

Willkommen im
„RistoRocco“

Schön, das Sie da sind!
Wir freuen uns über Ihren Besuch

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

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstag: 17:00 – 22:00Uhr
Sonntag: 12:00-14:30 & 16:30-21:00 Uhr
Warme Küche Mittwoch – Samstag bis 22:00 Uhr
Sonntag bis 21:00 Uhr

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und ges. MwSt
EC-Cash möglich

Wir Weißen drauf hin
Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel,
5) enthält Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle,
8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig, 14) gewachst,
19) geschwärzt, 20) Schimmelkäse

Allergene:

- A) Glutenhaltiges Getreide, B) Maisstärke, E) Reismehl, K) Hartweizengriss, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G)
Milch und Laktose,
H) Schalenfrüchte / Nüsse, J) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite

ANTIPASTI-VORSPEISEN

BRUSCHETTA CON POMODORI ^A

Brot geröstet mit Tomaten, Olivenöl & Basilikum

6 Euro

ANTIPASTO CAMPANO ^{1,5,G}

Tomaten & Büffelmozzarella auf Rucola & frischem Basilikum

12 Euro

BURRATA & CAPONATINA ^{1,5,G}

Burrata auf Caponata Sizilianische Art

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

12 Euro

ANTIPASTO DI VERDURE ^G

Gemüsevariationen nach Saison

13 Euro

INSALATA AI FRUTTI DI MARE ^{D,J}

Meeresfrüchtesalat

14 Euro

VITELLO TONNATO ^{1,C,G,D}

Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce

12 Euro

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA ^{1,2,19,A,G,C,D,8}

Rustikaler Vorspeisenteller mit Melone-Parmaschinken,

Bruschetta, Vitello Tonnato, Tomaten Mozzarella,

gegrilltem Gemüse, Salami & Käse

15 Euro

INSALATE-SALATE

INSALATA MISTA PICCOLA 1,5,G

Kleiner gemischter Salat
5 Euro

INSALATA MISTA 1,5,G

Gemischter Salat
8,5 Euro

INSALATA DI POMODORO, TONNO E CIPOLLA ROSSA 19

Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Schafkäse,
schwarzen Oliven & Basilico
10 Euro

INSALATA CAPRICCIOSA 1,5,G,D

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

INSALATA CON GAMBERI 1,5,G,D

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

INSALATA CON PETTO DI TACCHINO 1,5,G

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 A,J

mit Hackfleischsoße (bestehend nur aus Rindfleisch)

10 Euro

SPAGHETTI AGLIO OLIO & GAMBERI A,D

Spaghetti mit Knoblauch, Garnelen, Pachino-Tomaten,
Grana Padano, Olivenöl, Peperoncino & Brotbröseln
(leicht Scharf)

12 Euro

SPAGHETTI ALL'IMPERIALE A,L,D

Black-Tiger-Scampi & Lachs in pikanter Tomatensugo

18 Euro

PACCHERI ALLA NORMA A,G

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

14 Euro

PACCHERI ALLO SCOGLIO A,L,D

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

15 Euro

FETTUCCHINE CACIO & PEPE A,G

mit grobem Pfeffer, Käse-Sahnesoße

14 Euro

FETTUCCHINE REALE A,L,D

mit Pesto, Scampi & Lachs in Tomatensoße

15 Euro

TORTELLINI PROSCIUTTO E PANNA A,G

mit Schinken in Sahnesoße

12 Euro

TORTELLINI AL FORNO

mit Bolognesesoße, Schinken, Pilzen & Erbsen *

13 Euro

RIGATONI ITALIA A,G

mit Rucola, Mozzarella, Tomaten & gehobeltem Parmesan *

13 Euro

RIGATONI AL FORNO

mit Bolognesesoße, Schinken, Pilzen & Erbsen *

13 Euro

RICCIOLI RICOTTA & SPINACI AL FORNO A,G,C,D

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 Tomatensugo, 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 A,G

mit Tomaten und Käse

9 Euro

PIZZA PROSCIUTTO/ SALAMI ODER FUNGHI A,G

mit Schinken, oder Salami, oder mit frischen Champignons

10 Euro

PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI A,G mit Schinken und Champignons	11 Euro
PIZZA DIAVOLO (scharf) 1,3,8,,19,A,G mit Schinken und Peperoni	11 Euro
PIZZA GORGONZOLA 1,3,20,A,G mit Schinken und Gorgonzola	11 Euro
PIZZA SICILIA 1,3,19,A,G mit Kapern und Sardellen*	11 Euro
PIZZA CALZONE 1,3,19,A,G gefüllt mit Schinken, Salami & Pilzen*	12 Euro
PIZZA VENEZIA A,G mit Rucola und gehobeltem Parmesan*	11 Euro
PIZZA TONNO CIPOLLA 1,3,A,D,G mit Thunfisch und Zwiebeln*	12 Euro
PIZZA MARE MONTE A,G,D mit Shrimps und Champignons*	12 Euro
PIZZA QUATTRO STAGIONI 1,3,A,G mit Schinken, Salami, Pilzen und Zwiebeln	13 Euro
PIZZA DELLO CHEF 1,3,A,D,G mit Shrimps, Spinat und Gorgonzola*	13 Euro
PIZZA CAPRICCIOSA 1,3,8,,19,A,G mit Schinken, Pilzen, Artischockenherzen, Peperoni & grünen Oliven	13 Euro
PIZZA VEGETARIA A,G mit frischem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, grüne Bohnen & gelben Paprika)*	13 Euro

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

PIZZA FRUTTI DI MARE 1,3,A,L,D,G mit Meeresfrüchten*	13 Euro
PIZZA PARMA 1,3,8,,19,A,G mit Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan*	13 Euro
PIZZA CAMPANA 1,A,G mit Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan*	13 Euro
PIZZA ROCCO (scharf) 1,A,L,G	13 Euro

mit scharfer Salami, scharfe Peperoni, Büffelmozzarella & Tomaten

PIZZA GAMBERETTI E BROCCOLI 1,A,L,D,G 14 Euro
mit Shrimps, Gorgonzola und Brokkoli*

PIZZA BIANCA CON SALSICCIA & PATATE 1,8,,19,A,G 14 Euro
Italienische Bratwurst, schwarze Oliven, Kartoffeln & Zwiebeln (ohne Tomatensoße)*

PIZZA GAMBERI & ZUCCHINE A,G 14 Euro
mit Garnelen, Zucchini, Pachino-Tomaten & Knoblauch *

PIZZA AL SALMONE 1,3,20,A,G,D 14 Euro
mit Gorgonzola, Spinat, Räucherlachs, Mandeln & Zitronenraspeln *

PIZZA MALERBA 1,3,5,A,G 14 Euro
mit Büffelmozzarella, Rio Mare Thunfisch piccante, karamellisierten Zwiebeln *

PIZZA GAMBAS 1,3,20,A,G 15 Euro
mit Garnelen, Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten & Rucola*

PIZZA CON AMO` (OHNE TOMATENSAUCE) 1,3,A,G 15 Euro
mit Auberginen, Taleggiokäse, Parmaschinken & Parmesankäse

PIZZA PALERMITANA 1,3,A,G,D 17 Euro
mit Auberginen, Ricotta-Ziegenkäse, Schwertfisch-Carpaccio & Minze

PIZZA LUVI 1,3,5,A,G,D 18 Euro
mit Thunfisch-Tartare, karamellisierten Zwiebeln & Büffelmozzarella
Getosteten Brotbröseln & Zitronenraspeln *

Pizzapane A,G 4 Euro
Pizzabrot mit Knoblauch

Focaccia A,G 4 Euro
Pizzabrot mit Tomatensauce und Parmesan

Portion Panini A,G 4 Euro

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

CARNE-FLEISCH

CARRE' D'AGNELLO ALLA GRIGLIA G

Gegrilltes Lammcarre mit Gemüse

28 Euro

PAILLARD G

Gegrilltes Kalbsschnitzel auf Pistazien-Creme, dazu Kartoffeln
25 Euro

TAGLIATA DI MANZO ALLA TOSCANA 1,G

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

PESCE-FISCH

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA G

Lachsfilet gegrillt auf Mango-Curry-Ingwer-Sauce, mit frischem
Gemüsebeet
27 Euro

POLIPO ALLA GRIGLIA 1,G

Feiner gegrillter Oktopus auf Kichererbsenpüree
& frischem Gemüsebeet
28 Euro

TONNO ALLA GRIGLIA G

Feine gegrillter Thunfisch-Steack auf Burrata-Crema & frischem
Gemüsebeet
32 Euro

DOLCI-DESSERT

PANNA COTTA 1,G

Panna Cotta mit Himbeersauce
6 Euro

TIRA.....MISU 1,,11A,G

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

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO _{A,G}

Schokoladensouffle mit einem Schokoladenkern, auf Vanillesauce & Vanilleeis
6 Euro

CREMA AL MASCARPONE_{1,G}

Mascarpone-Creme mit Amaretti & Mangosauce
6 Euro

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO _{1,G}

(im Glas)
cremige Ricotta-Creme mit Schokoladenstückchen & Keks
6 Euro

BABA' NAPOLETANO _{1,A,G}

lauwarmer Hefekuchen mit Rumgeschmack auf
Vanillesauce & Amarena-Kirschen
6 Euro

WARME GETRÄNKE

Espresso ₁₁	2 Euro
Espresso Doppio ₁₁	4 Euro
Espresso Corretto ₁₁	4 Euro
Espresso Affogato mit Vanilleeis _{11,G}	4 Euro
Cappuccino _{11,G}	3 Euro
Latte Macchiato _{11,G}	3 Euro
Tasse Kaffee ₁₁	3 Euro
Tasse Tee	3 Euro
Heiße Schokolade _G	3 Euro

DEGESTIV L

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
Ramazzotti	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
Pepsi ^(2,5,11) , Sinalco ^(2,5) , Spezi ^(2,5,11) , Zitrone-limo		
	0,2 l	3 Euro
	0,4 l	4 Euro
Cola Light ^(2,5,11) , Cola Zero ^(2,5,11) ,	0,2 l	3 Euro
	0,4 l	4 Euro
Orangen/Maracujasaft	0,2 l	3 Euro
	0,4 l	5 Euro
Bitter Lemon ^(2,5,10)	0,2 l	3 Euro
	0,4 l	4 Euro

SPEZIAL- MIX GETRÄNKE

Johannisbeerschorle, Apfelsaft-schorle, Maracujasaftschorle, Orangensaftschorle, Eistee(Zitrone, Pfirsich), Holunderschorle,

0,2 l	3 Euro
0,4 l	4 Euro

APERITIFS

Martini rosso/bianco 2,L	5 cl	5 Euro
Aperol (Soda/Orange) 2,L	5 cl	5 Euro
Campari (Soda/Orange) 2,L	5 cl	5 Euro
Aperol Spritz 2,L	0,2 l	7,5 Euro
Limo Spritz 2,L	0,2 l	7,5 Euro
Rama Spritz 2,10,L	0,2 l	7,5 Euro
Hugo 2,L	0,2 l	7,5 Euro
Prosecco L	0,1 l	4 Euro
Prosecco Fl. L	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)L	0,5 l	4,5 Euro
Hefe-Weizen (Baisinger)L	0,3 l	3,5 Euro
Kristall-Weizen (Baisinger)	0,5 l	4,5 Euro
Dunkel Hefe-Weizen L	0,5 l	4,5 Euro
Alkoholfreies Hefe-Weizen L	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 L,11	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 charaktervollen 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. Gazzoletta

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

0,2l 7,5 Euro

Fl. 0,75 l 22,50 Euro

WEINSCHORLE

Rot/ Rose`/Weiß

0,2l

3,5 Euro

Diverse Weine

0,1l

4 Euro

Alle Weine enthalten Sulfit