

Menu della cucina

Insalata verde, rucola, pomodorini ciliegino freschi, olive e gamberi alla griglia. € 12,00

Grüner Salat mit Rauke, Kirschtomaten, Oliven und Garnelen.

Insalata verde, rucola, pomodorini ciliegino freschi, pollo alla griglia e scaglie di parmigiano reggiano DOP 24 mesi. € 10,00

Grüner Salat, Rauke, Kirschtomaten, gegrilltes Huhn und Parmesan Käse.

Antipasto della casa: Misto di salumi, mozzarella di bufala DOP, verdure mediterranee sott'olio. € 14,00

Aufschnitteller mit Salami, Schinken, Bauchspeck, Büelmozzarella und in Öl eingelegtes mediterranes Gemüse.

Caprese Mozzarella di bufala DOP, pomodori e basilico. € 9,00

Caprese mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum.

Gnocchi di patate fatti in casa alla "Sorrentina" gratinati al forno.

Hausgemachte Kartoffeln-Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella im Ofen gratiniert.

Parmigiana di melanzane. € 10,00

Tomatensauce, Mozzarella und frittierte Auberginen in Ofen gebacken.

Fritto misto Napoletano € 7,00

Crocchè di patate, polpetta di melanzane fritte, timballo di pasta, supplì di riso.

Gemischtes frittiertes auf Neapolitanische Art.

Pizzella Napoletana (2 pezzi - 2 stück) € 5,00

Frittelle con salsa al pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco.

Kleine frittierte Pizza gefüllt mit Tomatensauce, Parmesan Käse und Basilikum.

Le Rosse - Rote Pizza

Marinara

€ 6,50

Pomodoro, aglio, origano, acciughe, olio EVO, basilico.
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Sardellen, Öl, Basilikum.

Napoletana

€ 6,00

Pomodoro, aglio, origano, olio EVO, basilico.
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Öl, Basilikum.

Margherita

€ 7,00

Pomodoro, fior di latte, olio EVO, basilico.
Tomaten, Mozzarella, Öl, Basilikum.

Bufalina

€ 8,80

Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, olio EVO, basilico.
Tomaten, Büffelmozzarella, Öl, Basilikum.

Capricciosa

€ 9,30

Pomodoro, fior di latte, funghi champignons, prosciutto cotto,
spicchi di carciofi, olio EVO, basilico.
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Kochschinken, Artischocken, Öl, Basilikum.

Diavola

€ 9,30

Pomodoro, fior di latte, salame Napoli piccante, peperoni arrostiti, olive
nere, olio EVO, basilico.
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Oliven, Öl, Basilikum.

Messicana

€ 9,30

Fior di latte, salsa di fagioli piccanti, salsiccia napoletana, olio EVO, basilico.
Tomaten, Mozzarella, scharfe Bohnensauce, Bauernwurst, Öl, Basilikum.

Siciliana

€ 9,50

Pomodoro, fior di latte, salsiccia napoletana, melanzane fritte, scaglie
di Parmigiano DOP, olio EVO, basilico.
Tomaten, Mozzarella, Bauernwurst, frittierte Aubergienen, Parmesan
Käse, Öl, Basilikum.

Contadina

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, speck, funghi champignons,
olio EVO, basilico.
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola Käse, Speck, Pilze, Öl, Basilikum.

Le Rosse - Rote Pizza

Ortolana

€ 9,50

Pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni arrostiti, olio EVO, basilico.

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen und gebratene Peperoni, Öl, Basilikum.

Ricottina

€ 8,80

Pomodoro, fior di latte, ricotta, spinaci, olio EVO, basilico.

Tomaten, Mozzarella, Quark, Spinat, Öl, Basilikum.

Brie

€ 9,30

Pomodoro, fior di latte, speck, brie, olio EVO, basilico.

Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie, Öl, Basilikum.

Funghi e cotto

€ 8,80

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignons, olio EVO, basilico.

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Öl, Basilikum.

Pugliese

€ 8,80

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, olio EVO, basilico.

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Öl, Basilikum.

4 Stagioni

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, salame Napoli dolce, salsiccia napoletana, prosciutto cotto, funghi champignons, olio EVO, basilico.

Tomaten, Mozzarella, Salami, Bauernwurst, Pilze, Kochschinken, Öl, Basilikum.

Calzone Classico

€ 9,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame Napoli dolce, funghi champignons, olio EVO.

Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Pilze, Öl.

Le Bianche - Weisse Pizza

Salsiccia & friarielli

€ 9,00

Fior di latte, friarielli, salsiccia napoletana, olio EVO.
Mozzarella, Gemüse, Bauernwurst, Öl.

Snack

€ 9,00

Fior di latte, Würstel, patatine fritte, olio EVO.
Mozzarella, Würstel, Pommes Frites, Öl.

4 Formaggi

€ 9,50

Fior di latte, emmenthal, gorgonzola DOP, panna, scaglie di
Parmigiano DOP, olio EVO.
Mozzarella, Emmenthal, Gorgonzola, Sahne, Parmesan Käse, Öl.

Tricolore

€ 9,00

Fior di latte, rucola, pomodorini ciliegino freschi, scaglie di
Parmigiano DOP, olio EVO.
Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Parmesan Käse, Öl.

Primavera

€ 10,00

Fior di latte, rucola, pomodorini ciliegino freschi, prosciutto crudo
San Daniele DOP, scaglie di Parmigiano DOP, olio EVO.
Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Rohschinken San Daniele,
Parmesan Käse, Öl.

Parigina

€ 9,30

Fior di latte, panna, prosciutto cotto, mais, olio EVO.
Mozzarella, Sahne, Kochschinken, Mais, Öl.

Boscaiola

€ 10,00

Fior di latte, patate, funghi porcini, salsiccia napoletana, olio EVO.
Mozzarella, Karto eln, Steinpilze, Bauernwurst, Öl.

Radicchio

€ 8,50

Fior di latte, radicchio, scaglie di Parmigiano DOP, olio EVO.
Mozzarella, Radicchio, Parmesan Käse, Öl.

Sfiziosa

€ 10,00

Fior di latte, croché di patate, pancetta arrotolata, scaglie di
Parmigiano DOP, olio EVO.
Mozzarella, Karto elnkroketten, Bauchspeck, Parmesan Käse, Öl.

Calzone Rustico

€ 9,50

Fior di latte, ricotta, pepe, salame Napoli dolce, olio EVO.
Mozzarella, Quark, Pfeffer, Salami, Öl.

Carlo consiglia... - Carlo empfiehlt...

Cacio e Pepe

€ 11,00

Fior di latte, pecorino romano DOP, pepe, salame Napoli piccante, olio EVO.

Mozzarella, Pecorino-Käse, Pfeffer, sharfe Salami, Öl.

Scarpariello

€ 13,00

Fior di latte, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pecorino romano DOP, basilico, olio EVO.

Mozzarella, Kirschtomaten "Piennolo del Vesuvio", Pecorino-Käse, Parmesan Käse, Basilikum, Öl.

'O Sole mio

€ 13,00

Provola di fior di latte, pomodorini gialli, coppa Piacentina DOP, basilico, olio EVO.

geräucherter Büffelmozzarella, gelbe Kirschtomaten, Bauchspeck, Basilikum, Öl.

Parmiggiana

€ 12,00

Provola di fior di latte, parmigiana di melazane, basilico, olio EVO.

geräucherter Büffelmozzarella, Aubergine Parmigiana, Basilikum, Öl.

Fritta

€ 10,00

Ripieno con fior di latte, ricotta, pepe, cicoli di maiale.

Calzone mit Mozzarella, Quark, Pfeffer, "Ciccioli" von Schweinefleisch.

Gentile cliente: allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza di principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala, che sarà lieto di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

N.B. Alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti con prodotti surgelati, Ci scusiamo anticipatamente.
Wir garantieren den verbrauch von frischen Produkten, im Notfall werden Tiefgefrorene Produkte verwendet.

Aperitivi - Aperitif

Aperol Spritz	€ 3,50
Hugo	€ 3,50
Bitter Bianco/ Rosso	€ 2,50

Birre - Bier

Forst - Kronen 5,2%

Piccola - klein (0,30 cl)	€ 3,20
Grande - gross (0,50 cl)	€ 5,30

Weihenstephaner- Hefe Weissbier 5,4%

Piccola - klein (0,30 cl)	€ 3,50
Grande - gross (0,50 cl)	€ 5,50

Krombacher

Analcolica - Alkoholfreien 33 cl	€ 3,50
----------------------------------	--------

Bibite - Getränke

ACQUA - WASSER 1/2 L	€ 2,20
ACQUA - WASSER 1 L	€ 4,00

Bicchiere piccolo - klein (0,20 cl)	€ 2,20
Bicchiere grande - groß (0,40 cl)	€ 4,00

COCA COLA

LIMONATA/LIMONADE

SPORTWASSER

SPEZI

HOLUNDERSCHORLE

APFELSCHORLE

SUCCO DI MELA/APFELSAFT

Lattine - Dosen (0,33 cl)

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, THE PESCA	€ 2,50
---	--------

Vini Rossi - Rotweine

	Calice Glass	Bottiglia Flasche
"Cavarletta" Salento Negroamaro Rosato I.G.P. Azienda Agricola Giovanni Petrelli (Carmiano - Puglia)		€ 17,00
Lagrein D.O.C. Cantina Kurtatsch (Cortaccia - Alto Adige)	€ 4,00	€ 25,00
Blauburgunder Pinot Nero D.O.C. Tenuta Hans Rottensteiner (Bolzano - Alto Adige)	/	€ 25,00
Ripasso Classico Superiore D.O.C. Azienda Albino Armani (Marano di Valpolicella - Veneto)	/	€ 25,00
Piedirosso Campi Flegrei D.O.C. Società Agricola La Sibilla (Bacoli - Campania)	/	€ 21,00
Aglianico "Sannio" D.O.P. Coop. Agricola La Guardiense (Guardia Sanframondi - Campania)	€ 3,00	€ 18,00
Gragnano Frizzante D.O.C. Azienda vinicola Iovine (Gragnano - Campania)	€ 3,00	€ 17,00
Nero d'Avola D.O.C. Società Agricola Disisa (Monreale - Sicilia)	/	€ 18,00

Vini Bianchi - Weißweine

Lugana D.O.C. Ca' Lojera Tenuta Tiraboschi (Sirmione - Lombardia)	€ 3,50	€ 22,00
Falanghina "Sannio" D.O.P. Coop. Agricola La Guardiense (Guardia Sanframondi - Campania)	€ 3,00	€ 18,00
Chardonnay D.O.C. Tenuta Hans Rottensteiner (Bolzano - Alto Adige)	/	€ 20,00
Pinot Grigio "Collio" D.O.C. Azienda Agricola Komjanc Simon (S. Floriano del Collio - Friuli V. G.)	/	€ 19,00
Pignoletto Frizzante D.O.C. Azienda Agricola Lodi Corazza (Zola Predosa - Emilia Romagna)	/	€ 17,00
Passerina "Nuà" I.G.P. Azienda Agricola Montecorolano (Porto Potenza Picena - Marche)	/	€ 17,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi "Valle delle Iame" D.O.P. Azienda Agricola Vignamato (San Paolo di Jesi - Marche)	/	€ 17,00
Greco di Tufo "Due chicchi" I.G.P. Azienda Agricola Benito Ferrara (Tufo - Campania)	/	€ 22,00
Vermentino di Sardegna "Cala Silente" D.O.C. Società Cooperativa Agricola Santadi (Santadi - Sardegna)	/	€ 20,00

Bollicine

Prosecco Treviso Brut D.O.C. Vallis Mareni (Premaor - Veneto)	€ 3,00	€ 20,00
Franciacorta Cuvée Brut "Alma" D.O.C.G. Azienda Agricola Bellavista (Erbusco - Lombardia)	/	€ 40,00