

De Rosa

PIZZERIA NAPOLETANA

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

Pizza Spargelzeit 15€

Homemade Bärlauchpesto | Fior di Latte di Agerola^G | grüner Spargel | White Tiger Garnelen^B | Knoblauch

Pizza Spargelzeit vegan 15€

Homemade Bärlauchpesto | veganer Bio-Mozzarella¹⁷ | grüner Spargel | White Tiger Garnelen^B | Knoblauch

-----APERITIF-----

Aperol Spritz 7€

Aperol^{2,10} verfeinert mit Prosecco⁰ und Soda, dazu eine Orangenscheibe

Lemon Spritz 7€

Limoncello² verfeinert mit Prosecco⁰ und Soda, dazu eine Zitronenscheibe

Hopfen Spritz 7€

Aperol^{2,10} mit lecker frisch gezapftem Pilsken^A, dazu etwas frische Minze

Gingerino (alkoholfrei) 4€

Alkoholfreier Aperitif^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe.

-----ANTIPASTI-----

Bunt & Gesund (auch erhältlich mit Balsamicocreme⁰ anstatt Pesto) 7€

Babyspinat | Rucola | Cherrytomaten | aromatische schwarze Oliven aus Gaeta | rote Zwiebeln
Olio d'Oliva extra vergine | Homemade Mandel-Basilikum Pesto^{G,H} | Pizzabrot^A

Focaccia 8€

Pizzabrot^A | Cherrytomaten | Knoblauch | Rosmarin | Basilikum | Olio d'Oliva extra vergine

Veggie Grillteller (auch erhältlich mit Balsamicocreme⁰ anstatt Pesto) 10€

Babyspinat | Rucola | Cherrytomaten | Olio d'Oliva extra vergine | aromatische schwarze Oliven aus Gaeta
rote Zwiebeln | gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine | Homemade Mandel-Basilikum Pesto^{G,H} | Pizzabrot^A

Antipasto Bufala 10€

Mozzarella di Bufala^G | Cherrytomaten | Rucola | Olio d'Oliva extra vergine | Basilikum
Homemade Mandel-Basilikum Pesto^{G,H} | Pizzabrot^A

Antipasto Burrata 10€

Burrata | Cherrytomaten | Rucola | Olio d'Oliva extra vergine | Basilikum | Homemade Mandel-Basilikum Pesto^{G,H} |
Pizzabrot^A

Carpaccio mal anders 10€

Bresaola vom Weiderind | Parmigiano Reggiano DOP^G | Rucola | Olio d'Oliva extra vergine
Homemade Mandel-Basilikum Pesto^{G,H} | Zitrone | Pizzabrot^A

Amore mio (gut als Vorspeise für 2 Personen geeignet) 18€

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 | Homemade Mandel-Basilikum Pesto^{G,H} | Pizzabrot^A

PIZZA

Margherita					10€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Parmigiano Reggiano DOP ^G	Basilikum				
Funghi					11€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Champignons					
Salame Napoli					12€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Salame Napoli ^{1,2,3}					
Scharfes Teil					12€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Salame picante ^{1,2,3}	Peperoncini				
Dreikäsehoch					12€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Parmigiano Reggiano DOP ^G	Provola di Agerola ^G				
Oohbergine					12€		
Bio Aubergine-Creme	Fior di Latte di Agerola ^G	gegrillte Aubergine	Cherrytomaten				
Veggie					12€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Parmigiano Reggiano DOP ^G	gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika	Cherrytomaten	Rucola		
Gemüsegarten					12€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Parmigiano Reggiano DOP ^G	Champignons	Brokkoli	frischer Babyspinat		
Tonno					13€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Thunfisch ^D	Cherrytomaten	rote Zwiebeln			
Cotto					13€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	gekochter Schinken	Champignons				
Büffelchen					13€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Mozzarella di Bufala ^G	Basilikum	Parmigiano Reggiano DOP ^G	Cherrytomaten	Olio d'Oliva extra vergine	
Burrata					13€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Parmigiano Reggiano DOP ^G	Burrata ^G	Basilikum	Cherrytomaten	Olio d'Oliva extra vergine	
Green Italy					13€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Artischocken	gegrillte Paprika	rote Zwiebeln	aromatische schwarze Oliven aus Gaeta		
Wilde Wurst					13€		
Fior di Latte di Agerola ^G	Salsiccia ³ (italienische Bratwurst)	Friarielli (wilder Brokkoli)	Provola di Agerola ^G				
Napule					13€		
La Carmela Tomatensauce	beste Sardellen aus Cetara ^D	aromatische schwarze Oliven aus Gaeta	Kapern	Basilikum			
Wurstgeflüster					14€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Salsiccia ³ (italienische Bratwurst)	gegrillte Paprika	rote Zwiebeln	Champignons		
Bauer Heinrich					14€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	gekochter Schinken	Champignons	Artischockenherzen			
De Rosa					15€		
La Carmela Tomatensauce	Fior di Latte di Agerola ^G	Parmigiano Reggiano DOP ^G	Rucola	Prosciutto di Parma DOP	Olio d'Oliva extra vergine		
Carpaccio di Bresaola					15€		
Fior di Latte di Agerola ^G	Parmigiano Reggiano DOP ^G	Bresaola vom Weiderind	Rucola	Cherrytomaten	Olio d'Oliva extra vergine		
Freischwimmer					15€		
Fior di Latte di Agerola ^G	Homemade Mandel-Basilikum Pesto ^{G,H}	White Tiger Garnelen ^B	Cherrytomaten				
Fleischfresser					16€		
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 -----

Oben Ohne	La Carmela Tomatensauce Knoblauch Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine Oregano	8€
Margherita vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} Olio d'Oliva extra vergine Basilikum	10€
Funghi vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} Champignons	12€
Ooehbergine vegan	Vegane Bio Aubergine-Creme veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} gegrillte Aubergine Cherrytomaten	13€
Salame vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} vegane Salami ^{A,1,2}	13€
Scharfes Teil vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} vegane Salami ^{A,1,2} Peperoncini	13€
Veggie vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika Rucola	14€
Gemüsegarten vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} Champignons Brokkoli Babyspinat	14€
Green Italy vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} Artischocken gegrillte Paprika rote Zwiebeln aromatische schwarze Oliven aus Gaeta	14€
Grilled Chicken vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} Grilled Chicken vegan ^A Champignons rote Zwiebeln	15€
Wilde Wurst vegan	La Carmela Tomatensauce veganer Bio-Mozzarella ^{1,7} Bio Hack vegan ^F Friarielli (wilder Brokkoli)	15€
Cowboy & Veganer	La Carmela Tomatensauce veg. Bio-Mozzarella ^{1,7} Bio Hack vegan ^F gepr. Paprika Champignons Zwiebeln	15€


-----KIDS-----

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

-----SÜßES-----

Kleine Pizza Schoko & Keks ( vegan)	Schokoladen-Nuss-Creme ^{H,P,O} Oreo ^{A,H} Puderzucker	8€
Tartufo Classico	Eistrüffel aus Schokoladeneis mit einem Kern aus Zabaione-Eis ^{A,C,E,F,G,H}	5€
Tartufo Limoncello	Eistrüffel aus Limonencremeeis mit einem Kern aus Limoncello-Eis ^{A,C,E,F,G,H}	5€
Fondente al Cioccolato	Schokokuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis ^{A,C,E,F,G,H}	5€
Affogato	1 Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso ^{E,G,H}	5€

Alle (veganen) Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide

 = vegan

De Rosa

PIZZERIA NAPOLETANA

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 Pitoro 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€. Flasche 0,75L 22€

Alle (Schaum-) Weine enthalten Sulfite

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

-----BIERCHEN-----

Brinkhoffs frisch gezapft^A	0,3L 3€
	0,5L 5€
Radler^{A,16}, Alster^{A,2,3,16,17} oder Krefelder^{A,2,11,16}	0,3L 3€
	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€

-----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€
7Up¹⁶ (0,33L)	3€
Selters Classic	0,25L 2€
	0,75L 6€
Selters Naturell	0,25L 2€
	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 Eistee¹⁶ Zitrone od. Pfirsich vegan (0,33L)	3€
Thomas Henry Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon^{2,3,10,16} (0,2L)	3€

-----SCHNÄPSCHEN & LONGDRINKS-----

Grappa⁰	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 Grappa⁰)	3€
Americano	2€
Cappuccino^G	3€
Latte Macchiato^G	3€
Tee (verschiedene Sorten, bitte fragen)	2€