

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	Fl. 0,2 l	32,00
Champagner, brut		
Franciacorta La Montina Extra Brut DOC		
italienischer Spumante	0,10 l	9,50
Prosecco ¹²	0,10 l	7,00
italienischer Schaumwein, trocken		
Martini ¹²	5 cl	5,50
bianco, rosso ¹ oder dry		
Sandeman Sherry ¹²	5 cl	4,50
medium oder dry		
Campari Orange ¹	0,20 l	8,00
Campari mit Orangensaft		
Campari Soda ¹	0,20 l	8,00
Campari mit Mineralwasser		
Sanbitter ¹	0,10 l	4,00
Aperol Sprizz ^{1, 8, 12}		8,00
Aperol mit Prosecco und Mineralwasser		
Hugo ¹²		8,00
Prosecco mit Holundersirup, Mineralwasser, Limette und Minze		
Negroni ¹		8,50
Campari, Martini rosso, Hendrick's Gin		
Gin Tonic ^{4,8}		8,50

I NOSTRI ANTIPASTI VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{C, D, F, G}	13,00
Kalbfleischscheiben mit Kapern und Thunfischcrème	
Carpaccio di Manzo ^{A, G *}	13,00
Rindercarpaccio mit Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan	
Insalata Frutti di Mare ^{B, D, N}	16,00
Meeresfrüchtesalat	
Burrata Campana DOP su pomodorini confit ^{G, H}	16,50
Kampanischer Burrata auf Kirschtomatenkonfit an Basilikumpesto	
Gamberi di Fiume in Salsa rosa ^{A, B, C, D, F, G 4, 6, *}	14,50
Flusskrebse in Cocktailsauce und Cantaloup-Melone	
Antipasto »Rossosiena« ^{A, B, C, D, F, G *}	15,00
gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	
Antipasto »Rossosiena« für zwei Personen ^{A, B, C, D, F, G *}	30,00
gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	
Austern – Fines de Claire ^{A, G, N} je Stück	3,80
mit hausgemachtem geröstetem Brot, Pumpnickel und Landbutter serviert	

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

ANTIPASTI VEGETALI VEGETARISCHE VORSPEISEN

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

ZUPPE

Crema di Pomodoro ^G	6,00
hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Sahne und Basilikum verfeinert	
Minestrone ^{I, J}	7,00
italienische Gemüsesuppe	

INSALATE

Insalata di Pomodoro ^{I, J, 12}	6,00
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch, Oregano und Basilikum	
Insalata Mista piccola ^{I, J, 12}	6,00
kleiner gemischter Salat	
Insalata Mista con Pollo ^{J, 12}	13,50
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und roten Zwiebeln	
Insalata Mista con Tonno ^{D, J, 12}	12,50
gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln	
Insalata Mista con Salmone ^{D, H, J, 12}	14,50
(Norwegischer VARLAKS) gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken und Pinienkernen	
Insalata Mista con Punte di Filetto ^{G, J, 12}	16,50
gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen vom argentinischen Rind und gehobeltem Parmesan	

PASTE ASCIUTTE

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

CARNE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.

Filetto di Manzo ai Ferri ^{G *} ca. 250 g*	31,50
Argentinisches Rinderfilet vom Grill	
Filetto di Manzo Rossosiena ca. 250 g*	34,00
Argentinisches Rinderfilet mit San Daniele Schinken bardiert, mit Mandelscheiben in Marsalasauc	
Costata di Manzo ai Ferri ^{G *} ca. 300 g*	32,00
US-Entrecôte (Rib-Eye) vom Grill	
Costolette d'Agnelo Scottadito	27,50
gegrillte Koteletts vom Lammkarree 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




Zuppa di Pesce ^{B, D, I, J}	16,50
toskanische Fischsuppe nach Cacciucco-Art	
Salmone al Cartoccio ^{B, D, I, N}	26,50
Lachsfilet vom Norwegischen VARLAKS mit Meeresfrüchten in Folie gebacken, serviert mit Tagesbeilage	
Orata alla Griglia ^D	25,50
frische Dorade vom Grill, serviert mit Tagesbeilage	
Scampi	29,50
• alla Griglia ^{B, I} mit einem kleinen gemischten Salat	
• al Vino Bianco ^{B, 12} mit Wildreis	
• alla Diavola ^{B, I, J, 12} mit Wildreis	
Sogliola al Burro ^{D, G}	34,50
frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, serviert mit Tagesbeilage	
Gamberone alla Griglia ^{A, B}	26,00
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 	7,00
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	

SOLO PER BAMBINI

Spaghetti Bambino ^A	5,00
mit Tomatensauce	
Pizza Bambino ^{A, G, 4, 5}	5,50
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
Scaloppa Bambino ^{A, C}	10,50
paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	

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

PIZZA

Pizza Bufalina ^{A, G}	14,00
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	

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)	
Gelato Misto ^G	6,00
3 Kugeln gemischte Eiscreme	

*Diese Nachspeisen sind hausgemacht

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 Sesamsamerzeugnisse · **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



auf Wunsch kann dieses Gericht vegan zubereitet werden

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.