

d'ROSA

CUCINA & PIZZERIA
napoletana

aperitivo

Prosecco⁰	4,50 €
Summer Bastard	8,00 €
Ramazzotti • Waldmeister ^{2,16} • Sprite • Zitrone	
Rosato Spritz	9,00 €
Ramazzotti Rosato • Prosecco ⁰ • Soda • Basilikum	
Sarti Spritz	9,00 €
Sarti ^{2,0} (fruchtiger Likör mit Blutorange, Mango & Maracuja) • Prosecco ⁰ • Soda • Orange	
Aperol Spritz	9,00 €
Aperol ^{2,10} • Prosecco ⁰ • Soda • Orange	
Lemon Spritz	9,00 €
Limoncello ² • Prosecco ⁰ • Soda • Zitrone	
Hopfen Spritz	9,00 €
Aperol ^{2,10} • frisch gezapftes Bier ^A • Basilikum	
Negroni	9,00 €
Gin • Campari ² • roter Wermut ⁰ • Orange	

aperitivo alkoholfrei

Prosecco⁰ alkoholfrei	4,50 €
Aperol Spritz alkoholfrei	9,00 €
San Bitter ^{2,10} • Prosecco ⁰ alkoholfrei • Soda • Orange	
Gingerino	5,00 €
Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe	
Gingerino Spritz	8,00 €
Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit Sprite, braunem Zucker und einer Orangenscheibe	

De ROSA

CUCINA & PIZZERIA
napoletana

antipasti

Brot mit Dip 5,00 €

Hausgebackenes Brot^A mit Dip^{G,H}

Bruschetta Original 6,00 €

Geröstetes Brot^A • Tomaten • Olivenöl • Knoblauch • Basilikum (3 Stück)

Bruschetta Trilogie 8,00 €

1 Bruschetta^A Original • 1 mit Büffelmozzarella^G und marinierten Zucchini³ • 1 mit rotem Pesto^{G,H} und Parmaschinken

Burrata 8,00 €

Burrata^G mit marinierten Tomaten, Rucola und Pesto^{G,H}

Verdure 8,00 €

Verschiedenes gegrilltes und eingelegtes Gemüse • Oliven

Garnelenpfännchen^L 10,00 €

Garnelen^B • Kapern • Oliven • Knoblauch • Schmorzwiebeln • Petersilie • marinierte Tomaten

Surf & Turf 14,00 €

Rinderfilet • Garnelen^B • Knoblauch • Zwiebeln • hausgemachter Rindfleischsud^L • Chimichurri • Frühlingszwiebeln • Brokkoliröschen

Antipasto De Rosa 34,00 €

Oliven • verschiedene Käsespezialitäten^G • verschiedene Wurstspezialitäten^{1,2,3} • gegrilltes und eingelegtes Gemüse • Brot^A • Dip^{G,H}

insalata

Insalata De Rosa 12,00 €

Gemischter Salat • Rucola • marinierte Tomaten • pink Onions • Oliven • Paprika • Parmesanchips • homemade Dressing

Wahlweise zusätzlich mit: Büffelmozzarella^G (+4€), Burrata^G (+4€), Thunfisch^D (+4€), Garnelen^B (+6€), Rinderfilet (+6€)

pasta & risotto

Rigatoni Frittastica (VEGAN) 16,00 €

Fruchtige Tomatensauce • Brokkoliröschen • Paprika • getrocknete Tomaten • gebrannte Mandeln^H • frittierter Rucola

Rigatoni Ragù Napoletano^L 19,00 €

Lange geschmortes, zartes Rindfleisch in einer aromatischen Rotwein-Tomatensauce^L, mit Parmesan^G

Linguini Gamberi^L 19,00 €

Krustentiersud^G • Garnelen^B • Limoncello • Zitronenzeste • Knoblauch • Chili • Butter^G

Linguini Tartufo 19,00 €

Trüffelsauce^{G,L} aus weißem Trüffel, schwarzem Trüffel und Oliven • Sahne^G • Parmesan^{G,H}

Empfehlung: mit Rinderfilet (+6€)

Risotto al Filetto^L 19,00 €

Gegart im hausgemachten Weißwein-Rindfleisch-Fond mit Rinderfilet, Champignon, Thymian, Knoblauch, Parmesan^{G,H} und Butter^G

Alle Pastasorten enthalten glutenhaltiges Getreide. Das Risotto kann Spuren von Gluten enthalten.

D'ROSA

CUCINA & PIZZERIA
napoletana

pizza classica

Margherita	12,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmigiano Reggiano DOP ^G • Basilikum	
Scharfes Teil.....	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salame picante ^{1,2,3} • Peperoncini	
De Rös•chen	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Brokkoliröschen • Zucchini • Champignons • Paprika • Frühlingszwiebeln	
Gemüsegarten	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmesan ^G • Champignons • Zucchini • Babyspinat	
Wurstgeflüster	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salsiccia (italienische Bratwurst) ³ • Paprika • rote Zwiebeln • Champignons	
Büffelchen	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Mozzarella di Bufala ^G • Basilikum • marinierte Tomaten • Olivenöl	
Burrata	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Burrata ^G • Basilikum • marinierte Tomaten • Olivenöl	
O'Tonno Mio.....	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Thunfisch ^D • pink Onions • Chimichurri	
Green Italy.....	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Artischocken • Paprika • rote Zwiebeln • Gaeta Oliven • Mandelpestotopping ^G	
Bauer Heinrich.....	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • gekochter Schinken • Champignons • Artischocken	
De Rosa	17,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmaschinken • Parmesanchips ^G • Rucola	
Red Tuna.....	18,00 €
Rotes Pesto ^{G,H} • Fior di Latte di Agerola ^G • Thunfisch • Gaeta Oliven • getrocknete Tomaten • Paprika • Chimichurri	
Ragù	19,00 €
Fior di Latte di Agerola ^G • Ragù (geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce ^L) • rote Zwiebeln • Paprika • Champignons • Parmesanchips ^G	
Monteverde.....	19,00 €
Homemade Mandelpesto ^{G,H} • Fior di Latte di Agerola ^G • marinierte Tomaten • Burrata ^G • gebrannte Mandeln ^H • Parmesanchips ^G	
Gamba Fritta	19,00 €
Rotes Pesto ^G • Fior di Latte di Agerola ^G • Blattspinat • Garnelen ^B • getrocknete Tomaten • frittierter Rucola	
Mare e Monti	19,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Garnelen ^B • Champignon • Knoblauch • Limoncello-Zitronenzeste	
Fleischfresser	20,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salsiccia ³ • gekochter Schinken • Salame Napoli ^{1,2,3} • Salame picante ^{1,2,3}	
Trüffelschwein	20,00 €
Crème aus schwarzem Trüffel und Oliven ^G • Sahne ^G • Fior di Latte di Agerola ^G • Champignons • Parmaschinken • Burrata ^G	
Endgegner (Calzone)	21,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmaschinken • Champignons • Chimichurri • Parmesankruste ^G • Aioli Dip ^G	

d'ROSA

CUCINA & PIZZERIA
napoletana

pizza vegan

Oben Ohne	9,00 €
La Carmela Tomatensauce • Knoblauch • marinierte Tomaten • Olivenöl • Oregano	
Margherita vegan	12,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Olivenöl • Basilikum	
Funghi vegan	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Champignons	
Salame vegan.....	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Salami vegan ^{A,1,2}	
Scharfes Teil vegan.....	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Salami vegan ^{A,1,2} • Peperoncini	
De Rös·chen vegan	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Brokkoliröschen • Zucchini • Champignons • Paprika • Frühlingszwiebeln	
Gemüsegarten vegan	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Champignons • Zucchini • Babyspinat	
Green Italy vegan.....	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Artischocken • gegrillte Paprika • rote Zwiebeln • Gaeta Oliven	
Bauer Heinrich vegan.....	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • vegane Salami ^{A,1,2} • Champignons • Artischocken	
Endgegner vegan (Calzone)	19,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • vegane Salami ^{A,1,2} • Champignons • Zucchini • Paprika • Zwiebeln • Oliven	

Alle Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide

dolci

Tartufo Schokolade^G.....	6,00 €
Große Schokoladeneiskugel mit dunkler und weißer Schokolade	
Tartufo Pistazie^{G,H}.....	7,00 €
Große Pistazieneiskugel mit Pistaziencremefüllung	
Tiramisu^{G,A}	8,00 €
Vegane Panna Cotta mit Fruchtopping	8,00 €

D'ROSA

CUCINA & PIZZERIA
napoletana

bevande

Coca Cola 0,33L^{2,11,16}	3,50 €
Coca Cola Zero 0,33L^{2,6,11,16}	3,50 €
Fanta 0,33L^{2,3,16,17}	3,50 €
Sprite 0,33L¹⁶	3,50 €
Purezza Premium Water Sparkling oder Still 0,35L	3,00 €
Purezza Premium Water Sparkling oder Still 0,75L	5,50 €
Apollinaris Selection mit Kohlensäure 0,75L	6,50 €
Vio Still 0,75L	6,50 €
ai:tea Eistee Zitrone (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
ai:tea Eistee Pfirsich (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
ai:tea Eistee Black Berry (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
ai:tea Eistee Granatapfel (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
Heimat Schorle Apfel (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
Heimat Schorle Rhabarber (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
Heimat Schorle Orange-Maracuja (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	4,00 €
Rauch Schorle Johannisbeere (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2L^{2,3,10,16}	3,50 €

birra

DAB frisch gezapft 0,3L^A	3,00 €
DAB frisch gezapft 0,5L^A	5,00 €
DAB frisch gezapft mit Cola, Fanta oder Sprite 0,3L^{A,2,6,11,16,17}	3,00 €
DAB frisch gezapft mit Cola, Fanta oder Sprite 0,5L^{A,2,6,11,16,17}	5,00 €
Hövels 0,5L^A	5,00 €
Birra Peroni 0,33L^A	5,00 €
Büble Weizen 0,5L^A	5,00 €
Büble Weizen alkoholfrei 0,5L^A	5,00 €
Jever Fun 0,33L^A	3,50 €

D'ROSA

**CUCINA & PIZZERIA
napoletana**

café

Espresso	2,00 €
Espresso Doppio	3,50 €
Espresso Corretto (mit Sambuca oder Grappa ⁰)	4,50 €
Americano	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Tee (Frucht, Pfefferminze, Schwarz)	2,50 €

liquore

Grappa ⁰ vom Grappawagen, verschiedene Sorten, Preis ab	6,00 €
Ramazzotti.....	4,00 €
Frangelico	4,50 €
Montenegro	4,50 €
Averna	4,00 €
Sambuca.....	4,00 €
Limoncello ^{2,G,O}	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 L) Sellerie M) Senf N) Sesam P) Lupinen O) Sulfite R) Weichtiere