

Rossosiena
VINO E CUCINA



Potsdamer Chaussee 15a
14163 Berlin

Tel. 030.802 78 15
Fax 030.80 10 86 12
www.rossosiena.de

Montag Ruhetag
Dienstag bis Sonntag
von 12.00 bis 24.00 Uhr

APERITIVI & LONGDRINKS

Moët & Chandon ¹² Champagner, brut	0,10 l	16,00
Prosecco ¹² italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	6,00
Martini ¹² bianco, rosso ¹ oder dry	5 cl	5,00
Sandeman Sherry ¹² medium oder dry	5 cl	4,00
Campari Orange ¹ Campari mit Orangensaft	0,20 l	8,00
Campari Soda ¹ Campari mit Mineralwasser	0,20 l	8,00
Sanbitter ¹	0,10 l	4,00
Aperol Sprizz ^{1, 8, 12} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser		7,50
Hugo ¹² Prosecco mit Holundersirup, Mineralwasser, Limette und Minze		7,50
Negroni ¹ Campari, Martini rosso, Gin		8,00
Mojito Havana Club 3 años, Limetten, Minze, Rohrzucker, Mineralwasser		8,50
Caipirinha Cachaça, Limetten, Rohrzucker, crushed ice		8,50
Gin Tonic ^{4,8}		8,50

I NOSTRI ANTIPASTI VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{C, D, F, G} Kalbfleischscheiben mit Kapern und Thunfischcrème	12,00
Carpaccio di Manzo ^{A, G *} Rindercarpaccio mit Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan	12,00
Insalata Frutti di Mare ^{B, D, N} Meeresfrüchtesalat	16,00
Burrata Campana DOP su pomodorini confit ^{G, H} Kampanischer Burrata auf Kirschtomatenkonfit an Basilikumpesto	16,50
Gamberi di Fiume in Salsa rosa ^{A, B, C, D, F, G 4, 6, *} Flusskrebse in Cocktailsauce und Cantaloup-Melone	14,50
Antipasto »Rossosiena« ^{A, B, C, D, F, G *} gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	15,00
Antipasto »Rossosiena« ^{A, B, C, D, F, G *} für zwei Personen gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	30,00
Austern – Fines de Claire ^{A, G, N} je Stück mit hausgemachtem geröstetem Brot, Pumpnickel und Landbutter serviert	3,80

***Diese Gerichte werden mit hausgemachtem
geröstetem Brot und Landbutter serviert.**

ANTIPASTI VEGETALI VEGETARISCHE VORSPEISEN

Carpaccio di Finocchio ^{G, J, L} Fenchel-Carpaccio mit Orangen- & Zitronenfilets, Senf-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan	10,50
Carpaccio di Bietola rossa ^{J, H, L} Rote-Bete-Carpaccio auf Meerrettichcrème, mit Mandelscheiben bestreut	10,50
Caprino ^{G, H, J, L} lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Pinienkernen, Walnüssen, Feigensenf und hausgemachter Balsamicocrème	13,50
Caponata ^{H, I, L} süß-saure Aubergine mit Rosinen, Pinienkernen, Mandelsplittern und Balsamicocrème	13,50
Antipasto Ortolana ^{I, 5} verschiedenes, frisches, eingelegtes und gegrilltes Gemüse	15,00

ZUPPE

Crema di Pomodoro ^G hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Sahne und Basilikum verfeinert	6,00
Minestrone ^{I, J} italienische Gemüsesuppe	7,00
Zuppa di Pesce ^{B, D, I, J} toskanische Fischsuppe nach Cacciucco-Art	14,50

INSALATE

Insalata di Pomodoro ^{I, J, 12} Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch, Oregano und Basilikum	6,00
Insalata Mista piccola ^{I, J, 12} kleiner gemischter Salat	6,00
Insalata Mista con Pollo ^{J, 12} gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen- bruststreifen und roten Zwiebeln	13,50
Insalata Mista con Tonno ^{D, J, 12} gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln	12,50
Insalata Mista con Salmone ^{D, H, J, 12} (Norwegischer VARLAKS) gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken und Pinienkernen	14,50
Insalata Mista con Punte di Filetto ^{G, J, 12} gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen vom argentinischen Rind und gehobeltem Parmesan	15,00

PASTE ASCIUTTE

Linguine Gran Scoglio ^{A, B, N, 12} Linguine mit Meeresfrüchten, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie	17,50
Tagliatelle Ortolana ^{A, G, H, 12} Bandnudeln mit Spinat, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	14,50
Spighe al Tartufo ^{A, G} hausgemachte Teigtaschen mit Trüffel-Füllung in Parmesankäse-Sauce	17,00
Spaghetti Capri ^{A, G, H} Spaghetti mit frischem Tomatensugo und Burrata-»Krone« an Basilikumpesto	17,50
Fusilloni Alfredo ^{A, G} Fusilloni mit Rinderfiletstreifen vom argentinischen Rind, Champignons, Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie und einem Hauch von Sahne	16,50
Gnocchi al Pesto ^{A, G, H} hausgemachte Kartoffelklößchen mit Basilikumpesto	14,50
Lasagne al Ragout di Vitello ^{A, G, I} Lasagne mit Kalbsragout	13,50
Risotto Rossosiena ^B Scampi-Steinpilz-Risotto	18,50

CARNE

Alle Fleischgerichte werden mit
Tagesbeilagen serviert.

Filetto di Manzo ai Ferri ^{G *} ca. 250 g*	29,50
Argentinisches Rinderfilet vom Grill	
Filetto di Manzo Rossosiena ca. 250 g*	32,50
Argentinisches Rinderfilet mit San Daniele Schinken bardierte, mit Mandelscheiben in Marsalasaucen	
Costata di Manzo ai Ferri ^{G *} ca. 300 g*	32,00
US-Entrecôte (Rib-Eye) vom Grill	
Costolette d'Agnello Scottadito ^{G *}	27,00
gegrillte Koteletts vom Lammkarree (Neuseeland) mit mediterranen Kräutern	
Bistecca Fiorentina je 100 g	8,50
T-Bone Steak vom Chianina Rind aus der Toskana (ab 2 Personen), serviert mit 5 verschiedenen Salzsorten und Tagesbeilage	

*** serviert mit hausgemachter Kräuterbutter**

PESCE

Salmone al Cartoccio ^{B, D, I, N}	26,50
Lachsfilet vom Norwegischen VARLAKS mit Meeres- früchten in Folie gebacken, serviert mit Tagesbeilage	
Orata alla Griglia ^D	25,00
frische Dorade vom Grill, serviert mit Tagesbeilage	
Scampi	29,50
• alla Griglia ^{B, I} • al Vino Bianco ^{B, 12} • alla Diavola ^{B, I, J, 12}	
Scampi auf Wunsch zubereitet, mit einem kleinen gemischten Salat serviert	
Sogliola al Burro ^{D, G}	34,50
frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, serviert mit Tagesbeilage	
Gamberone alla Griglia ^{A, B}	24,50
Jumbo Gambas vom Grill, serviert mit Spaghetti aglio e olio oder mit einem kleinen gemischten Salat	

WILDFANG & FANG DES TAGES AUF ANFRAGE*

- **Dorade** ^D für zwei Personen
- **Langustenschwanz** ^B
- **Loup de Mer** ^D für zwei Personen
- **Sashimi Thunfisch** ^D
- **Steinbutt** ^D
- **Hummer** ^B

*** Fragen Sie nach unseren
aktuellen Angeboten!**

BRUSCHETTE E FOCACCE

Bruschetta ^A	7,50
3 Stück Bauernbrot belegt mit Tomaten, Knoblauch und Oregano	
Bruschetta N'Duja ^{A, G, 4, 5}	7,50
3 Stück Bauernbrot belegt mit einer Paste aus scharfer Salami und Peperoncini	
Focaccia Naturale ^A	6,50
Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Oregano	
Focaccia Classica ^{A, G}	10,50
Pizzabrot mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	
Focaccia Rustica ^{A, G, 4, 5}	10,50
Pizzabrot mit scharfer Salami und Gorgonzola	
PIZZA	
Pizza Bufalina ^{A, G}	13,00
Tomatensauce, Kampanischer Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten und Basilikum	
Pizza Margherita ^{A, G}	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Pizza Capricciosa ^{A, G, 4, 5}	12,00
Tomatensauce, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Champignons und Artischocken	
Pizza Esplosiva ^{A, G, 4, 5, 12, 13}	12,00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebeln, schwarze Oliven und Peperoncini	
Pizza Rossosiena ^{A, G, 4, 9}	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, San Daniele Schinken und gehobelter Parmesan	
Pizza Valtellina ^{A, G, H, 4}	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola, gehobelter Parmesan und Walnüsse	
Pizza Vegetariana ^{A, G}	13,00
Tomatensauce, Mozzarella und gegrilltes Gemüse	
Pizza Tonno ^{A, D, G}	12,00
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln	
Pizza Salmonata ^{A, D, G}	14,00
Tomaten, Mozzarella, Philadelphiakäse, Blattspinat und Räucherlachs	
Pizza Silana ^{A, G, 4, 5}	14,00
Mozzarella, Kartoffeln, Scamorza, rote Zwiebeln, Steinpilze und N'Duja	
Pizza Siciliana ^{A, D, 1, 12}	10,00
Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Knoblauch	
Pizza Scampi ^{A, B, G}	16,50
Tomatensauce, Mozzarella, Großgarnelen, Knoblauch und Petersilie	
Pizza Frutti di Mare ^{A, B, G, N}	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Knoblauch und Petersilie	
Calzone ^{A, G, 4, 5}	12,00
gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, italienischem Kochschinken und Salami	

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Pizza mit Kampanischem Büffelmozzarella DOP zu und berechnen einen Aufpreis von 4,50 Euro.

FORMAGGIO

Tagliere di Formaggi ^{A, C, G, H, J, I, 9, 10, 12}	16,00
Variation von italienischem Käse, serviert mit Feigensenf, hausgemachter Balsamicocrème, Weintrauben und Walnüssen. Dazu reichen wir hausgemachtes geröstetes Brot und Landbutter.	

DESSERT

Panna Cotta ^{G *}	7,50
an Waldbeeren-Früchte-Ragout	
Tiramisu ^{A, C, G, 2 *}	7,00
Crème brûlée ^{G *}	8,50
Cassata Siciliana ^{A, C, F, G, H, 12}	8,00
mit Amaretto übergossen	
Sorbetto al Limone ^{A, 1, 12 *}	9,50
mit Prosecco, Limoncello und Wodka zubereitet	
Tartufo Nero Affogato ^{C, E, G, H, 1, 2}	8,00
mit Kräuterlikör übergossen	
Tortino al Cioccolato ^{A, C, G *}	8,50
Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit einem Schokokern (15 min Zubereitungszeit)	

*Diese Nachspeisen sind hausgemacht

BEVANDE

BEVANDE CALDE

Espresso ²	Tasse	2,50
Espresso doppio ²	Tasse	4,50
Espresso Corretto ^{2, 12}	Tasse	4,50
Caffé ²	Tasse	3,00
Cappuccino ^{2, G}	Tasse	3,50
Latte Macchiato ^{2, G}	Glas	4,50
Tee von Ronnefeldt	Glas	3,50
verschiedene Sorten		

BEVANDE FREDE

S. Pellegrino	FL. 0,25 l	2,50
S. Pellegrino	FL. 0,75 l	6,00
San Benedetto Stilles Wasser	FL. 0,25 l	2,50
San Benedetto	FL. 0,75 l	6,00
Coca-Cola ^{1, 2, 4}	FL. 0,20 l	3,00
Coca-Cola Light ^{1, 2, 4, 6}	FL. 0,20 l	3,00
Sprite ⁴	0,20 l	3,00
Apfelschorle	0,20 l	2,80
Chinotto ^{1, 5}	FL. 0,20 l	3,50
Oransoda	FL. 0,20 l	3,00
Lemonsoda	FL. 0,20 l	3,00
Schweppes Tonic Water ^{4, 8}	FL. 0,20 l	3,00
Bionade Holunder	FL. 0,33 l	3,00
Apfelsaft	0,20 l	3,00
Orangensaft	0,20 l	3,00
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	5,50
Rhabarbernektar	0,20 l	3,00

BIRRE

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

I NOSTRI VINI - OFFEN WEINE

ROSSO	0,20 l	FL. 0,75 l
Rosso Nero di Troja IGP ¹²	7,50	26,00
Cabernet Sauvignon IGT ¹²	7,00	24,00
BIANCO	0,20 l	FL. 0,75 l
Bianco Greco Fiano IGP ¹²	7,50	24,00
Chardonay Vin di Vore DOC ¹²	9,50	29,50
	0,20 l	FL. 1 l
Pinot Grigio Delibori DOC ¹²	6,50	28,00
ROSÉ	0,20 l	FL. 0,75 l
Regaleali Rosé IGT ¹²	8,00	26,00
Bardolino Chiaretto DOC ¹²	7,00	24,00

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid & Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 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 inkl. MwSt. und Service.