

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

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

## I NOSTRI ANTIPASTI VORSPEISEN

<b>Vitello Tonnato</b> <sup>C, D, F, G</sup> Kalbfleischscheiben mit Kapern und Thunfischcrème	<b>12,00</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>A, G *</sup> Rindercarpaccio mit Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan	<b>12,00</b>
<b>Insalata Frutti di Mare</b> <sup>B, D, N</sup> Meeresfrüchtesalat	<b>16,00</b>
<b>Burrata Campana DOP su pomodorini confit</b> <sup>G, H</sup> Kampanischer Burrata auf Kirschtomatenkonfit an Basilikumpesto	<b>16,50</b>
<b>Gamberi di Fiume in Salsa rosa</b> <sup>A, B, C, D, F, G 4, 6, *</sup> Flusskrebse in Cocktailsauce und Cantaloup-Melone	<b>14,50</b>
<b>Antipasto »Rossosiena«</b> <sup>A, B, C, D, F, G *</sup> gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	<b>15,00</b>
<b>Antipasto »Rossosiena«</b> <sup>A, B, C, D, F, G *</sup> für zwei Personen gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	<b>30,00</b>

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

## ANTIPASTI VEGETALI VEGETARISCHE VORSPEISEN

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

## ZUPPE

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

## INSALATE

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

## PASTE ASCIUTTE

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

## CARNE

Alle Fleischgerichte werden mit  
Tagesbeilagen serviert.

<b>Filetto di Manzo ai Ferri</b> <sup>G *</sup> ca. 250 g*	<b>29,50</b>
Argentinisches Rinderfilet vom Grill	
<b>Filetto di Manzo Rossosiena</b> ca. 250 g*	<b>32,50</b>
Argentinisches Rinderfilet mit San Daniele Schinken bardiert, mit Mandelscheiben in Marsalasaucen	
<b>Costata di Manzo ai Ferri</b> <sup>G *</sup> ca. 300 g*	<b>32,00</b>
US-Entrecôte (Rib-Eye) vom Grill	
<b>Coscia D'Oca Brasata</b>	<b>28,50</b>
Frische Gänsekeule mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen	
<b>Mezza Anatra</b>	<b>28,50</b>
Entenbraten frisch aus dem Ofen mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen	
<b>Eine ganze Gans</b>	<b>130,00</b>
Gern bereiten wir Ihnen auf Bestellung auch eine ganze Gans mit hausgemachtem Rotkohl, Grünkohl und Klößen zu	

\* serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

## PESCE

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

## TRÜFFELSPEZIALITÄTEN

Gerne bereiten wir Ihnen  
auf Anfrage auch  
feine Trüffelgerichte vor.  
Lassen Sie sich von uns beraten!

## BRUSCHETTE E FOCACCE

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

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

## DESSERT

<b>Panna Cotta</b> <sup>G *</sup>	7,50
an Waldbeeren-Früchte-Ragout	
<b>Tiramisu</b> <sup>A, C, G, 2 *</sup>	7,00

\*Diese Nachspeisen sind hausgemacht

## BEVANDE

### BEVANDE CALDE

<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	Tasse	2,50
<b>Espresso doppio</b> <sup>2</sup>	Tasse	4,50
<b>Espresso Corretto</b> <sup>2, 12</sup>	Tasse	4,50
<b>Caffé</b> <sup>2</sup>	Tasse	3,00
<b>Cappuccino</b> <sup>2, G</sup>	Tasse	3,50
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2, G</sup>	Glas	4,50
<b>Tee von Ronnefeldt</b>	Glas	3,50
verschiedene Sorten		

### BEVANDE FREDE

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

### BIRRE

<b>Radeberger Pils vom Fass</b> <sup>A</sup>	0,30 L	3,50
<b>Radeberger Pils vom Fass</b> <sup>A</sup>	0,50 L	4,50
<b>Guinness Stout vom Fass</b> <sup>A</sup>	0,30 L	4,50
Schwarzbier		
<b>Schöfferhofer</b>		
<b>Hefeweizen vom Fass</b> <sup>A</sup>	0,30 L	3,50
<b>Hefeweizen vom Fass</b> <sup>A</sup>	0,50 L	4,50
<b>Kristallweizen</b> <sup>A</sup>	FL. 0,50 L	4,50
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	FL. 0,50 L	4,50
<b>Peroni Nastro Azzurro</b> <sup>A</sup>	FL. 0,33 L	3,50
italienisches Bier		
<b>Clausthaler</b> <sup>A</sup>	FL. 0,33 L	3,50
alkoholfreies Bier		

### I NOSTRI VINI - OFFEN WEINE

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