibe.	
<u>Hopfen Spritz</u>	7€
Aperol ^{2,10} mit lecker frisch gezapftem Pilsken ^A , dazu etwas frische Minze.	
<u>Gin Tonic</u>	7€
Bombay Sapphire Dry Gin ^{2,3,10,18} mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis mit Zitronenscheibe.	
<u>Gingerino (alkoholfrei)</u>	4€
Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe.	

-----DEGISTIF-----

<u>Caffo Amaro del Capo</u>	4€
Italiens beliebtester Kräuterlikör, traditionell hergestellt aus 29 regional angebauten Kräutern.	
<u>Caffo Amaro del Capo HOT Edition</u>	4€
Italiens beliebtester Kräuterlikör, traditionell hergestellt aus 29 regional angebauten Kräutern. Diese Edition birgt eine angenehme Schärfe. Ein hervorragendes Verdauungsschnäpschen.	
<u>Vecchia Grappa Caffo</u>	6€
12 Monate im Eichenfass gereift mit leichten Noten von Karamell. 100% Tradition und Handwerkskunst.	

-----ANTIPASTI-----

<u>Bunt & Gesund</u> 	6€
Babyspinat Rucola Cherrytomaten aromatische schwarze Oliven aus Gaeta rote Zwiebeln Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico ^o Pizzabrot ^A	
<u>Veggie Grillteller</u> 	9€
Babyspinat Rucola Cherrytomaten aromatische schwarze Oliven aus Gaeta rote Zwiebeln gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico ^o Pizzabrot ^A	
<u>Focaccia</u> 	7€
Pizzabrot ^A Cherrytomaten Knoblauch Rosmarin Basilikum Olio d'Oliva extra vergine	
<u>Antipasto Bufala</u>	9€
Mozzarella di Bufala ^G Cherrytomaten Rucola Olio d'Oliva extra vergine Basilikum Pesto verde ^{G,H} Pizzabrot ^A	
<u>Antipasto Burrata</u>	9€
Burrata Cherrytomaten Rucola Olio d'Oliva extra vergine Basilikum Pesto verde ^{G,H} Pizzabrot ^A	
<u>Carpaccio mal anders</u>	10€
Bresaola vom Weiderind Parmigiano Reggiano DOP ^G Rucola Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico ^o Zitrone Pizzabrot ^A	
<u>Amore mio</u>	16€
Mozzarella di Bufala ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G Provola di Agerola ^G Rucola Cherrytomaten Prosciutto di Parma DOP Salame picante ^{1,2,3} Bresaola vom Weiderind aromatische schwarze Oliven aus Gaeta gegrilltes Gemüse Pizzabrot ^A	

-----KIDS-----

<u>Frau Holle (kleine Pizza Margherita^{A,G})</u>	5€
<u>Hänsel & Gretel (kleine Pizza Salami^{A,G,1,2,3})</u>	6€
<u>Arielle (kleine Pizza Tonno^{A,D,G})</u>	6€

Kinder bis 3 Jahre essen bei uns kostenlos!

PIZZA

<u>Margherita</u>	9€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G Basilikum	
<u>Funghi</u>	10€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Champignons	
<u>Salame Napoli</u>	11€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Salame Napoli ^{1,2,3}	
<u>Scharfes Teil</u>	11€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Salame picante ^{1,2,3} Peperoncini	
<u>Dreikäsehoch</u>	11€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G Provola di Agerola ^G	
<u>Oohbergine</u>	11€
Bio Aubergine-Creme Fior di Latte di Agerola ^G gegrillte Aubergine Cherrytomaten	
<u>Tonno</u>	12€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Thunfisch ^D Cherrytomaten rote Zwiebeln	
<u>Cotto</u>	12€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G gekochter Schinken Champignons	
<u>Büffelchen</u>	12€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Mozzarella di Bufala ^G Basilikum Parmigiano Reggiano DOP ^G Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine	
<u>Burrata</u>	12€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G Burrata ^G Basilikum Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine	
<u>Veggie</u>	12€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika Cherrytomaten Rucola	
<u>Gemüsegarten</u>	12€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G Champignons Brokkoli frischer Babyspinat	
<u>Green Italy</u>	12€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Artischocken gegrillte Paprika aromatische schwarze Oliven aus Gaeta rote Zwiebeln	
<u>Wilde Wurst</u>	13€
Fior di Latte di Agerola ^G Salsiccia ³ (italienische Bratwurst) Friarielli (wilder Brokkoli) Provola di Agerola ^G	
<u>Wurstgeflüster</u>	13€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Salsiccia ³ (italienische Bratwurst) gegrillte Paprika rote Zwiebeln Champignons	
<u>Bauer Heinrich</u>	13€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G gekochter Schinken Champignons Artischockenherzen	

<u>Napule</u>	13€
La Carmela Tomatensauce beste Sardellen aus Cetara ^D aromatische schwarze Oliven aus Gaeta Kapern Basilikum	
<u>De Rosa</u>	14€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G Rucola Prosciutto di Parma DOP Olio d'Oliva extra vergine	
<u>Carpaccio di Bresaola</u>	14€
Fior di Latte di Agerola ^G Parmigiano Reggiano DOP ^G Bresaola vom Weiderind Rucola Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine	
<u>Freischwimmer</u>	14€
Fior di Latte di Agerola ^G Pesto alla Genovese verde DOP ^{H,G} Riesengarnelen ^B Cherrytomaten	
<u>Fleischfresser</u>	15€
La Carmela Tomatensauce Fior di Latte di Agerola ^G Salsiccia (ital. Bratwurst) ³ Salame Picante ^{1,2,3} Prosciutto di Parma DOP Bresaola vom Weiderind rote Zwiebeln	
-----VEGANE PIZZA  -----	
<u>Oben Ohne</u>	7€
La Carmela Tomatensauce Knoblauch Olio d'Oliva extra vergine Oregano	
<u>Margherita vegan</u>	9€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Olio d'Oliva extra vergine Basilikum	
<u>Funghi vegan</u>	11€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Champignons	
<u>Oohbergine vegan</u>	12€
Vegane Bio Aubergine-Creme veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ gegrillte Aubergine Cherrytomaten	
<u>Salame vegan</u>	12€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ vegane Salami ^{A,1,2}	
<u>Scharfes Tel vegan</u>	12€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ vegane Salami ^{A,1,2} Peperoncini	
<u>Pizza Dreikäsehoch vegan</u>	13€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ veganer Bio-Gorgonzola ¹⁷ veganer Frischkäse ^{F,1,16}	
<u>Veggie vegan</u>	13€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika Rucola	
<u>Gemüsegarten vegan</u>	13€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Champignons Brokkoli Babyspinat	
<u>Green Italy vegan</u>	13€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Artischocken gegrillte Paprika aromatische schwarze Oliven aus Gaeta rote Zwiebeln	
<u>Grilled Chicken vegan</u>	14€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Bio Grilled Chicken vegan ^F Champignons Zwiebeln	
<u>Wilde Wurst vegan</u>	14€
La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Bio Hack vegan ^F Friarielli (wilder Brokkoli)	
<u>Cowboy & Veganer</u>	14€
La Carmela Tomatensauce veg. Bio-Mozzarella ¹⁷ Bio Hack vegan ^F gegr. Paprika Champignons Zwiebeln	

(Alle Pizzen und veganen Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide)

Weißweine

Pinot Grigio delle Venezie IGT trocken; Casa Defra Italien, Venetien

Zitrusgelbe Farbe und leichte Aromen von Aprikose und weißem Steinobst.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Sauvignon Blanc Colli Berici DOC trocken; Casa Defra Italien, Venetien

Frische Aromen tropischer Früchte Ananas, Litschi und Mango. Spritzig und lebendig am Gaumen.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Lugana Folar DOC trocken; Santi Italien, Venetien

Goldgelbe Farbe, elegante Aromen von Zitrus und Blumen. Tiefer Abgang mit Mandelnuancen.

Glas 0,2L 6€ Flasche 0,75L 22€

Rosé

Bardolino Chiaretto DOC trocken; Corte di Pitora Italien, Venetien

Dieser kirschrote Rosé versprüht die Leichtigkeit des Frühlings. Fruchtig, frisch, unkompliziert.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Rotweine

Primitivo IGT trocken; Casa Vinicola Monte Pietroso Italien, Sizilien

Lebhaftes Rot. Am Gaumen angenehm samtig und warm, ausgezeichnete Struktur.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Merlot IGT trocken; Casa Vinicola Bennati Italien, Venetien

Dunkles Rot. Schwarzkirsche und Brombeere überzeugen die Nase. Mild, weich, ausladende Frucht.

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Appassimento Rosso halbtrocken; Cantina Collefriso Italien, Abbruzzen

Cuvée aus Montepulciano, Merlot und Sangiovese. Rubinrot mit violetten Reflexen. Opulentes

Bouquet, kräftige Noten von Pflaumenkompott gepaart mit blumigen Noten. Am Gaumen opulent.

Flasche 0,75L 22€

Perlendes

Glas Prosecco trocken (Hausmarke)

Goldgelb mit lebendiger Perlung. Betörender Duft nach Pfirsich, Aprikosen und ein wenig Citrus.

Glas 0,1L 4€

Prosecco Spumante Brut DOC trocken; Casa Gheller Italien, Venetien

Zarter Duft nach grünen und roten Äpfeln. Spritzig und elegant mit leichter Zitrusnote.

Flasche 0,75L 29€

Vegane Weine

Veganer Weißwein (Traube und Marke tagesaktuell nach Verfügbarkeit)

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

Veganer Rotwein (Traube und Marke tagesaktuell nach Verfügbarkeit)

Glas 0,2L 5€ Flasche 0,75L 18€

-----DRINKS OHNE UMDREHUNGEN-----

Pepsi ^{2,11,16} (0,33L)	3€
Pepsi Max ^{2,6,11,16} (0,33L)	3€
Mirinda ^{2,3,16,17} (0,33L)	3€
7Up ¹⁶ (0,33L)	3€
Selters Classic (0,25L)	2€
Selters Classic (0,75L)	6€
Selters Naturell (0,25L)	2€
Selters Naturell (0,75L)	6€
Rauch Bio-Apfelschorle vegan (0,33L)	3€
Rauch Bio-Rhababerschorle vegan (0,33L)	3€
Rauch Bio-Johannisbeerschorle vegan (0,33L)	3€
Rauch natürlicher Eistee ¹⁶ Zitrone od. Pfirsich vegan (0,33L)	3€
Thomas Henry Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon ^{2,3,10,16} (0,2L)	3€

-----BIERCHEN-----

Brinkhoffs frisch gezapft ^A (0,3L)	3€
Brinkhoffs frisch gezapft ^A (0,5L)	5€
Radler ^{A,16} , Alster ^{A,2,3,16,17} oder Krefelder ^{A,2,11,16} (0,3L)	3€
Radler ^{A,16} , Alster ^{A,2,3,16,17} oder Krefelder ^{A,2,11,16} (0,5L)	5€
Hövels ^A (0,5L)	5€
Büble Weizen ^A (0,5L)	5€
Büble Weizen alkoholfrei ^A (0,5L)	5€
Jever Fun ^A (0,33L)	3€


-----SCHNÄPSCHEN & LONGDRINKS-----

Grappa ⁰	3€
Ramazotti	3€
Averna	3€
Molinari Sambuca	3€
Limoncello ^{2,G,0}	3€
Meloncello ^{1,2,4,G}	4€
Bombay Sapphire London Dry Gin	3€
Absolut Vodka	3€
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey	3€
Havana Club Rum (3 Jahre)	3€
Longdrinks (egal welche Kombination)	7€

-----KÄFFCHEN & CO.-----

Espresso	2€
Espresso Doppio	3€
Espresso Coretto (mit Sambuca oder Grappa ^o)	3€
Americano	2€
Cappuccino ^g	3€
Latte Macchiato ^g	3€
Tee (verschiedene Sorten, bitte fragen)	2€

-----SÜßES-----

<u>Kleine Pizza Schoko & Keks (auch in vegan erhältlich, bitte bei der Bestellung angeben )</u>	8€
(Vegane) Schokoladencreme ^{H,P,O} (vegane) Cookies ^{A,H} Haselnusscrunch ^H Puderzucker	
<u>Tartufo Classico</u>	5€
Eistrüffel aus Schokoladeneis mit einem Kern aus Zabaione-Eis ^{A,C,E,F,G,H}	
<u>Tartufo Limoncello</u>	5€
Eistrüffel aus Limonencremeeis mit einem Kern aus Limoncello-Eis ^{A,C,E,F,G,H}	

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) Geschwärtzt 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 L) Sellerie M) Senf N) Sesam P) Lupinen O) Sulfite R) Weichtiere