



# ROSMARIN

*Cucina Italiana*

**SPEISEKARTE**

## APERITIVI / APERITIF

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.	0,15 l	4,00
Prosecco Hausmarke	0,15 l	2,70
Prosecco Aperol	0,2 l	4,00
Aperol Spritz	0,2 l	5,00
Hugo	0,2 l	5,00
Martini Rosso/Bianco	5 cl	3,00
Campari Orange	0,2 l	5,00
Sanbitter Pellegrino, alkh.-frei	0,1 l	1,60
Cocktail Pellegrino, alkh.-frei	0,2 l	2,20

„IL BUON VINO NON VUOLE FRASCA.“  
„GUTER WEIN BRAUCHT KEIN AUSHÄNGESCHILD.“



## ANTIPASTI / VORSPEISEN

<b>Bruschetta Pomodoro Aglio e Mozzarella</b>	5,00
<i>Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Knoblauch</i>	
<b>Misto di Bruschetta tipici italiani</b>	5,00
<i>Geröstetes Brot mit verschieden zubereiteter hausgemachter Bruschetta-Paté</i>	
<b>Crema di Pomodoro</b>	5,00
<i>Tomatencremesuppe</i>	
<b>Parmigiana</b>	8,90
<i>Auberginen-Auflauf, panierte Auberginenscheiben, Tomaten, Parmesan und Mozzarella</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	9,50
<i>Kalbsfleischscheiben dünn geschnitten mit Thunfisch-/Kapern-Sauce</i>	
<b>Scampi Aglio e Olio piccante</b>	12,80
<i>Butterfly-Riesengarnelen aus dem Ofen, Extra Virgin Olivenöl, Peperoncino und Kräuter</i>	
<b>Carpaccio di Manzo (Maredo) con Punte di Parmiggiano</b>	11,00
<i>Rindercarpaccio, Rucola, Cream-Champignons, Parmesansplitter mit Extra Virgin Olivenöl, Limettendressing</i>	
<b>Piattino di Antipasto italiano dalla vetrina</b>	7,00
<i>Kleine gem. Vorspeise aus der Vitrine, gerne selbst zusammenstellen</i>	
<b>Piatto di Antipasto italiano dalla vetrina</b>	10,00
<i>Gem. Vorspeise aus der Vitrine, gerne selbst zusammenstellen</i>	

„A TAVOLA NON S'INVECCHIA.“  
„BEI TISCH WIRD MAN NICHT ALT.“



## INSALATE / SALATE

<b>Insalata di Stagione</b>	<b>6,80</b>
<i>Gemischter Saison-Salat</i>	
<b>Mozzarella Galbani/Bufala Pomodoro Rucola</b>	<b>6,90/8,90</b>
<i>Mozzarella-Salat mit Tomaten und Rucola, hausgemachtes Rucola-Basilico-Pesto</i>	
<b>Rio Mare Tonno insalata di stagione</b>	<b>8,50</b>
<i>Rio Mare Thunfischsalat, frische Tomaten, frische Paprika, Ei, Zwiebeln und Pecorino-Käse</i>	
<b>Insalata Filetto di Pollo al Rosmarin</b>	<b>11,50</b>
<i>Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, frischer Ananas-Avocado, Schafskäse und Rosmarin</i>	
<b>Simmenthal carne di Manzo</b>	<b>8,50</b>
<i>Gemischter Salat mit Rindfleisch in Aspik und Parmesansplitter, Olivenöl-Zitronen-Balsamico-Dressing</i>	
<b>Frutti di Mare al Rosmarino</b>	<b>8,90</b>
<i>Gemischter Salat mit Meeresfrüchten, Gambas, Muscheln, Seppia, Calamares uvm.</i>	
<b>Bel Paese</b>	<b>9,50</b>
<i>Gemischter Salat mit Bel Paese-Käse, original ital. Cotto-Buono-Schinken, Oliven und Ei</i>	

Alle Salate können mit italienischem oder Joghurt Dressing serviert werden.

„L'ACETO DONATO È PIÙ DOLCE DEL MIELE.“  
„GESCHENKTER ESSIG IST SÜßER ALS HONIG.“



# PIZZE / PIZZA

Auf allen Pizzen:

Tomaten, Käse und Mozzarella

22cm / 28cm

<b>Margherita Mozzarella e Pomodoro</b> <i>Mozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	5,00 / 7,00
<b>Terra e Mare con Gamberoni, Gorgonzola e Spinaci</b> <i>Mit Riesengarnelen, Gorgonzola und Spinat</i>	— / 13,90
<b>All`insalata di Stagione</b> <i>Mit Salat der Saison</i>	7,90 / 9,90
<b>Salame Calabrese Piccante, Pecorino e Pomodori secchi</b> <i>Mit pik. Calabrese-Salami, Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven</i>	7,90 / 9,90
<b>Quattro Stagioni</b> <i>4 Jahreszeiten: Artischocken m. Stiel, ital. Kochschinken, Pilze und Paprika</i>	8,00 / 9,90
<b>Vegetaria con Verdura dellaVetrina</b> <i>Vegetarisch aus der Vitrine</i>	7,50 / 9,50
<b>Quattro Formaggi</b> <i>4 Käsesorten, frischer Pecorino, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan Bel Paese</i>	7,90 / 9,90
<b>Frutti di Mare</b> <i>Mit Meeresfrüchten: Gambas, Seppia, Calamari</i>	7,50 / 9,50
<b>Parma Originale</b> <b>con Parmiggiano Reggiano Rucola</b> <i>Mit original Parmaschinken oder San Daniele, Reggiano und Rucola</i>	8,90 / 12,90
<b>Klassische Pizzen wie:</b> <b>Salami, Tonno, Schinken, Pilze, Napoli Paprika stehen selbstverständlich für Sie bereit.</b>	5,50 / 7,50

„CHI HA FAME NON HA BISOGNO DI CONDIMENTI.“  
„HUNGER IST DER BESTE KOCH.“



## PIZZE / PIZZA »BIANCO«

**Pizza in Bianco senza Pomodoro**  
*Pizza in Weiß ohne Tomatensoße*

22cm / 28cm

- Al Rosmarino** 8,90 / 12,50  
**con Prosciutto Cotto italiano**  
*Auf Rosmarin-Art mit orig.  
ital. Kochschinken, Birnenspalten  
und Gorgonzola*
- Focaccia al Rosmarino-Origano** — / 4,00  
**e Olio d'Oliva Extra Vergine**  
*Eine Art Fladenbrot mit Olivenöl  
und Oregano*
- Pugliese Salsiccia patate e rucola** 8,90 / 12,50  
*Auf Apulischer Art mit frischer  
Bratwurst mit Fenchelgeschmack,  
Kartoffeln und Rucola*
- Liguria con pollo** 8,90 / 12,50  
**e Formaggio fresco**  
*Auf Ligurischer Art mit Hähnchenbrust,  
frischer Ananas, Frischkäse und Champignons*

„CHI MANGIA SOLO CREPA SOLO, CHI MANGIA IN COMPAGNIA, VIVE IN ALLEGRIA.“  
„WER ALLEIN ISST, STIRBT ALLEIN, WER IN GESELLSCHAFT ISST, LEBT IN HEITERKEIT.“



## PASTA / NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti allo Scoglio</b>	<b>13,50</b>
<i>Spaghetti mit vers. Meeresfrüchten, Gambas, Muscheln und Baby Calamares uvm.</i>	
<b>Spaghetti Carbonara auf ital. Art</b>	<b>7,90</b>
<i>Carbonara auf ital. Art mit Eigelb, Pancetta-Speck, Olivenöl und Reggiano Parmesan</i>	
<b>Tagliatelle al Salmone con verdure e aromi di Terra</b>	<b>12,50</b>
<i>Bandnudeln mit fr. Lachs, Gemüse u. Aromen der Erde</i>	
<b>Pasta con Pomodorino e Basilico fresco</b>	<b>8,20</b>
<i>Nudeln mit Hügeltomaten und fr. Basilikum</i>	
<b>Pasta con Pomodorini e Salsiccia italiana</b>	<b>10,50</b>
<i>Pasta mit fr. Fenchelbratwurst in Cherry-Tomatensoße</i>	
<b>Pasta al Rosmarino Gamberetti e Crema di Gorgonzola</b>	<b>12,50</b>
<i>Pasta mit Krabben, Olivenöl, Knoblauch und Gorgonzolacreme</i>	
<b>Lasagne Casalinga</b>	<b>9,50</b>
<i>Lasagne: Bechamel-Hackfleisch-Ragù mit Parmesan</i>	
<b>Spaghetti Vongole</b>	<b>12,50</b>
<i>Spaghetti mit fr. Venusmuscheln auf Anfrage oder Vorbestellung</i>	
<b>Spaghetti alle Cozze</b>	<b>10,50</b>
<i>Spaghetti mit fr. Miesmuschel auf Anfrage oder Vorbestellung</i>	
<b>Pasta grossa con verdure di stagione</b>	<b>8,50</b>
<i>Pasta mit Saison-Gemüse</i>	
<b>Pastagerichte: Napoli, Carbonara, Arrabbiata, alla Panna stehen selbstverständlich für Sie bereit.</b>	

„IL VINO SCIoglie LA LINGUA ED APRE I CUORI.“  
„DER WEIN LÖST DIE ZUNGE UND ÖFFNET DIE HERZEN.“



## CARNE / FLEISCHGERICHTE

<b>Saltimbocca alla Romana</b>	<b>17,50</b>
<i>Drei Scheiben vom Kalb in Weißwein-Salbeisoße mit Parmaschinken</i>	
<b>Piccata Lombarda</b>	<b>14,50</b>
<i>Schweinefilet-Medallions in Tomatensoße und Mozzarella überbacken, Beilage Spaghettini</i>	
<b>Grigliata mista di Carne</b>	<b>18,90</b>
<i>Gemischter Grillteller mit mediterranen Kräutern</i>	
<b>Bistecca di manzo (Maredo) al pepe verde</b>	<b>19,90</b>
<i>Rumpsteak oder Kalbssteak al pepe verde, Creamsauce mit frischem Pfeffer oder gegrillt mit frischen Kräutern</i>	

Haben Sie einen besonderen Wunsch bei der Zubereitung Ihres Fleischgerichtes? Sprechen Sie uns gerne an.

„LA GENTILEZZA APRE TUTTE LE PORTE.“  
„DIE HÖFLICHKEIT ÖFFNET ALLE TÜREN.“





## PESCE / FISCHGERICHTE

<b>Calamaretti Rosmarin fritti</b>	<b>11,90</b>
<b>con insalata verde</b> <i>Babycalamari auf Art des Hauses mit Salat oder Tomatensalsa, Paprika, Oliven, Kapern aus Sizilien</i>	
<b>Pesce del giorno Dorade Lup De Mar</b>	<b>Tagespreis</b>
<i>Fisch des Tages auf Anfrage und Vorbestellung Scholle, Seeteufel, Stockfisch usw.</i>	
<b>Calamari alla Barlettana Pomodoro,</b>	<b>12,90</b>
<i>Calamares Pomodoro mit Tomaten, Paprika, Oliven und Kapern</i>	
<b>Calamari alla Romana</b>	<b>11,90</b>
<i>Frittierte Tintenfischringe mit Dip</i>	
<b>Cozze alla Marinara</b>	<b>11,50</b>
<b>auf Anfrage oder Vorbestellung</b> <i>Frische Miesmuscheln in Weißweinsosse, leicht pikant</i>	
<b>Salmone ai Funghi di Stagione</b>	<b>14,50</b>
<i>Lachsfilet mit Pilzen der Saison und Curry-/Sahnesosse oder natur mit Gemüse</i>	
<b>Gamberoni al Rosmarino</b>	<b>17,90</b>
<i>Riesengarnelen gegrillt mit Rosmarin</i>	
<b>Fritto Misto</b>	<b>18,90</b>
<i>Gem. frittiertes Fischteller/gegrillt</i>	
<b>Gamberoni all Vino bianco</b>	<b>17,90</b>
<b>con Patate al Rosmarino e Salvia</b> <i>Riesengarnelen in Weißweinsosse mit Rosmarinkartoffeln und Salbei</i>	

Haben Sie einen besonderen Wunsch bei der Zubereitung  
Ihres Fischgerichtes? Sprechen Sie uns gerne an.

„ANCHE I PESCI DEL RE HANNO SPINE.“  
„AUCH DIE FISCHE DES KÖNIGS HABEN GRÄTEN.“



# DESSERT

Tagesdessert

auf Anfrage

Panna Cotta ai frutti di bosco,

Tiramisù Espresso oder

Affogato Vanilleeis, Espresso, Amaretto und Sahne

„I PICCOLI REGALI CEMENTANO L'AMICIZIA.“  
„KLEINE GESCHENKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT.“



# GETRÄNKE

## Biere vom Fass

### Biere

Warsteiner	0,3 L	2,20
Warsteiner	0,4 L	3,00
Weizenbier <i>vom Fass</i>	0,5 L	3,80
Weizenbier <i>alkoholfrei</i>	0,5 L	3,80
Warsteiner <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	2,20
Altbier <i>Flasche</i>	0,33 L	2,20
König Ludwig <i>Flasche</i>	0,3 L	2,50
Malzbier	0,33 L	2,20

### Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna	0,25 L	1,90
Acqua Panna	0,75 L	5,00
Acqua Morelli	0,75 L	5,00
S. Pellegrino	0,25 L	1,90
S. Pellegrino	0,75 L	5,00
Coca Cola	0,3 L	1,90
Cola Light/Fanta/Sprite <i>Flasche</i>	0,3 L	1,90
Bitter Lemon/Ginger Ale/ Tonic Water	0,2 L	2,00
Apfel-/Orangensaft	0,2 L	2,20

### Heißgetränke

Espresso Caffè	1,90
Espresso Macchiato	2,10
Caffè Corretto	2,50
Cappuccino	2,20
Latte Macchiato	2,50
Tee <i>verschiedene Sorten</i>	1,90



# GETRÄNKE

## Offene Weine

### Weißweine

**Pinot Grigio** 0,2 L 3,90

*Der Pinot Grigio zeigt sich mit einer prächtigen strohgelben Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bouquet fruchtig, frisch, trocken und leicht.*

**Chardonnay** 0,2 L 3,90

*Sehr schön frisch und blumig im Duft, elegant und verspielt am Gaumen mit feinen Birnen- und Aprikosennoten, eine ganz zarte Säure sorgt für den Frischekick. Ganz trocken ausgebaut!*

**Frizzantino** 0,2 L 3,90

*lieblicher Perlwein, weiß*

**Rosé** 0,2 L 3,90

*blumig mit Fruchtnoten, fein und recht anhaltend*

### Rotweine

**Merlot** 0,2 L 3,90

*Der Klassiker, halbtrocken*

**Nero d'Avola** 0,2 L 3,90

*Es ist ein echter Italiener, der hier ins Glas kommt. Aus dem südlichsten Italien, aus Sizilien kommt dieser Rotwein, der einen an Sonne pur, das Meer und eine herrliche Insel denken lässt, die vielfältiger in der Vegetation und seiner alten Kultur nicht sein könnte.*

**Primitivo del Salento** 0,2 L 3,90

*Rot mit violetten Spiegelungen. Intensives Bouquet nach roter Frucht wie Himbeere und Kirschen.*

**Dolce Frasca** 0,2 L 3,90

*lieblicher Perlwein, rot*



# GETRÄNKE

## Spirituosen

Ramazotti	3 cl	3,00
Averna	3 cl	3,00
Cynar	3 cl	3,00
Sambuca	3 cl	3,00
Fernet Branca	3 cl	3,00
Grappa della Casa	3 cl	3,00
Grappa Andrea da Ponte	3 cl	5,00
Vecchia Romgna Nera	3 cl	3,80
Cardenal Mendoza	3 cl	6,00
Glenn Grant Whisky	3 cl	4,50
Chivas Regal	3 cl	5,00
Remy Martin	3 cl	5,00
Baylis	3 cl	5,00

