

De Rosa

PIZZERIA NAPOLETANA

-----SPECIAL DES MONATS NOVEMBER-----

Pizza Getrüffelte Burrata 17€
Fior di Latte di Agerola^G | Burrata^G | frischer schwarzer Trüffel | halbgetrocknete gelbe und rote Ciliegini Tomaten

-----APERITIF-----

Italicus Spritz 8€
Italicus Bergamotte-Likör verfeinert mit Prosecco^O und Soda, dazu grüne Oliven am Spieß und eine Scheibe Zitrone.


Aperol Spritz 7€
Aperol^{R,10} verfeinert mit Prosecco^O und Soda, dazu eine Orangenscheibe


Lemon Spritz 7€
Limoncello^R verfeinert mit Prosecco^O und Soda, dazu eine Zitronenscheibe


Hopfen Spritz 7€
Aperol^{R,10} mit lecker frisch gezapftem Pilsken^A, dazu etwas frische Minze

Gingerino (alkoholfrei) 4€
Alkoholfreier Aperitif^{R,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe.

-----ANTIPASTI-----

Bunt & Gesund (auch  erhältlich mit Balsamicocreme^O 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 Balsamicocreme^O 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		
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 (leciht bitteres Gemüse)	Provola di Agerola ^G		
Napule (ohne Mozzarella)					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		8€
La Carmela Tomatensauce	Knoblauch Cherrytomaten Olio d'Oliva extra vergine Oregano	
Margherita vegan		10€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Olio d'Oliva extra vergine Basilikum	
Funghi vegan		12€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Champignons	
Salame vegan		13€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ vegane Salami ^{A,1,2}	
Scharfes Teil vegan		13€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ vegane Salami ^{A,1,2} Peperoncini	
Veggie vegan		14€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika Rucola	
Gemüsegarten vegan		14€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Champignons Brokkoli Babyspinat	
Green Italy vegan		14€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Artischocken gegrillte Paprika rote Zwiebeln aromatische schwarze Oliven aus Gaeta	
Bauer Heinrich vegan		14€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ vegane Salami ^{A,1,2} Champignons Artischocken	
Just vegan		15€
La Carmela Tomatensauce	veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ Artischocken gegrillte Zucchini Kapern Basilikum aromatische schwarze Oliven aus Gaeta	

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

Alle (veganen) Pizzen enthalten glutenhaltiges Getreide

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€