

Willkommen im
Sportheim
„RistoRocco“

Wir freuen uns über Ihren Besuch
und heißen Sie herzlich Willkommen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und
„Buon Appetito“!

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag: 17:00 – 22:00Uhr

Samstag: 17:00 - 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00-14:30 & 16:30-21:00 Uhr

Warme Küche Dienstag – Samstag bis 22:00 Uhr

Sonntag bis 21:00 Uhr

ANTIPASTI-VORSPEISEN

BRUSCHETTA CON POMODORI

Brot geröstet mit Tomaten, Olivenöl & Basilikum

6 Euro

ANTIPASTO CAMPANO

Tomaten & Büffelmozzarella auf Rucola & frischem Basilikum

12 Euro

BURRATA & CAPONATINA

Burrata auf Caponata Sizilianische Art

(Auberginen, Oliven, Sellerie, Zwiebeln & Kapern Süß-Sauer)

12 Euro

ANTIPASTO DI VERDURE

Gemüsevariationen nach Saison

12 Euro

INSALATA AI FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat

14 Euro

VITELLO TONNATO

Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce

12 Euro

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

(für 2 Personen)

Rustikaler Vorspeisenteller mit Melone-Parmaschinken,
Bruschetta, Vitello Tonnato, Tomaten Mozzarella,
Rucola mit Parmesan, gegrilltem Gemüse, Salami & Käse

15 Euro

INSALATE-SALATE
INSALATA MISTA PICCOLA

Kleiner gemischter Salat

5 Euro

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

8,5 Euro

INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA ROSSA

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, schwarzen Oliven & Basilico

8,5 Euro

INSALATA DEL PASTORE

Gemischter Salat mit Rucola, Schafskäse, grünen Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln & milden Peperoni

10 Euro

INSALATA CAPRICCIOSA

Gemischter Salat mit Rucola, Thunfisch, grünen Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln & milden Peperoni

10 Euro

INSALATA CON GAMBERI

Gemischter Salat mit Rucola, gebratenen Garnelen, grünen Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln & milden Peperoni

14 Euro

INSALATA CON PETTO DI TACCHINO

Gemischter Salat mit Rucola, gebratener Putenbrust, grünen Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln & milden Peperoni

14 Euro

Unsere Salate werden mit einem hausgemachten Dressing oder wahlweise mit Essig-Olivenöl zubereitet.

Unser Hausdressing gibt es auch für den Genuss zu Hause. 0,25 l Flasche für 3 Euro.

PASTA-NUDELGERICHTE

SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Hackfleischsoße (bestehend nur aus Rindfleisch)

10 Euro

SPAGHETTI AGLIO OLIO & GAMBERI

Spaghetti mit Knoblauch, Garnelen, Pachino-Tomaten,
Grana Padano, Olivenöl, Peperoncino & Brotbröseln

(leicht Scharf)

12 Euro

RIGATONI ALLA CARRETTIERA

mit Schinken & Erbsen in Tomaten-Sahnesoße

12 Euro

RIGATONI CACIO & PEPE

mit grobem Pfeffer, Käse-Sahnesoße

12 Euro

RIGATONI ITALIA

mit Rucola, Mozzarella, Tomaten & gehobeltem Parmesan *

12 Euro

TORTELLINI PROSCIUTTO E PANNA

mit Schinken in Sahnesoße

12 Euro

GNOCCHI ALLA VERONESI

Kartoffel-Nudeln mit Rinderfiletspitzen, Steinpilzen
und Cocktailtomaten in Tomatensoße

14 Euro

PACCHERI ALLA NORMA

Paccheri-Nudeln in Tomaten-Basilico mit Auberginen
& Ricotta-Ziegenkäse *

13 Euro

PACCHERI ALLO SCOGLIO

Paccheri-Nudeln mit Garnelen, Meeresfrüchten, Venus- & Miesmuscheln, Knoblauch & frischen Tomaten

15 Euro

FETTUCCINE REALE

mit Pesto, Scampi & Lachs in Tomatensoße

14 Euro

FETTUCCINE CON VERDURE FRESCHE

mit frischem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, grüne Bohnen & gelben Paprika)*

13 Euro

TORTELLINI AL FORNO

mit Bolognesesoße, Schinken, Pilzen & Erbsen *

13 Euro

RICCIOLI RICOTTA & SPINACI AL FORNO

Überbackene Nudelschnecken gefüllt mit Ricotta & Spinat

15 Euro

LASAGNE AL FORNO

Nudelplatten mit Schinken, Parmesan, Mozzarella in Bolognese-Bechamelsauce

12 Euro

**Für Glutenfreie Pizzen und Nudelgerichte
berechnen wir einen Aufschlag von 2 Euro.**

PIZZA-PIZZEN

Unsere Pizzen sind mit Tomatensoße, Mozzarella & Oregano belegt.

Für kleine Portionen Pizza ziehen wir je 1,00 € von dem normalen Verkaufspreis ab.

Für extra Wünsche berechnen wir zwischen 1 bis 2 Euro Zuschlag.

**PIZZA MARGHERITA
mit Tomaten und Käse**

9 Euro

**PIZZA PROSCIUTTO/ SALAMI ODER FUNGHI
mit Schinken, oder Salami, oder mit frischen Champignons**

10 Euro

PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI mit Schinken und Champignons	11 Euro
PIZZA DIAVOLO (scharf) mit Schinken und Peperoni	11 Euro
PIZZA GORGONZOLA mit Schinken und Gorgonzola	11 Euro
PIZZA SICILIA mit Kapern und Sardellen*	11 Euro
PIZZA CALZONE gefüllt mit Schinken, Salami & Pilzen*	11 Euro
PIZZA VENEZIA mit Rucola und gehobeltem Parmesan*	11 Euro
PIZZA TONNO CIPOLLA mit Thunfisch und Zwiebeln*	12 Euro
PIZZA MARE MONTE mit Shrimps und Champignons*	12 Euro
PIZZA QUATTRO STAGIONI mit Schinken, Salami, Pilzen und Zwiebeln	12 Euro
PIZZA DELLO CHEF mit Shrimps, Spinat und Gorgonzola*	12 Euro
PIZZA CAPRICCIOSA mit Schinken, Pilzen, Artischockenherzen, Peperoni & grünen Oliven	12 Euro
PIZZA VEGETARIA mit frischem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, grüne Bohnen & gelben Paprika)*	12 Euro

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

PIZZA FRUTTI DI MARE mit Meeresfrüchten*	13 Euro
PIZZA PARMA mit Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan*	13 Euro
PIZZA CAMPANA mit Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan*	13 Euro

PIZZA ROCCO (scharf) mit scharfer Salami, scharfe Peperoni, Büffelmozzarella & Tomaten	13 Euro
PIZZA GAMBERETTI E BROCCOLI mit Shrimps, Gorgonzola und Brokkoli*	14 Euro
PIZZA BIANCA CON SALSICCIA & PATATE Italienische Bratwurst, schwarze Oliven, Kartoffeln & Zwiebeln (ohne Tomatensoße)*	14 Euro
PIZZA GAMBERI & ZUCCHINE mit Garnelen, Zucchini, Pachino-Tomaten & Knoblauch *	14 Euro
PIZZA AL SALMONE mit Gorgonzola, Spinat, Räucherlachs, Mandeln & Zitronenraspeln *	14 Euro
PIZZA MALERBA mit Büffelmozzarella, Rio Mare Thunfisch piccante, karamellisierten Zwiebeln *	14 Euro
PIZZA GAMBAS mit Garnelen, Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten & Rucola*	15 Euro
PIZZA CON AMO` (OHNE TOMATENSAUCE) mit Auberginen, Taleggiokäse, Parmaschinken & Parmesankäse	15 Euro
PIZZA PALERMITANA mit Auberginen, Ricotta-Ziegenkäse, Schwertfisch-Carpaccio & Minze	17 Euro
PIZZA LUVI mit Thunfisch-Tartare, karamellisierten Zwiebeln & Büffelmozzarella Getosteten Brotbröseln & Zitronenraspeln *	18 Euro
Pizzapane Pizzabrot mit Knoblauch	4 Euro
Focaccia Pizzabrot mit Tomatensauce und Parmesan	4 Euro
Portion Panini	4 Euro

Für Glutenfreie Pizzen und Nudelgerichte
berechnen wir einen Aufschlag von 2 Euro.

CARNE-FLEISCH

CARRE' D'AGNELLO ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Lammcarre mit Gemüse

25 Euro

PAILLARD

Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Gemüse
20 Euro

TAGLIATA DI MANZO ALLA TOSCANA

Gegrilltes zartes Roastbeef tranchiert, mit Rucola, gehobeltem
Parmesan, reduziertem Balsamico dazu Rosmarinkartoffeln
25 Euro

PESCE-FISCH

FILETTI DI ORATE AL LIMONE

Doradenfilet in Weißweinsauce mit Kartoffeln
20 Euro

SALMONE IN SALSA ROSA

Feines Lachsfilet in Tomaten-Sahne-Cognacsoße & Rosa Pfeffer
dazu Kartoffeln
25 Euro

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Feine gegrillte Calamarituben in Knoblauchöl auf frischem
Gemüsebeet
20 Euro

DOLCI-DESSERT

PANNA COTTA 6 Euro
Panna Cotta mit Himbeersauce

TIRA.....MISU 6 Euro
Zieh....mich...hoch...(übersetzt)

SEMIFREDDO TORRONCINO 6 Euro
Halbgefrorene Nugatcreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner
Karamellisierten, Haselnussstücken

SEMIFREDDO MENTA & CIOCCOLATO 6 Euro
Weißes Pfefferminz-Halbgefrorenes mit einem Schokoladenkern, bedeckt mit
dunkler Schokoladensauce

TARTUFO BIANCO Halbgefrorene Eistrüffel aus Kaffe-Zabaionecreme, mit weißen Baiserstücken bedeckt	6 Euro
TARTUFO NERO Halbgefrorene Eistrüffel aus Zabaione-Schokocreme mit Kakao bedeckt	6 Euro
TARTUFO CAFFE Halbgefrorener Eistrüffelaus Kaffeecreme mit einem Kaffeekern, bedeckt mit Kaffee-Baiserstückchen	6 Euro
TARTUFO ALL'AMARENA Halbgefrorenes mit Vanilleeisgeschmack & flüssigen Kern aus Sauerkirschzubereitung auf einem Biskuitboden, umhüllt mit karamellisierten Mandelstückchen.	6 Euro
LIMONE RIPIENO Natürliche Zitronenschale, gefüllt mit Zitronensorbet	6 Euro
COCCO RIPIENO Natürliche Kokosnussschale, gefüllt mit Kokoseis	6 Euro
MANGO-EISDESSERT Mangosorbet mit Kokoseis, Dekoriert mit Himbeere, Kiwi & Litschi	6 Euro
BABA' NAPOLETANO lauwarmer Hefekuchen mit Rumgeschmack auf Vanillesauce & Amarena-Kirschen	6 Euro
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO Schokoladensouffle mit einem Schokoladenkern, auf Vanillesauce & Vanilleeis	7 Euro
ANANAS RIPIENO Natürliche Ananasschale, gefüllt mit Ananassorbet	7,5 Euro
MONO CREMOSO AL CIOCCOLATO Herbsüße dunkle Schokoladenmousse mit einem Kern aus Santo-Domigo-Kakaomasse auf Schokoladenbiskuitboden, ausgarniert mit knackigen Schokoladenflocken	7,5 Euro

WARME GETRÄNKE

Espresso (8)	2 Euro
Espresso Doppio (8)	4 Euro
Espresso Corretto (8)	4 Euro
Espresso Affogato mit Vanilleeis (8)	4 Euro
Cappuccino (8)	3 Euro
Latte Macchiato (8)	3 Euro

Tasse Kaffee (8)		3 Euro
Tasse Tee (8)		3 Euro
Heiße Schokolade		3 Euro

DEGESTIV

Grappa	0,2 cl	4 Euro
Sambuca	0,2 cl	4 Euro
Amaretto	0,2 cl	4 Euro
Averna	0,2 cl	4 Euro
Amaro del Capo	0,2 cl	4 Euro
Amaro Montenegro	0,2 cl	4 Euro
Ramazotti	0,2 cl	4 Euro
Limoncello	0,2 cl	4 Euro
Williams	0,2 cl	4 Euro
Marsala	0,2 cl	4 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino/Panna (medium oder still)		
	0,5 l	4 Euro
	0,75 l	6 Euro
Cola(1,8), Fanta(1), Spezi(1,8), Sprite		
	0,2 l	3 Euro
	0,4 l	4 Euro
Cola Light(1,8) Cola Zero(1,8)	0,2 l	3 Euro
	0,4 l	4 Euro
Orangen/Maracujasaft	0,2 l	3 Euro
	0,4 l	5 Euro
Bitter Lemon (1,8)	0,2 l	3 Euro
	0,4 l	4 Euro

SPEZIAL- MIX GETRÄNKE

Johannisbeerschorle, Apfelsaft-schorle, Maracujasaft-schorle,
Orangensaft-schorle,

versch. Eistee-Sorten(Zitrone, Pfirsich), Holunderschorle,

0,2 l 3 Euro

0,4 l 4 Euro

APERITIFS

Martini rosso/bianco (1) 5 cl 5 Euro

Aperol Soda/Orange (1) 5 cl 5 Euro

Campari (Soda/Orange (1) 5 cl 5 Euro

Aperol Spritz (1) 0,2 l 7,5 Euro

Limo Spritz (1) 0,2 l 7,5 Euro

Rama Spritz (1) 0,2 l 7,5 Euro

Hugo (1) 0,2 l 7,5 Euro

Prosecco 0,1 l 4 Euro

Prosecco Fl. 0,7 l 22,5 Euro

BIERE

Export (Baisinger) 0,5 l 4,5 Euro

Export (Baisinger) 0,3 l 3,5 Euro

Hefe-Weizen (Baisinger) 0,5 l 4,5 Euro

Hefe-Weizen (Baisinger) 0,3 l 3,5 Euro

Kristall-Weizen (Baisinger) 0,5 l 4,5 Euro

Dunkel Hefe-Weizen 0,5 l 4,5 Euro

Alkoholfreies Hefe-Weizen	0,5 l	4,5 Euro
Alkoholfreies Pils (Flensburg)	0,3 l	3,5 Euro
Radler (süß/sauer)	0,5 l	4,5 Euro
Radler (süß/sauer)	0,3 l	3,5 Euro
Cola-Weizen (1,8)	0,5 l	4,5 Euro
Nastro Azzurro (Ital. Bier)	0,3 l	3,5 Euro

WEIßWEINE

Grillo Salinaro Terre Siciliane D.O.C.

Aus Sizilien, von Pellegrino

Der strohgelbe, aus 100% Grillo-Reben gekelterte Weißwein stammt aus der Provinz Trapani mit sehr heißen Sommern und wenig Regen. Sein Geruch nach exotischen Früchten ist intensiv und anhaltend, im Geschmack ist er trocken, einnehmend weich, frisch und ausgewogen.

Dianthà Bianco Terre Siciliane I.G.P.

Aus Sizilien, von Pellegrino

Der aus Grecanico und Malvasia Bianca gewonnene hell strohgelbe Dianthà ist im Geschmack elegant und fruchtig mit deutlichen Noten nach Zitrusfrüchten und weißen Pfirsichen. Sein harmonischer und lebhafter Körper macht diesen Tropfen zum perfekten Begleiter zu Fischgerichten, er ist aber auch sehr gut als Aperitiv geeignet.

ROSE´WEINE

Albaria Rosato Terre Siciliane I.G.T.

Aus Sizilien, von Pellegrino

Die Kellerei Pellegrino feiert mit diesem charaktvollen Wein aus 100% Frappato-Reben ihr 140-jähriges Bestehen. Der Duft nach Rosen und Granatäpfeln, die brillante rosa Farbe mit orangen Reflexen und der fruchtbetonte Körper machen den Rosato zu einem perfekten Aperitif oder passenden Begleiter zu Risotto, Kalbfleisch, Pizza oder rohem Fisch.

Aka Primitivo Salento Rosato I.G.P.

Aus Apulien, von PRO.MO.VI

Der aus 100% Primitivo-Reben gekelterte, brillant korallen-farbige Rosé beeindruckt mit einem intensiven Aroma nach Waldfrüchten und roten Äpfeln. Sein harmonischer Geschmack ist reichhaltig, körperreich, lebendig und frisch mit einer guten Beständigkeit. Gerne wird er zu Vorspeisen aller Art, Pasteten, Fisch und zu weißem Fleisch gereicht. Der Name AKA kommt von einer Koralle aus Japan, die diese typische Farbe hat.

ROTWEINE

Nero D'Avola T. Siciliane I.G.P. Gazerotta

Aus Sizilien, von Pellegrini

Dieser tiefrote und für Sizilien typische Nero d'Avola ist im Duft sehr intensiv und lässt Anklänge von Waldbeeren erahnen. Im Geschmack ist er strukturiert, warm und harmonisch.

Passt vorzüglich zu hellem und dunklem Fleisch, Braten, sowie zu leicht gereiftem Käse

Primitivo del Salento I.G.P.

Aus Apulien, von Vecchia Torre

Nach Reifung präsentiert sich der „Primitivo“, der aus der gleichnamigen Rebsorte gekeltert wird, in einem intensiven Rubinrot mit einem großzügigen, anhaltenden Duft nach Pflaumen und Kirschen. Im Geschmack trocken, warm und ausgewogen.

Tareni Frappato I.G.T.

Aus Sizilien, von Pellegrini

Frappato ist eine Rebsorte, die im Süden Siziliens Bestandteil des berühmten Cerasuolo di Vittoria ist. Spannendes Zusammenspiel vielfältiger Aromen von Pflaume, Schwarzkirsche, Veilchen und Granatapfel. Passt gut zu gekochtem Fleisch, Suppen - auch Fischsuppen - und frischen Käsesorten.

LAMBRUSCO EMILIA IGT -CANTINE RIUNTE

Der Lambrusco Emilia Rosso von Cantine Riunte zeigt sich im Glas in einem satten Rubinrot & umschmeichelt die Nase mit seinem aromatischen Bouquet, welches von den saftigen Noten reifer Kirschen & anderer roter sowie schwarzer Früchte geprägt ist.

Dieser italienische Perlwein ist am Gaumen harmonisch & weich mit seiner angenehmen Frische & der abgerundeten Süße. Ein echter Klassiker

0,2 l	7,5 Euro		Fl. 0,75 l	22,50 Euro
		<u>WEINSCHORLE</u>		
Rot/ Rose`/Weiß		0,2 l		3,5 Euro
Diverse Weine		0,1 l		4 Euro
Alle Weine enthalten Sulfit				