

APERITIVI

Moet & Chandon ¹² Champagner, brut	0,10l	16,00
Prosecco ¹² italienischer Schaumwein, trocken	0,10l	6,00
Martini ¹² bianco, rosso oder dry	5 cl	5,00
Sandeman Sherry ¹² medium oder dry	5 cl	4,00
Aperol Sprizz ¹ Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,20 l	7,50
Hugo ¹ Prosecco, Holunderblütensirup und frische Minze	0,20 l	7,50
Sanbitter ¹ Alkoholfreier Aperitif	0,10 l	4,00

I NOSTRI ANTIPASTI

Vitello Tonnato Kalbsfleischscheiben mit Kapern und Thunfischcreme	11,50
Carpaccio di Manzo [*] Rindercarpaccio mit Champignons, Rucola und Parmesanspänen	11,50
Bufala Campana DOP e San Daniele Kampanischer Büffelmozzarella mit San Daniele Schinken	15,50
Burrata Campana DOP su pomodorini confit Kampanischer Burrata auf Cherrytomatenkonfit an Pestocrema	16,50
Gamberi di Fiume in Salsa rosa [*] Flusskrebs-Cocktail	12,50
Antipasto »Rossosiena« [*] Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	15,00
Antipasto »Rossosiena« für zwei [*] Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	30,00

*** Diese Gerichte werden mit geröstetem Brot und Butter serviert**

ANTIPASTI VEGETALE

Carpaccio di Finocchio Fenchel-Carpaccio mit Orangen- & Zitronenfilets, Senf-Vinaigrette und Parmesanspänen	8,50
Carpaccio di Bietola rossa Rote-Bete-Carpaccio auf Meerrettichcreme, mit Mandelscheiben bestreut	8,50
Caprino Lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Pinienkernen, Feigensenf und hausgemachter Balsamicocrème	13,50
Caponata Süß-saure Aubergine mit Rosinen und Pinienkernen	12,00
Antipasto Ortolana Verschiedenes frisches eingelegtes und gegrilltes Gemüse	14,50

ZUPPE

Vellutata di Pomodoro Tomatencremesuppe	6,00
Minestrone Italienische Gemüsesuppe	7,00
Zuppa di Cicoria, Patate e Salsiccia Löwenzahn-Kartoffelsuppe mit hausgemachter Salsiccia	9,50
Zuppa di Pesce Toskanische Fischsuppe Cacciucco-Art	14,50

INSALATE

Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch, Oregano und Basilikum	6,00
Insalata Mista piccola kleiner gemischter Salat	6,00
Insalata Mista con Pollo Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und roten Zwiebeln	13,50
Insalata Mista con Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln	12,50
Insalata Mista con Salmone Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken und Pinienkernen	14,50
Insalata Mista con Fegato di Vitello Gemischter Salat mit gebratener Kalbsleber	14,50
Insalata Mista con Punte di Filetto Gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen vom argentinischen Rind und Parmesanspänen	15,00

PASTE ASCIUTTE

Linguine allo Scoglio Linguine mit Meeresfrüchten, Venus-, Miesmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie	16,50
Tagliatelle Ortolana Bandnudeln mit Mangold, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	13,50
Spighe al Tartufo Hausgemachte Teigtaschen mit Trüffelüllung in Parmesankäse-Sauce	16,00
Pappardelle al Cinghiale Hausgemachte breite Bandnudeln mit Wildschweinragout	14,50
Scialatelli Alfredo Hausgemachte Nudeln mit Rinderfiletstreifen vom argent. Rind, Champignons, Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie und einem Hauch Sahne	14,50
Gnocchi al Pomodoro Hausgemachte Kartoffelklößchen mit Basilikum in Tomatensauce und mit toskanischem Schafskäse bestreut	13,50
Lasagne Tradizionale Schichtblattnudeln mit Kalbsragout	13,50
Risotto »Rossosiena« Großgarnelen-Steinpilz-Risotto	17,50

BRUSCHETTE e PIZZE

Bruschetta	7,50
3 Stk. Bauernbrot belegt mit Tomaten, Rucola und Pecorino Toscano	
Bruschetta n'Duja	7,50
3 Stk. Bauernbrot belegt mit Paste aus scharfer Salami und Peperoncini	
Focaccia Naturale	6,00
Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Oregano	
Focaccia Classica	8,50
Pizzabrot mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne	
Focaccia Rustica	10,50
Pizzabrot mit scharfer Salami und Gorgonzola	
Pizza Bufalina	13,00
Tomatensauce, kampanischer Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	
Pizza Margherita	8,00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Pizza Capricciosa	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, ital. Kochschinken Champignons, Artischocken	
Pizza Esplosiva	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Peperoncini	
Pizza »Rossosiena«	13,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, San-Daniele-Schinken und Parmesanspänen	
Pizza Valtellina	13,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesanspäne, Walnüsse	
Pizza Vegetariana	12,00
Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse	
Pizza Tonno	12,00
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
Pizza Salmonata	13,00
Tomaten, Mozzarella, Philadelphiakäse, Blattspinat, Räucherlachs	
Pizza Silana	13,00
Mozzarella, Kartoffeln, Scamorza, rote Zwiebeln, Steinpilze, n'Duja	
Pizza Siciliana	9,00
Tomatensauce, Kapern, Sardellen, Knoblauch	
Pizza Scampi	15,50
Tomatensauce, Mozzarella, Großgarnelen, Knoblauch, Petersilie	
Pizza Frutti di Mare	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Venus- Miesmuscheln, Knoblauch, Petersilie	
Calzone	12,00
Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, ital. Kochschinken Salami	

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Pizza mit kampanischem Büffelmozzarella zu und berechnen einen Aufpreis von 3,50 Euro.

CARNE Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

Filetto di Manzo ai Ferri <small>ca. 250 gr.</small> Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill	28,50
Filetto di Manzo »Rossosiena« <small>ca. 250 gr.</small> Argentinisches Rinderfiletsteak mit San-Daniele-Schinken bardiert, mit Mandelscheiben in Marsalasaucе	32,50
Costata di Manzo ai Ferri <small>ca. 300 gr.</small> Black Angus Rib-Eye-Entrecôte vom Grill	27,00
Coteletta alla Milanese Paniertes Kalbsschnitzel	22,50
Costolette d'Agnello Scottadito Gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit mediterranen Kräutern	26,50
Filetto di Maiale alle Prugne Schweinefilet-Tournedos mit getrockneten Pflaumen in Rotweinsauce	23,00
Coniglio alla Maremmana Kaninchen nach toskanischer Art	21,00
Fegato di Vitello al Burro e Salvia Kalbsleber in einer Butter-Salbei-Sauce	22,50

PESCE

Luccio su Lenticchie Beluga Zanderfilet auf der Haut gebraten, serviert auf Weißwein-Kräuter-Sauce dazu Petersilienkartoffeln und Belugalinsen	22,50
Salmone al Cartoccio Lachsfilet mit Meeresfrüchten in Folie gebacken, dazu Langkorn- & Wildreis	23,50
Scampi alla Griglia Großgarnelen vom Grill, dazu ein kleiner gemischter Salat	27,00
Scampi al Vino bianco Großgarnelen mit Knoblauch und Petersilie in Weißweinsauce, serviert mit Langkorn- & Wildreis	27,00
Scampi alla Diavola Großgarnelen in würziger, scharfer Tomatensauce, dazu Langkorn- & Wildreis	27,00

SOLO PER BAMBINI

Spaghetti Bambino mit Tomatensauce	5,00
Gnocchi Bambino Kartoffelklößchen mit Käsesauce	6,50
Pizza Bambino mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	5,50
Scaloppa Bambino Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	9,00

FORMAGGIO

Tagliere di Formaggi Variation von italienischem Käse mit Feigensenf und hausgemachter Balsamicocrème, auf einem Holzbrett serviert	16,00
--	--------------

BEVANDE CALDE

Espresso ²	Tasse	2,40
Espresso doppio ²	Tasse	4,40
Espresso Corretto ²	Tasse	4,50
Caffé ²	Tasse	3,00
Cappuccino ^{2,G}	Tasse	3,40
Latte Macchiato ^{2,G}	Glas	4,40
Tee von Ronnefeldt verschiedene Sorten	Glas	3,00

BEVANDE FREDDE

San Pellegrino	Fl. 0,25l	2,50
San Pellegrino	Fl. 0,75l	6,00
San Benedetto stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,50
San Benedetto	Fl. 0,75l	6,00
Coca-Cola ^{1,2,4}	Fl. 0,20l	2,50
Coca-Cola Light ^{1,2,4,6,7}	Fl. 0,20l	2,50
Sprite ⁴	0,20l	2,50
Apfelschorle	0,20l	2,50
Chinotto ^{1,5}	Fl. 0,20l	3,50
Oransoda	Fl. 0,20l	3,00
Schweppes Tonic Water ^{4,8}	Fl. 0,20l	3,00
Braumeisters Kraftmalz ^A Malztrunk	Fl. 0,33l	3,00
Bionade Holunder	Fl. 0,33l	3,00
Apfelsaft	0,20l	3,00
Orangensaft	0,20l	3,00
Orangensaft frisch gepresst	0,20l	5,50
Rhabarbernektar	0,20l	3,00

Hinweise für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) vor, in dem die vorgenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie dazu unsere Mitarbeiter wir beraten Sie gerne.

BIRRE

Radeberger Pils vom Fass	0,30l	3,20
Radeberger Pils vom Fass	0,50l	4,20
Guinness Stout vom Fass Schwarzbier	0,30l	4,20
Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0,30l	3,50
Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0,50l	4,50
Schöfferhofer Kristallweizen	Fl. 0,50l	4,50
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,50l	4,50
Peroni Nastro Azzurro italienisches Bier	Fl. 0,33l	3,50
Clausthaler alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	3,00

MISCHGETRÄNKE

Alsterwasser ⁴ Bier mit Sprite	0,30l	3,20
Alsterwasser ⁴ Bier mit Sprite	0,50l	4,00

VINI SFUSI

	0,25l	0,50l
Pinot Grigio IGP weiß, trocken	5,50	10,50
Rosato Tinazzi rosé, trocken	5,50	10,50
Chianti DOCG rot, trocken	5,50	10,50

MISCHGETRÄNK

Weinschorle	0,20l	4,50
--------------------	-------	------

LIQUORI e AMARI

Amaretto Disaronno	2 cl	3,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	3,50
Mirto	2 cl	3,50
Amaro Averna	2 cl	3,50
Amaro Montenegro	2 cl	3,50
Amaro Del Capo	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50

ALCOLICI

Wodka Moskovskaya	2 cl	4,00
Williamsbirne	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Beefeater Gin	2 cl	4,00
Hendricks Gin	2 cl	6,00
Havana Club 7 años	2 cl	5,00
Vecchia Romagna ¹²	2 cl	4,50
Hennessy Fine de Cognac ¹²	2 cl	6,00
Jack Daniels	2 cl	5,00
Glen Grant ¹	2 cl	5,50
Grappa Hausmarke ¹²	2 cl	3,50
Grappa Nardini ¹²	2 cl	6,00
Grappa Nardini Riserva ¹²	2 cl	8,00

LONGDRINKS & COCKTAILS

Campari Orange ¹ Campari mit Orangensaft		8,50
Campari Soda ¹ Campari mit Mineralwasser		8,50
Negroni ¹ Campari, Martini rosso, Gin		8,00
Mojito Havana Club 3 años, Limetten, Minze, Rohrzucker, Mineralwasser		8,50
Caipirinha Cachaca, Limetten, Rohrzucker, crushed ice		8,50
Gin Tonic ^{4,8}		8,50
Cuba Libre ^{1,2,4}		8,50
Whisky Cola ^{1,2,4}		8,50

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin
12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker

Alle Preise in Euro inkl. Service & MwSt