

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

**Nudeln und Pizzen auf 2 Tellern, werden 2 Euro
mehr berechnet**

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

14 Euro

BURRATA & CAPONATINA ^{1,5,G}

Burrata auf Caponata Sizilianische Art

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

14 Euro

ANTIPASTO DI VERDURE ^G

Gemüsevariationen nach Saison

14 Euro

INSALATA AI FRUTTI DI MARE ^{D,J}

Meeresfrüchtesalat

15 Euro

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

Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce

13 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
6 Euro

INSALATA MISTA 1,5,G

Gemischter Salat
9 Euro

INSALATA DI POMODORO, TONNO E CIPOLLA ROSSA 19

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

INSALATA CAPRICCIOSA 1,5,G,D

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

INSALATA CON GAMBERI 1,5,G,D

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

INSALATA CON PETTO DI TACCHINO 1,5,G

Gemischter Salat mit Rucola, gebratener Putenbrust, grünen
Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln & milden Peperoni
15 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)

13 Euro

SPAGHETTI AGLIO OLIO & GAMBERI A,D

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

13 Euro

SPAGHETTI ALL'IMPERIALE A,L,D

Black-Tiger-Scampi & Lachs in pikanter Tomatensugo

19 Euro

PACCHERI ALLA NORMA A,G

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

15 Euro

PACCHERI ALLO SCOGLIO A,L,D

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

16 Euro

MEZZELUNE RIPIENI A,G,C

gefüllt mit Pecorinokäse & Pistazien auf gelben Tomatensugo

16 Euro

FETTUCCINE CON LE SARDE A,L,D

mit Sardinen, Pinienkerne, Knoblauch, getrocknete Tomaten,
Semmelbrösel & Safran

15 Euro

FETTUCCINE REALE A,L,D

mit Pesto, Scampi & Lachs in Tomatensoße

16 Euro

TORTELLINI PROSCIUTTO E PANNA A,G

mit Schinken in Sahnesoße

13 Euro

TORTELLINI AL FORNO

mit Bolognesesoße, Schinken, Pilzen & Erbsen *

13 Euro

RIGATONI ITALIA A,G

mit Rucola, Mozzarella, Tomaten & gehobeltem Parmesan *

14 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

13 Euro

Für Glutenfreie Pizzen und Nudelgerichte
berechnen wir einen Aufschlag von 2,5 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

10 Euro

PIZZA PROSCIUTTO/ SALAMI ODER FUNGHI A,G

11 Euro

mit Schinken, oder Salami, oder mit frischen Champignons

PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI A,G 12 Euro
mit Schinken und Champignons

PIZZA DIAVOLO (scharf) 1,3,8,,19,A,G 12 Euro
mit Schinken und Peperoni

PIZZA GORGONZOLA 1,3,20,A,G 12 Euro
mit Schinken und Gorgonzola

PIZZA SICILIA 1,3,19,A,G 12 Euro
mit Kapern und Sardellen*

PIZZA CALZONE 1,3,19,A,G 13 Euro
gefüllt mit Schinken, Salami & Pilzen*

PIZZA VENEZIA A,G 13 Euro
mit Rucola und gehobeltem Parmesan*

PIZZA TONNO CIPOLLA 1,3,A,D,G 13 Euro
mit Thunfisch und Zwiebeln*

PIZZA MARE MONTE A,G,D 13 Euro
mit Shrimps und Champignons*

PIZZA QUATTRO STAGIONI 1,3,A,G 14 Euro

mit Schinken, Salami, Pilzen und Zwiebeln

PIZZA DELLO CHEF 1,3,A,D,G 14 Euro
mit Shrimps, Spinat und Gorgonzola*

PIZZA CAPRICCIOSA 1,3,8,,19,A,G 14 Euro
mit Schinken, Pilzen, Artischockenherzen, Peperoni & grünen Oliven

PIZZA VEGETARIA A,G 15 Euro
mit frischem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Brokkoli, Blumenkohl,
Spinat, grüne Bohnen & gelben Paprika)*

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

PIZZA FRUTTI DI MARE 1,3,A,L,D,G 15 Euro
mit Meeresfrüchten*

PIZZA PARMA 1,3,8,,19,A,G 15 Euro
mit Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan*

PIZZA CAMPANA 1,A,G 15 Euro
mit Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan*

PIZZA ROCCO (scharf) 1,A,L,G mit scharfer Salami, scharfe Peperoni, Büffelmozzarella & Tomaten	15 Euro
PIZZA GAMBERETTI E BROCCOLI 1,A,L,D,G mit Shrimps, Gorgonzola und Brokkoli*	15 Euro
PIZZA GAMBERI & ZUCCHINE A,G mit Garnelen, Zucchini, Pachino-Tomaten & Knoblauch *	15 Euro
PIZZA AL SALMONE 1,3,20,A,G,D mit Gorgonzola, Spinat, Räucherlachs, Mandeln & Zitronenraspeln *	15 Euro
PIZZA MALERBA 1,3,5,A,G mit Büffelmozzarella, Rio Mare Thunfisch piccante, karamellisierten Zwiebeln *	15 Euro
PIZZA BIANCA CON SALSICCIA & PATATE 1,8,,19,A,G Italienische Bratwurst, schwarze Oliven, Kartoffeln & Zwiebeln (ohne Tomatensoße)*	16 Euro
PIZZA GAMBAS 1,3,20,A,G mit Garnelen, Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten & Rucola*	16 Euro
PIZZA CON AMO` (OHNE TOMATENSAUCE) 1,3,A,G mit Auberginen, Taleggiokäse, Parmaschinken & Parmesankäse	16 Euro
PIZZA PALERMITANA 1,3,A,G,D mit Auberginen, Ricotta-Ziegenkäse, Schwertfisch-Carpaccio & Minze	17 Euro
PIZZA LUVI 1,3,5,A,G,D mit Thunfisch-Tartare, karamellisierten Zwiebeln & Büffelmozzarella Getosteten Brotbröseln & Zitronenraspeln *	19 Euro
Pizzapane A,G Pizzabrot mit Knoblauch	4 Euro
Focaccia A,G Pizzabrot mit Tomatensauce und Parmesan	4 Euro
Portion Panini A,G	4 Euro

Für Glutenfreie Pizzen und Nudelgerichte
berechnen wir einen Aufschlag von 2,5 Euro.

CARNE-FLEISCH

PAILLARD G

Gegrilltes Kalbsschnitzelmit Gemüse
25 Euro

SCALOPPINA AL VINO BIANCO G
Kalbsfleisch in Weißweinsoße mit 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

GAMBERONI AL COGNAC G
Garnelen in Cognacsauce auf Gemüsebeet
28 Euro

POLIPO ALLA GRIGLIA 1,G
Feiner gegrillter Oktopus auf Kichererbsenpüree
& frischem Gemüsebeet
28 Euro

TRIS DI PESCE ALLA GRIGLIA G
Feine gegrillter Fischvariation mit frischem Gemüsebeet
32 Euro

DOLCI-DESSERT

PANNA COTTA 1,G
Panna Cotta mit Himbeersauce
6,5 Euro

TIRA.....MISU 1,,11A,G
Zieh....mich...hoch...(übersetzt)
6,5 Euro

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO_{A,G}

Schokoladensouffle mit einem Schokoladenkern, auf Vanillesauce & Vanilleeis
7 Euro

CREMA AL MASCARPONE_{1,G}

Mascarpone-Creme mit Amaretti & Mangosauce
6,5 Euro

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO_{1,G}

(im Glas)
cremige Ricotta-Creme mit Schokoladenstückchen & Keks
6,5 Euro

BABA' NAPOLETANO_{1,A,G}

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

WARME GETRÄNKE

Espresso ₁₁	2,5 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), Mezzo-Mix, Seven Up (2,5,11)		
	0,2 l	3,5 Euro
	0,4 l	4,5 Euro
Cola Light(2,5,11), Cola Zero(2,5,11),	0,2 l	3,5 Euro
	0,4 l	4,5 Euro
Orangen/Maracujasaft	0,2 l	3,5 Euro
	0,4 l	5,5 Euro
Bitter Lemon (2,5,10)	0,2 l	3,5 Euro
	0,4 l	4,5 Euro
Eistee(Zitrone, Pfirsich)	0,2 l	3,5 Euro
	0,4 l	4,5 Euro

SPEZIAL- MIX GETRÄNKE

Johannisbeerschorle, Apfelsaft-schorle, Maracujasaftschorle,
Orangensaftschorle, Holunderschorle,

0,2 l 3,5 Euro

0,4 l 4,5 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

Campari 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 5 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 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

0,2l 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 Sulfite