

*Nonna Rosa*  
RISTORANTE  ITALIANA

# *Antipasti*

## *freddi e caldi*

### *kalte und warme Vorspeisen*

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 01. | <b>Zuppa di Pomodoro</b><br>Tomaten Creme Suppe   | <b>6,50 €</b>  |
| 02. | <b>Mozzarella di Bufala e Pomodori</b><br>Büffelmozzarella mit feinen Kirsch-Tomaten, hausgemachtes Basilikum-Pesto<br>Rucola und Basilikum | <b>10,90 €</b> |
| 03. | <b>Bruchetta</b><br>mit geröstetem Brot, Knoblauch, eingelegten Tomaten und frischem Basilikum  | <b>7,50 €</b>  |
| 04. | <b>Burrata</b><br>auf geschmorten Kirsch-Tomaten mit Balsamico und frischem Basilikum   | <b>12,50 €</b> |
| 05. | <b>Antipasti Misto</b><br>gemischte Vorspeisen-Platte   | <b>12,50 €</b> |
| 06. | <b>Parma e Melone</b><br>feiner italienischer Parmaschinken mit Honigmelone   | <b>10,50 €</b> |
| 07. | <b>Vitello Tonnato</b><br>dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce  | <b>12,50 €</b> |
| 08. | <b>Antipasti Specialle (für 2 Personen)</b><br>gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen  | <b>26,50 €</b> |

# *Insalata - Salat*

09. **Insalata Mista** 7,50 €  
großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten und Kirsch-Tomaten, Möhren, Gurken und rote Zwiebeln, dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing
10. **Insalata Caesars** 13,50 €  
Römersalat mit Kirsch-Tomaten, Oliven, Grana Padano und Hähnchenbrust, dazu hausgemachtes Caesars-Dressing
11. **Insalata Formaggio di Capra** 12,50 €  
gemischter Salat mit Kirsch-Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und gegrillten Ziegenkäse, Preiselbeeren und Honig, dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing
12. **Insalata Salmone** 14,50 €  
gemischter Salat mit Kirsch-Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und gegrillte Lachsfiletstreifen, dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing

## *Kinder-Ecke*

150. **Bolognese**<sup>14,A,A1</sup> 6,50 €  
mit Spaghetti
151. **Tomatensauce**<sup>A,A1</sup> 6,50 €  
mit Penne
152. **Schnitzel**<sup>A,A1,C,G</sup> 7,50 €  
Hähnchenbrust mit Pommes frites und Mayonaise<sup>1,6,7,C,J</sup> oder Ketchup

## *Beilagen*

160. **Pommes frites** 2,80 €
161. **Kroketten**<sup>A,A1</sup> 2,80 €

# Pasta - Nudeln

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 13. | <b>Spaghetti Carbonara</b><br>mit cremiger Sahne-Sauce, Speck, Ei, Grana Paddano und frischer Petersilie                    | 12,90 € |
| 14. | <b>Spaghetti Frutti di Mare</b><br>mit Meeresfrüchten in pikanter Tomaten-Sauce   | 13,90 € |
| 15. | <b>Spaghetti Amatriciana</b><br>mit Speck und Zwiebeln in Tomaten-Sauce   | 12,90 € |
| 16. | <b>Spaghetti Aglio e Olio Gamberi</b><br>in Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt, Chilli, mit frischer Petersilie und Garnelen | 18,50 € |
| 17. | <b>Spaghetti Pesto Verde</b><br>mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Grana Padano  | 10,90 € |
|     | <b>besonders lecker mit Hähnchenbrust</b>   | 13,90 € |
|     | <b>wir empfehlen dazu Garnelen</b>  | 18,90 € |
| 18. | <b>Ricotta-Spinat-Ravioli</b><br>mit Salbei-Butter-Sauce und Grana Padano   | 14,50 € |
| 19. | <b>Tagliatelle alle Verdura</b><br>Bandnudeln mit Gemüse der Saison in Tomaten-Sahne-Sauce                                  | 12,50 € |
| 20. | <b>Tagliatelle Funghi e Prosciutto</b><br>Bandnudeln mit Hinterschinken und Champignons in Sahne-Sauce                      | 12,50 € |
| 21. | <b>Tagliatelle al Salmone</b><br>Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Sekt--Sahne-Sauce                                     | 14,50 € |
| 22. | <b>Pappadelle Bolognese</b><br>mit Ragout aus Rinderhackfleisch, Grana Padano   | 13,50 € |
| 23. | <b>Penne Gorgonzola</b><br>Pasta in Gorgonzola-Sauce  | 13,50 € |
| 24. | <b>Penne all Arrabbiata</b><br>Pasta in pikanter Tomaten-Sauce  | 11,50 € |
| 25. | <b>Penne al Forno</b><br>mit Hähnchenbrust-Streifen, Paprika in Tomaten-Sahne-Sauce, mit Käse überbacken                    | 14,50 € |
| 26. | <b>Penne Nonna Rosa</b><br>mit Rinderfilet-Streifen und Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce, mit Mozzarella überbacken       | 17,90 € |
| 27. | <b>Lasagne Bolognese</b><br>hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken  | 13,50 € |

# Pizza

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 27. | <b>Pizza Maragherita</b><br>Tomaten-Sauce, frischer Basilikum und Käse   | 9,50 €  |
| 28. | <b>Pizza Salami</b><br>Tomaten-Sauce, Käse und Salami  | 11,90 € |
| 29. | <b>Pizza Funghi</b><br>Tomaten-Sauce, Käse und frische Champignons   | 11,50 € |
| 30. | <b>Pizza Hawaii</b><br>Tomaten-Sauce, Käse, Hinterschinken und Ananas  | 12,50 € |
| 31. | <b>Pizza Tonno</b><br>Tomaten-Sauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln  | 13,50 € |
| 32. | <b>Pizza Verdura</b><br>Tomaten-Sauce, Käse und frischem Gemüse  | 10,90 € |
| 33. | <b>Pizza Vegana (vegan)</b><br>Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Zwiebeln, Oliven und Rucola | 12,90 € |
| 34. | <b>Pizza Pompeii</b><br>mit Sauce Hollandaise, Hähnchenbrust, Broccoli und Käse                                | 13,90 € |

## Pizza Speciale

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 35. | <b>Pizza Burrata</b><br>Tomaten-Sauce, Kirsch-Tomaten, frischer Basilikum, Burrata und Käse      | 14,50 € |
| 36. | <b>Pizza Diavolo</b><br>Tomaten-Sauce, pikante Salami, scharfe Peperoni, Paprika und Mozzarella  | 14,90 € |
| 37. | <b>Pizza Parma e Rucola</b><br>Tomaten-Sauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano | 14,90 € |
| 38. | <b>Pizza Bruschetta</b><br>Bruschetta-Tomaten, Rucola, Mozzarella und Grana Padano               | 12,50 € |

# Carne - Fleisch

*Alle Gerichte werden mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
und Beilagesalat<sup>2,G,J</sup> serviert!*

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 120. | <b>Piarda Rucola</b><br>Hähnchenbrustscheiben vom Grill, serviert mit Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesan <sup>2,G</sup>   | 14,50 € |
| 121. | <b>Petti di Pollo al Funghi</b><br>Hähnchenbrust in Champignon-Rahm-Sauce <sup>G</sup>   | 14,50 € |
| 122. | <b>Filetto di maiale Pepe Verde</b><br>Schweinefilet mit grüner Pfeffer-Sauce <sup>G</sup>   | 18,50 € |
| 123. | <b>Filetto di maiale Gorgonzola</b><br>Schweinefilet in Gorgonzola-Sauce <sup>G</sup>  | 18,50 € |
| 124. | <b>Filetto di maiale Cognac</b><br>Schweinefilet mit Rosmarin und Knoblauch in Cognac-Sahne-Sauce <sup>G</sup>   | 19,50 € |
| 125. | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Schweine-Lachs-Medaillons mit Salbai und Parmaschinken in Weißwein-Sauce <sup>G</sup>  | 19,50 € |
| 126. | <b>Valdostana</b><br>Schweineschnitzel <sup>A,A1,C,G</sup> gefüllt mit Hinterschinken <sup>2,3</sup> und Käse in Gorgonzola-Sauce <sup>G</sup><br>mit Rucola und Parmesan <sup>2,G</sup> | 19,50 € |
| 127. | <b>Bistecca alla Griglia<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill   | 24,90 € |
| 128. | <b>Bistecca al Pepe Verde<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit grüner Pfeffer-Sauce   | 26,50 € |
| 129. | <b>Bistecca alla Gorgonzola<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill in Gorgonzola-Sauce <sup>G</sup>   | 26,90 € |
| 130. | <b>Bistecca con Funghi e Cipolle<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Champignons   | 25,50 € |
| 131. | <b>Filetto di manzo alla Griglia<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rinderfilet vom Grill   | 27,90 € |
| 132. | <b>Filetto di manzo al Pepe Verde<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffer-Sauce <sup>G</sup>  | 28,50 € |
| 133. | <b>Filetto di manzo alla Gorgonzola<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rinderfilet vom Grill in Gorgonzola-Sauce <sup>G</sup>   | 28,90 € |

# *Pesce - Fisch*

100. **Gambas Cognac** **24,50 €**  
Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> in Cognac-Hummercreme-Sauce<sup>G</sup>, dazu Salat<sup>2,G,J</sup>
101. **Gambas Siciliana** **24,50 €**  
Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> mit Kapern, Oliven<sup>10</sup> und Knoblauch in pikanter Tomatensauce, dazu Salat<sup>2,G,J</sup>
102. **Gambas Aglio e Olio** **23,90 €**  
Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Salat<sup>2,G,J</sup>
103. **Gambas Griglia** **24,90 €**  
Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> vom Grill, serviert auf Rucola- Salat<sup>2,G,J</sup>
104. **Salmone ai Ferri** **23,50 €**  
frisches Lachssteak<sup>D</sup> vom Grill, serviert mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>2,G,J</sup>
105. **Salmone Nonna Rosa** **24,50 €**  
frischer Lachs<sup>D</sup> mit roten Pfeffer in Sahne-Sauce<sup>G</sup>, serviert mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>2,G,J</sup>
105. **Filetto di Salmone con Spinaci** **24,50 €**  
Lachsfilet<sup>D</sup> mit Spinat in Sahne-Sauce<sup>G</sup>, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>2,G,J</sup>

# Getränke

## Wasser

San Pellgrino, con Gas

Aquapanna, still

0,25 l 0,75 l

2,90€ 6,50€

2,90€ 6,50€

## Softdrinks

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Mexo-mix

0,2 l 0,4 l

2,70€ 4,50€

2,70€ 4,50€

2,70€ 4,50€

2,70€ 4,50€

2,70€ 4,50€

## Schweppes

Dry Tonic Water

Wild Berry

Bitter Lemon

Ginger Ale

0,2 l

2,90€

2,90€

2,90€

2,90€

## Säfte & Schorle

Orangensaft

Apfelsaft

Maracujasaft

Rharbarbersaft

0,2 l 0,4 l

2,90€ 4,50€

2,90€ 4,50€

2,90€ 4,50€

2,90€ 4,50€

## Kaffee

Café crème

Espresso

Espresso, doppelt

Cappuccino

Milch-Kaffee

Latte Macchiato

2,90€

2,50€

3,50€

3,50€

3,90€

3,90€

## Tee

Ausgewählte Teesorten

Frischer Minztee

Heiße Zitrone mit frischem Ingwer

3,50€

3,90€

3,90€

## Té Fredo - Eistee

### hausgemacht

erfrischender Eistee mit ganzen Himbeeren,

Zitronenscheiben und einem Hauch

Holunder – flavou

4,50€

## Limonata - Limonade

### hausgemacht

## Erdbeer Limette

leckere Limonata mit ganzen Erdbeeren

und Limettenvierteln

4,90€

## Himbeer Limette Minze

mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln

und frischer Minze

4,90€

## Mango Minze Orange

Limonata mit süßer Mango,

frischen Minzblättern und

Orangenscheiben

4,90€

## Holunder Limette Minze

leckere Limonata mit Holundersirup,

Limettenviertel und frischen

Minzblättern

4,90€



# Aperitivo - Aperitif

<b>Procecco Frizzante</b>	0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>		<b>6,50 €</b>
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis		
<b>Campari Spritz</b>		<b>6,50 €</b>
Campari, Prosecco, Soda, Orange, Eis		
<b>Campari Orange</b>		<b>6,90 €</b>
Campari, Orangensaft, Eis		
<b>Hugo</b>		<b>6,50 €</b>
Holunder, Prosecco, Soda, Minze, Eis		
<b>Lillet Wild Berry</b>		<b>6,90 €</b>
Lillet, Schweppes, Wild Berry, Eis		
<b>Royalangel</b>		<b>6,90 €</b>
Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco, Eis		
<b>Martini Bianco</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Martini Rosso</b>		<b>4,50 €</b>

## Dessert

170.	<b>Tiramisu</b> <sup>1,6,7,9,21,A,A1,C,G,J</sup>	<b>7,50 €</b>
171.	<b>Tartufo</b> <sup>C,G,J</sup>	<b>7,50 €</b>
172.	<b>Panna Cota</b> <sup>C,G,J</sup>	<b>6,50 €</b>
173.	<b>Cassata</b> <sup>C,G,J</sup>	<b>7,50 €</b>
174.	<b>Gilatto Al Caramel</b> <sup>C,G</sup>	<b>6,90 €</b>
	Salted Caramelleis, Mascarponecreme und Karamellsauce	



# Weinkarte

## Weißwein

	0,2 l	0,5 l
Weißweinschorle, trocken	5,50€	
Pinot Grigio, Terra Sicilane	5,50€	14,90€
Inzolia, Terra Sicilane	5,90€	15,90€

## Weißwein, Flasche

0,75 l

Chardonnay, Italien, trocken, salento	24,50€
Grauburgunder, trocken, Rheinhessen	26,50€
Gavi, trocken, del Comune Gavi	32,50€
Lugana, trocken, italienischer Wein	28,50€
Regaleali, Italien, trocken, salento	29,90€

## Rotwein

	0,2 l	0,5 l
Nero d'Avola, trocken	5,90€	17,50€
Montepulciano	5,50€	16,00€
Lambrusco	5,50€	13,50€

## Rotwein, Flasche

0,75 l

Merlot, trocken, Doc Venezia	24,90€
Salice Salentino (Negroamaro Riserva)	34,50€
Primitivo, trocken, Di Manduria	28,90€
Sangiovese, trocken, De Conte	26,50€
Roccadelle Macie (Chianti Classico Riserva)	42,50€

## Roséwein

	0,2 l	0,5 l
Cerasuolo D' Abruzzo	5,90€	15,90€

## Roséwein, Flasche

0,75 l

Negroamaro Zinfandel	24,90€
Scaia Rosato	26,50€
Rosa dei Frati	32,50€

## Prosecco, Flasche

0,75 l

Secco Frizzante	19,50€
-----------------	--------



## Zusatzstoffe

1. Farbstoffe, 2. mit Konservierungsstoffe, 3. mit Nitritpökelsalz, 4. mit Phosphat, 5. mit Geschmacksverstärker, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. mit Süßungsmittel, 8. enthält eine Phenylalaninquelle, 9. Geschwefelt, 10. Geschwärzt, 11. Enthält Koffein (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 12. Chininhaltig, 13. Genteschnich verändert, 14. aus Fleischstücken zusammengefügt, 15. Taurinhaltig, 16. mit Krebsfleischimitat, 17. mit Säuerungsmittel, 18. mit Stabilisatoren, 19. geräuchert, 20. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 21. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 22. gewachst.

## Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- A. Glutenhaltiges Getreide, A1. enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2. enthält Roggen, A3. enthält Gerste, A4. enthält Hafer, B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse, D. Fische und daraus gewonnen Erzeugnisse, E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1. enthält Mandeln, H2. enthält Haselnüsse, H3. enthält Walnüsse, H4. enthält Cashewnüsse, H5. enthält Pecannüsse, H6. enthält Paranüsse, H7. enthält Pistazien, H8. enthält Macadamianüsse, I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid und Sulphite, M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.