


# De Rosa

## PIZZERIA NAPOLETANA






### -----Special des Monats Januar-----

<u>Pizza Fiocco</u>	12€
Sourcream <sup>1,16</sup>   Fior di Latte di Agerola <sup>g</sup>   gekochter Schinken   Kartoffelpüree   Petersilie	
<u>Pizza Fiocco vegan</u> 	12€
Sourcream vegan <sup>1,16</sup>   vegane Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   vegane Salami <sup>A,1,2</sup>   Kartoffelpüree   Petersilie	


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

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

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

<u>Bunt &amp; Gesund</u> 	5€
Babyspinat   Rucola   Cherrytomaten   aromatische schwarze Oliven aus Gaeta   rote Zwiebeln Olio d'Oliva extra vergine   Crema di Balsamico <sup>o</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup>	
<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 <sup>o</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup>	
<u>Focaccia</u> 	5€
Pizzabrot <sup>A</sup>   Cherrytomaten   Knoblauch   Rosmarin   Basilikum   Olio d'Oliva extra vergine	
<u>Antipasto Bufala</u> 	8€
Mozzarella di Bufala <sup>G</sup>   Cherrytomaten   Rucola   Olio d'Oliva extra vergine   Basilikum Pesto verde <sup>G,H</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup>	
<u>Antipasto Burrata</u> 	8€
Burrata   Cherrytomaten   Rucola   Olio d'Oliva extra vergine   Basilikum   Pesto verde <sup>G,H</sup>   Pizzabrot <sup>A</sup>	
<u>Carpaccio mal anders</u>	9€
Bresaola vom Weiderind   Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup>   Rucola   Olio d'Oliva extra vergine Crema di Balsamico <sup>o</sup>   Zitrone   Pizzabrot <sup>A</sup>	
<u>Amore mio</u>	14€
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   Pizzabrot <sup>A</sup>	

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

<u>Frau Holle (kleine Pizza Margherita<sup>A,G</sup>)</u> 	4€
<u>Hänsel &amp; Gretel (kleine Pizza Salami<sup>A,G,1,2,3</sup>)</u>	5€
<u>Arielle (kleine Pizza Tonno<sup>A,D,G</sup>)</u>	5€













Kinder bis 3 Jahre essen bei uns kostenlos!

## PIZZA

<u>Margherita</u> 	8€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup>   Basilikum	
<u>Funghi</u> 	9€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Champignons	
<u>Salame Napoli</u>	10€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salame Napoli <sup>1,2,3</sup>	
<u>Tonno</u>	10€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Thunfisch <sup>D</sup>   Cherrytomaten   rote Zwiebeln	
<u>Dreikäsehoch</u> 	10€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup>   Provola di Agerola <sup>G</sup>	
<u>Cotto</u>	10€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   gekochter Schinken   Champignons	
<u>Scharfes Teil</u>	10€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salame picante <sup>1,2,3</sup>   Peperoncini	
<u>Oohbergine</u> 	10€
Bio Aubergine-Creme   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   gegrillte Aubergine   Cherrytomaten	
<u>Büffelchen</u> 	11€
La Carmela Tomatensauce   Mozzarella di Bufala <sup>G</sup>   Basilikum   Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup>   Cherrytomaten   Olio d'Oliva extra vergine	
<u>Burrata</u> 	11€
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	
<u>Veggie</u> 	11€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup>   gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika   Cherrytomaten   Rucola	
<u>Gemüsegarten</u> 	11€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup>   Champignons   Brokkoli   frischer Babyspinat	
<u>Green Italy</u> 	11€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Artischocken   gegrillte Paprika   aromatische schwarze Oliven aus Gaeta   rote Zwiebeln	
<u>Wilde Wurst</u>	11€
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salsiccia <sup>3</sup> (italienische Bratwurst)   Friarielli (wilder Brokkoli)   Provola di Agerola <sup>G</sup>	
<u>De Rosa</u>	11€
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	
<u>Wurstgeflüster</u>	12€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salsiccia <sup>3</sup> (italienische Bratwurst)   gegrillte Paprika   rote Zwiebeln   Champignons	

<u>Bauer Heinrich</u>	12€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   gekochter Schinken   Champignons   Artischocken	
<u>Carpaccio di Bresaola</u>	12€
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Parmigiano Reggiano DOP <sup>G</sup>   Bresaola vom Weiderind   Rucola Cherrytomaten   Olio d'Oliva extra vergine	
<u>Freischwimmer</u>	12€
Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Pesto alla Genovese verde DOP <sup>H,G</sup>   Riesengarnelen <sup>B</sup>   Cherrytomaten	
<u>Napule</u>	12€
La Carmela Tomatensauce   beste Sardellen aus Cetara <sup>D</sup>   aromatische schwarze Oliven aus Gaeta Kapern   Basilikum	
<u>Fleischfresser</u>	14€
La Carmela Tomatensauce   Fior di Latte di Agerola <sup>G</sup>   Salsiccia (ital. Bratwurst) <sup>S</sup> Salame Picante <sup>1,2,3</sup>   Prosciutto di Parma DOP   Bresaola vom Weiderind   rote Zwiebeln	

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

<u>Oben Ohne</u> 	6€
La Carmela Tomatensauce   Knoblauch   Olio d'Oliva extra vergine   Oregano	
<u>Margherita vegan</u> 	8€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Olio d'Oliva extra vergine   Basilikum	
<u>Funghi vegan</u> 	10€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Champignons	
<u>Oohhbergine vegan</u> 	11€
Vegane Bio Aubergine-Creme   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   gegrillte Aubergine   Cherrytomaten	
<u>Salame vegan</u> 	11€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   vegane Salami <sup>A,1,2</sup>	
<u>Scharfes Tel vegan</u> 	11€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   vegane Salami <sup>A,1,2</sup>   Peperomcini	
<u>Veggie vegan</u> 	12€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika   Rucola	
<u>Gemüsegarten vegan</u> 	12€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Champignons   Brokkoli   Babyspinat	
<u>Green Italy vegan</u> 	12€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Artischocken   gegrillte Paprika aromatische schwarze Oliven aus Gaeta   rote Zwiebeln	
<u>Grilled Chicken vegan</u> 	12€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Bio Grilled Chicken vegan <sup>F</sup>   Champignons   Zwiebeln	
<u>Wilde Wurst vegan</u> 	12€
La Carmela Tomatensauce   veganer Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Bio Hack vegan <sup>F</sup>   Friarielli (wilder Brokkoli)	
<u>Cowboy &amp; Veganer</u> 	12€
La Carmela Tomatensauce   veg. Bio-Mozzarella <sup>17</sup>   Bio Hack vegan <sup>F</sup>   gegr. Paprika   Champignons   Zwiebeln	

 Vegetarisch  Vegan

(Alle 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 Pitara 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 <sup>2,11,16</sup> (0,33L)	3€
Pepsi Max <sup>2,6,11,16</sup> (0,33L)	3€
Mirinda <sup>2,3,16,17</sup> (0,33L)	3€
7Up <sup>16</sup> (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 <sup>16</sup> Zitrone od. Pfirsich vegan (0,33L)	3€
Thomas Henry Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon <sup>2,3,10,16</sup> (0,2L)	3€

-----BIERCHEN-----

Brinkhoffs frisch gezapft <sup>A</sup> (0,3L)	3€
Brinkhoffs frisch gezapft <sup>A</sup> (0,5L)	5€
Radler <sup>A,16</sup> , Alster <sup>A,2,3,16,17</sup> oder Krefelder <sup>A,2,11,16</sup> (0,3L)	3€
Radler <sup>A,16</sup> , Alster <sup>A,2,3,16,17</sup> oder Krefelder <sup>A,2,11,16</sup> (0,5L)	5€
Hövels <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Büble Weizen <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Büble Weizen alkoholfrei <sup>A</sup> (0,5L)	4€
Jever Fun <sup>A</sup> (0,33L)	3€




-----SCHNÄPSCHEN & LONGDRINKS-----

Grappa <sup>0</sup>	3€
Ramazotti	3€
Averna	3€
Molinari Sambuca	3€
Limoncello <sup>2,G,0</sup>	3€
Meloncello <sup>1,2,4,G</sup>	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 <sup>o</sup> )	3€
Americano	2€
Cappuccino <sup>g</sup>	3€
Latte Macchiato <sup>g</sup>	3€
Tee (verschiedene Sorten, bitte fragen)	2€

-----SÜßES-----

<u>Kleine Pizza Schoko &amp; Keks</u> 	6€
Vegane Schokoladencreme <sup>H,P,O</sup>   vegane Cookies <sup>A,H</sup>   Haselnusskrokant <sup>H</sup>   Puderzucker	
<u>Tartufo Classico</u> 	4€
Eistrüffel aus Schokoladeneis mit einem Kern aus Zabaione-Eis <sup>A,C,E,F,G,H</sup>	
<u>Tartufo Limoncello</u> 	4€
Eistrüffel aus Limonencremeeis mit einem Kern aus Limoncello-Eis <sup>A,C,E,F,G,H</sup>	

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