

# De Rosa

PIZZERIA NAPOLETANA

## -----SPECIAL DES MONATS SEPTEMBER-----

**Gambas al aglio** 15€  
Fior di Latte di Agerola<sup>G</sup> | White Tiger Garnelen<sup>B</sup> | Babyspinat | Zucchiniestreifen | Knoblauch

## -----APERITIF-----

**Italicus Spritz** 8€  
**EMPFEHLUNG:** Italicus Bergamotte-Likör verfeinert mit Prosecco<sup>O</sup> und Soda, dazu grüne Oliven am Spieß.


**Aperol Spritz** 7€  
Aperol<sup>R,10</sup> verfeinert mit Prosecco<sup>O</sup> und Soda, dazu eine Orangenscheibe


**Lemon Spritz** 7€  
Limoncello<sup>R</sup> verfeinert mit Prosecco<sup>O</sup> und Soda, dazu eine Zitronenscheibe


**Hopfen Spritz** 7€  
Aperol<sup>R,10</sup> mit lecker frisch gezapftem Pilsken<sup>A</sup>, dazu etwas frische Minze

**Gingerino (alkoholfrei)** 4€  
Alkoholfreier Aperitif<sup>R,10</sup> mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe.

## -----ANTIPASTI-----

**Bunt & Gesund (auch  erhältlich mit Balsamicocreme<sup>O</sup> anstatt Pesto)** 7€  
Babyspinat | Rucola | Cherrytomaten | aromatische schwarze Oliven aus Gaeta | rote Zwiebeln  
Olio d'Oliva extra vergine | Homemade Mandel-Basilikum Pesto<sup>G,H</sup> | Pizzabrot<sup>A</sup>

**Focaccia ** 8€  
Pizzabrot<sup>A</sup> | Cherrytomaten | Knoblauch | Rosmarin | Basilikum | Olio d'Oliva extra vergine

**Veggie Grillteller (auch  erhältlich mit Balsamicocreme<sup>O</sup> 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<sup>G,H</sup> | Pizzabrot<sup>A</sup>

**Antipasto Bufala** 10€  
Mozzarella di Bufala<sup>G</sup> | Cherrytomaten | Rucola | Olio d'Oliva extra vergine | Basilikum  
Homemade Mandel-Basilikum Pesto<sup>G,H</sup> | Pizzabrot<sup>A</sup>

**Antipasto Burrata** 10€  
Burrata | Cherrytomaten | Rucola | Olio d'Oliva extra vergine | Basilikum | Homemade Mandel-Basilikum Pesto<sup>G,H</sup> | Pizzabrot<sup>A</sup>

**Carpaccio mal anders** 10€  
Bresaola vom Weiderind | Parmigiano Reggiano DOP<sup>G</sup> | Rucola | Olio d'Oliva extra vergine  
Homemade Mandel-Basilikum Pesto<sup>G,H</sup> | Zitrone | Pizzabrot<sup>A</sup>

**Amore mio (gut als Vorspeise für 2 Personen geeignet)** 18€  
Mozzarella di Bufala<sup>G</sup> | Parmigiano Reggiano DOP<sup>G</sup> | Provola di Agerola<sup>G</sup> | Rucola | Cherrytomaten  
Prosciutto di Parma DOP | Salame picante<sup>1,2,3</sup> | Bresaola vom Weiderind | aromatische schwarze Oliven aus Gaeta  
gegrilltes Gemüse | Homemade Mandel-Basilikum Pesto<sup>G,H</sup> | Pizzabrot<sup>A</sup>

# PIZZA

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


## -----VEGANE PIZZA -----

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


## -----KIDS-----

<b>Frau Holle</b> (kleine Pizza Margherita <sup>A,G</sup> )	5€
<b>Hänsel &amp; Gretel</b> (kleine Pizza Salami <sup>A,G,1,2,3</sup> )	6€
<b>Arielle</b> (kleine Pizza Tonno <sup>A,D,G</sup> )	6€

## -----SÜßES-----

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

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-----

<b>Brinkhoffs frisch gezapft<sup>A</sup></b>	0,3L 3€
	0,5L 5€
<b>Radler<sup>A,16</sup>, Alster<sup>A,2,3,16,17</sup> oder Krefelder<sup>A,2,11,16</sup></b>	0,3L 3€
	0,5L 5€
<b>Hövels<sup>A</sup> (0,5L)</b>	5€
<b>Büble Weizen<sup>A</sup> (0,5L)</b>	5€
<b>Büble Weizen alkoholfrei<sup>A</sup> (0,5L)</b>	5€
<b>Jever Fun<sup>A</sup> (0,33L)</b>	3€

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

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

## -----SCHNÄPSCHEN & LONGDRINKS-----

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

## -----KÄFFCHEN & CO.-----

<b>Espresso</b>	2€
<b>Espresso Doppio</b>	3€
<b>Espresso Coretto (mit Sambuca oder Grappa<sup>0</sup>)</b>	3€
<b>Americano</b>	2€
<b>Cappuccino<sup>G</sup></b>	3€
<b>Latte Macchiato<sup>G</sup></b>	3€
<b>Tee (verschiedene Sorten, bitte fragen)</b>	2€