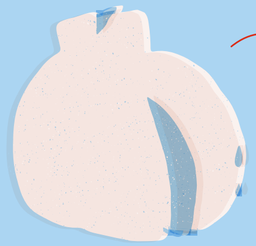
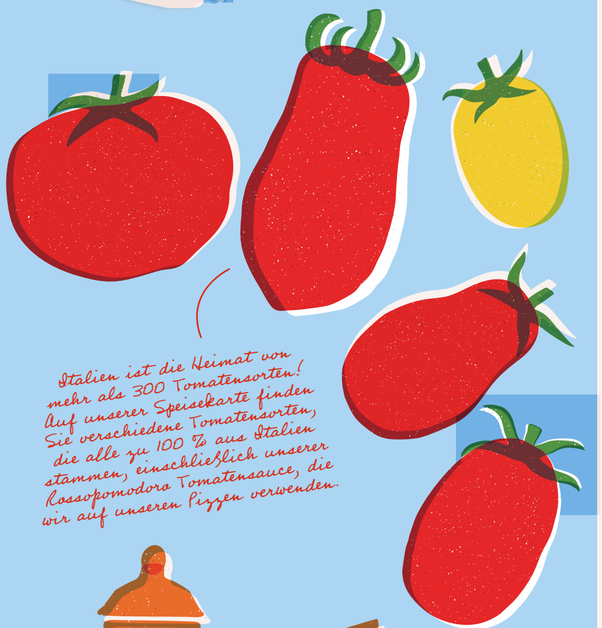


Kampanien ist die Heimat des „Mozzarella di Bufala DOP". Das Klima, der Boden und die traditionellen Käseherstellungstechniken dieser Region tragen zu seinem köstlichen Geschmack und seiner einmaligen Konsistenz bei.



Italien ist die Heimat von mehr als 300 Tomatensorten! Auf unserer Speisekarte finden Sie verschiedene Tomatensorten, die alle zu 100 % aus Italien stammen, einschließlich unserer Rossopomodoro Tomatensauce, die wir auf unseren Pizzen verwenden.

Das native Olivenöl extra aus dieser Gegend ist aufgrund der Küstenlage besonders aromatisch. Die Meeresbrise und der mineralstoffreiche Boden verleihen ihm seinen ausgeprägten Geschmack.

Im Ranking der besten Pizzen unter den Top 50

TOP 50 PIZZA

DESSERT

Calda Calda mit *Nutella*® 5,95 €
Frittierter Pizzateig mit *Nutella*®

Pannacotta 5,95 €
mit Erdbeerkonfitüre

Gemischtes Eis (Gelato) 5,95 €
Fragen Sie unser Team nach den heutigen Sorten

Pastiera 5,95 €
Traditionelle neapolitanische Ostertorte mit Ricotta, Weizenkörnern und einem Hauch von Orangenblütenaroma

Tiramisù classico 5,95 €
Klassisches Tiramisù mit Kaffee und Mascarponecreme

Caprese al Cioccolato 5,95 €
Mandel-Schokoladenkuchen mit dunkler Schokolade

Gemischtes Sorbet 5,95 €
Fragen Sie unser Team nach den heutigen Sorten

Bier

Köstritzer Pils	0,3l 3,50 € 0,4l 4,50 €
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l 3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l 3,50 € 0,4l 4,50 €
Benediktiner Hell	0,33l 3,90 €
Benediktiner Weizen auch alkoholfrei	0,5l 4,90 €
Birra Peroni	0,33l 3,90 €

Alkoholfrei

Vio still **Apollinaris feinperlig**	0,25l 2,90 € 0,75l 7,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,Vita Cola oder Mezzo Mix	0,33l 3,80 €
Granini Säfte Apfel, Orange, Ananassaft, Maracujasaft	0,2l 3,40 €
Schorle	0,3l 3,70 €
Limonade - nach eigener Rezeptur Erdbeere, Granatapfel - Orange, Holunder, Mango, Pfirsich, Zitrone - Minze	0,4l 4,90 €
Eistee - nach eigener Rezeptur Erdbeere, Granatapfel, Mango, Pfirsich, Zitrone	0,4l 4,90 €

Heiße Getränke

Glas warme Milch	2,50 €
Kaffee Americano oder Café Crema	kl. 3,50 € gr. 3,90 €
Espresso	singolo 3,50 € doppio 3,90 €
Pott Filterkaffee oder Tee vers. Sorten	3,50 €
Flat White, Milchkaffee, Gingseng Kaffee, Latte Macciato, Cappcuccino (alternativ mit Hafermilch), Kaffee Marocchino, Heiße Schokolade	3,90 €

Wein

Weiß

Pinot Grigio Valdadige frisch, saftig und mit feiner Würze	0,1l 3,20 € 0,2l 5,70 € 0,75l 17,10 €
Chardonnay Valdadige weich, zugänglich, fruchtig-elegant	0,1l 3,00 € 0,2l 5,40 € 0,75l 16,20 €
Gavi del Comune di Gavi filigran-mineralisch, jugendlich, Birnen und Kiwis	0,1l 4,90 € 0,2l 8,80 € 0,75l 26,40 €
Grillo DOC Sicilia reife helle Früchte, Zitrusfrüchte	0,1l 3,20 € 0,2l 5,70 € 0,75l 17,10 €
Garda Bianco Ausgewogen, Grüner Apfel und Zitrusfrucht	0,1l 3,00 € 0,2l 5,40 € 0,75l 16,20 €

Rosé

Monferrato DOC Chiaretto hellrote Fruchtaromen, saftig und klare Struktur	0,1l 3,20 € 0,2l 5,70 € 0,75l 17,10 €

Rot

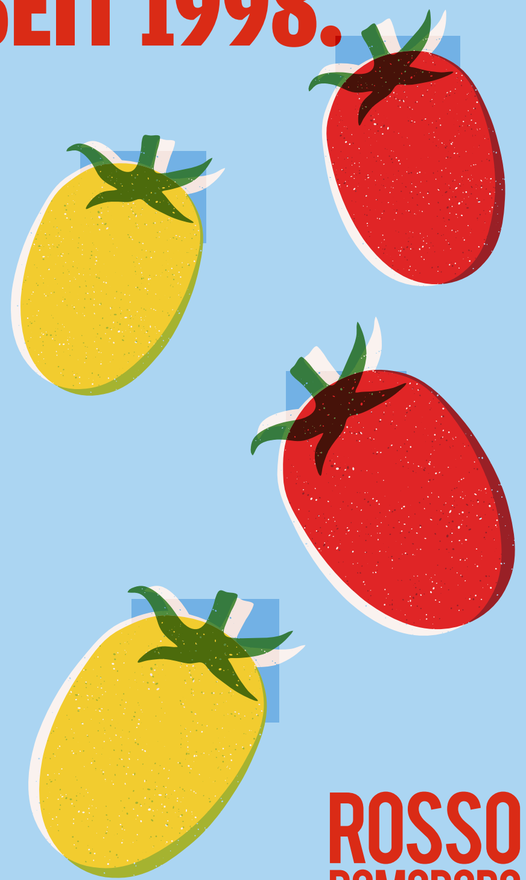
Rosso Vallagarina Kirschen und kräutrige Noten, saftig	0,1l 3,00 € 0,2l 5,40 € 0,75l 16,20 €
Piemonte Barbera Dunkle Beeren, Sauerkirschen und pfeffrig	0,1l 3,20 € 0,2l 5,70 € 0,75l 17,10 €
Chianti Castello Toscano Typisch und ausbalanciert, voller Körper und reife Früchte	0,1l 4,70 € 0,2l 8,40 € 0,75l 25,20 €
Tank 32 Primitivo Puglia Appassimento dicht und samtig mit angenehmer Restsüße	0,1l 4,00 € 0,2l 7,20 € 0,75l 21,60 €
Nero d'Avola "Etichetta Bianca" saftig, dunkle Früchte und dezente Würze	0,1l 3,30 € 0,2l 5,90 € 0,75l 17,70 €

Prosecco

Cuvèe Extr Dry Musti Nobilis frisch, saftig, Pfirsich, Apfel	0,1l 3,60 € 0,2l 6,40 € 0,75l 19,20 €
Prosecco DOC Rosé Brut elegant, intensiv, Erdbeere, gut balanciert	0,1l 4,90 € 0,2l 8,80 € 0,75l 26,40 €

Alle Produkte inkl. gesetzlicher MWST. Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicepersonal

ECHTE ITALIENISCHE PIZZA SEIT 1998.



ROSSO POMODORO
Sommer 2025

JEDER BISSEN HAT EINE GESCHICHTE ZU ERZÄHLEN

Rossopomodoro wurde 1998 mit dem Ziel gegründet, den authentischen Geschmack der neapolitanischen Pizza in der ganzen Welt zu verbreiten. Unser Ruf, die **beliebteste Pizza Italiens zu bieten**, baut auf drei Säulen auf: **der Kompetenz unserer Pizzaiuoli, der Qualität unserer Zutaten und unseren vertrauenswürdigen Lieferanten**. Es ist unsere Priorität, auf traditionelle Art zubereitete, authentische Gerichte unter Verwendung der feinsten Zutaten aus Italien zu servieren.

Bei Rossopomodoro erzählt jedes Gericht, das wir servieren, unsere Geschichte und von der Qualität unserer Produkte. Mit ein paar wenigen hervorragenden Zutaten und den geschickten Händen unserer Pizzabäcker bringen wir etwas ganz Besonderes hervor. Denn es sollte nicht kompliziert sein, gut zu essen. Jedes Rossopomodoro Restaurant bietet **unverfälschten Geschmack aus Italien**.

Willkommen bei Rossopomodoro

Caputo kann auf die Erfahrung von drei Müllergenerationen zurückblicken und wählt hochwertigen Weizen aus, um ein Mehl herzustellen, das zum Pizzabacken optimal ist. Die Mühle hat ein besonderes Mehl speziell für uns von Rossopomodoro entwickelt.

RP-DE-Germania-Food-2025-07.indd 4 17/07/25 09:45

ANTIPASTI

SFIZI

- **Hausgemachtes Brot** VG — 2,95 €
- **Knoblauch-Focaccia** VG — 3,95 €
- **Gemischte Oliven** VG — 4,95 €

Parmigiana — 8,45 €
Gebackene Schichten aus gebratener Aubergine mit geräuchertem Provola-Mozzarella, g.U. Parmesan und italienischer Pflaumentomatensauce

Tiella — 11,95 €
Typisches neapolitanisches Streetfood: eine Mischung aus Kartoffelkroketten, Arancini (Reisbällchen), Pasta-Frittata und Montanare-Teigbällchen mit Tomate und Parmesan

Burrata — 11,95 €
Frischer, cremiger Burrata-Käse, serviert mit sautierten gelben und roten Datterino-Tomaten, aromatischen Semmelbröseln und g.U. nativem Olivenöl extra aus Sorrento
Optional: Knoblauch-Focaccia +3,95

Bruschetta VG — 5,95 €
Gegrilltes hausgemachtes Brot, Strauchtomaten, Knoblauch, frisches Basilikum, Oregano und geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) natives Olivenöl extra aus Sorrento

Calamari e Zucchine — 11,95 €
Frisch frittierter Tintenfisch mit Salz und Pfeffer sowie Zucchinifrittata. Serviert mit Zitronenmayonnaise

Polpette al sugo — 9,95 €
Hausgemachte Rindfleischbällchen in Tomatensauce mit gehobeltem Parmesan

Bruschetta

INSALATA

Cesarona — 13,95 €
Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust, gehobelter Parmesan, Caesar-Dressing und aromatische Semmelbrösel mit Sardellen
Ergänzen Sie mit:
- Avocado 2.95
- Büffelmozzarella 2.95
- Burrata 3.95
- Hähnchenbrust 3.95

Vegan Salad VG — 10,95 €
Gemischter Salat, Rucola, Kartoffeln, Tomaten, Kichererbsen, gemischtes gegrilltes Gemüse, Apfelessig- und natives Olivenöl extra-Dressing
Ergänzen Sie mit:
- Avocado 2.95
- Büffelmozzarella 2.95
- Burrata 3.95
- Hähnchenbrust 3.95

KINDER-MENÜ 5 €

Für kleine Genießer unter 12 Jahren

Lustiger Start: Knabberspaß mit Möhrchen- und Sellerie-Sticks

Such dir dein Lieblingsessen aus:

Mini-Pizza Margherita	Penne mit fruchtiger Tomatensauce	Penne mit ganz viel Parmesan

Süßer Schluss: 1 Kugel leckeres Eis nach Wahl

PIZZA

Mindestens 24 Stunden lange langsame Gärung

Unser traditioneller Teig

Unser Teig wird sorgfältig zubereitet und wird nach dem langsamen Aufgehen (24 Stunden) für eine ausgewogene Textur auf den Punkt gebacken. Unsere erfahrenen Pizzaiöli bereiten ihn täglich frisch zu. Authentische neapolitanische Handwerkskunst vom Feinsten.

Marinara VG — 7,95 €
Roma-Tomatensauce, San-Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano, g.U. natives Olivenöl extra aus Sorrento und frisches Basilikum
Optional: Oliven +1,95

Margherita — 9,95 €
Roma-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum

Margherita Verace — 11,95 €
Piennolo-Datterini-Tomatensauce, g.U. frische Büffelmozzarella, Basilikum, serviert mit g.U. nativem Olivenöl extra aus Sorrento

Diavola — 11,95 €
Roma-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, scharfe Schweinesalami, Basilikum
Optional: Champignons +1,95

Verduretta — 11,95 €
Roma-Tomatensauce, gebratenes Gemüse, Fior di Latte-Mozzarella und Basilikum-Pesto

Capricciosa — 12,95 €
Roma-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven und Basilikum

Cinque formaggi — 12,95 €
Geräucherter Provola-Mozzarella, Blauschimmelkäse, Pecorino, Parmesan, Emmentaler, geröstete Haselnüsse.
Optional: scharfe Salami +1,95

Parma e Parmigiano — 12,95 €
Fior di Latte-Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan

Gialla, Tonno e Cipolle — 12,95 €
Fior di Latte-Mozzarella, Datterini-Tomaten gelb, Thunfisch, rote Zwiebel, Oliven und Kapern

Margherita

Capricciosa

Calzone Vesuvio — 12,95 €
Ein „Vulkan" voller Aromen: gefüllt mit Ricotta, neapolitanischer Salami, geräuchertem Provola-Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum
Auch erhältlich als frittierte Version: Pizza Fritta (traditionell neapolitanischer Streetfood-Calzone, frittiert)

Napoletana — 10,95 €
Roma-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, erstklassige Sardellen in Öl, schwarze Oliven, Oregano und Basilikum

Salsiccia e Friarielli — 13,95 €
Eine traditionelle Kombination aus Schweinswurst und neapolitanischem Friarielli, Chili und Knoblauch, geräuchertem Provola-Mozzarella und frischem Basilikum

Reginella — 12,95 €
Gefüllter Rand mit Ricotta, gelber und roter Datterini-Tomatensauce aus Battipaglia, Pecorino, schwarzem Pfeffer, cremiger Burrata und Basilikum

Amalfitana — 12,95 €
Fior di Latte-Mozzarella, erstklassige Sardellen, zerkleinerte Burrata, Zitronenzeste und aromatische Sardellen-Semmelbrösel. Serviert mit Zitronen-Olivenöl aus Sorrento

Frù Frù — 14,95 €
Drei Geschmacksrichtungen auf einer länglichen Pizza!
Roma-Tomatensauce, geräucherter Provola-Mozzarella, gebratenes Gemüse und Basilikum-Pesto.
Geräucherter Provola-Mozzarella, Ricotta, neapolitanische Salami und schwarzer Pfeffer.
Roma-Tomatensauce, geräucherter Provola-Mozzarella und scharfe Salami

TOPPINGS

Gemüse:
Melanzani / Champignons / Schwarze Gaeta-Oliven / Zwiebel / Zucchini / Artichoken / Rocket / Kirschtomaten — 2,50
Rübenkohl — 2,90

Fleisch:
Scharfe Salami / Parma-Schinken / Gekochter Schinken / Neapolitanische Salami / Napolitanische Hauswurst/ Italienische Rohwurst/ Cetara Sardellen — 2,90

Käse:
Büffel-Mozzarella / Fior Di Latte-Mozzarella / Geräucherter Mozzarella / Veganer Käse / Gorgonzola Käse / Büffel-Ricotta / Parmesanspäne — 2,90

Veganer Käse auf Anfrage erhältlich
+2,90

PASTA

Wir stellen unsere trockenen Nudeln nach dem‚Bronze-Düse'-Verfahren her und verwenden dabei die besten italienischen Getreidesorten.

Gnocchi di patate alla Sorrentina — 12,95 €
Im Ofen gebackene Kartoffelgnocchi nach Sorrento-Art in Corbarino-Tomatensauce aus Battipaglia, geräuchertem Provola-Mozzarella, Parmesan und Basilikum

Rigatoni alla Carbonara — 12,45 €
Rigatoni alla Carbonara mit Eigelb, Guanciale (Schweinebacke), schwarzem Pfeffer und Pecorino

Paccheri al ragú, polpette e ricotta — 13,95 €
Paccheri mit traditionell langsam gekochter Tomatensauce, Rindfleischbällchen, Ricotta und gehobeltem gereiftem Parmesan

Lasagna Bolognese — 13,95 €
Hausgemachte Lasagne mit Bolognesesauce, geräuchertem Provola-Mozzarella, Büffelmilch-Béchamel und Parmesan

Spaghetti Pomodorini e Basilico VG — 11,95 €
Spaghetti mit Cannellino-Tomaten aus Neapel, g.U. nativem Olivenöl extra aus Sorrento und Basilikum
Optional: Burrata +3,95

Linguine alla puttanesca ai due pomodori — 12,95 €
Linguine mit gelben und roten Datterini-Tomaten aus Battipaglia, erstklassigen Sardellen, schwarzen Oliven, Kapern, g.U. nativem Olivenöl extra aus Sorrento und Basilikum

Tagliatelle al Ragù Bolognese — 14,95 €
Tagliatelle mit traditionell langsam gekochter Rindfleisch-Tomaten-Bolognese, gereiftem Parmesan und Basilikum

Spaghetti Cacio e Pepe — 12,95 €
Spaghetti mit cremiger Pecorino-Schafskäse- und Pfeffersauce

Lasagna Bianca Vegetariana — 12,95 €
Hausgemachte Lasagne mit Gemüse, geräuchertem Provola-Mozzarella, Büffelmilch-Béchamel und Parmesan

Risotto Pescatora — 14,95 €
Risotto mit gemischten Meeresfrüchten und Weißweinsauce

Spaghetti Pomodorini e Basilico

BEILAGEN

Patatine VG — 4,95 €
Pommes frites, serviert mit gelbem und rotem Datterino-Tomatenketchup

Rucola e Pomodorini — 4,95 €
Wildrucola-Salat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Insalata mista VG — 4,95 €
Gemischter Blattsalat der Saison mit roten Zwiebeln und Strauchtomaten-Spalten

Friarielli VG — 5,95 €
Ein absolutes Muss aus Neapel! Leicht bittere, wilde Brokkolispitzen, in der Pfanne gebraten mit frischem Chili und Knoblauch

Vegetarisch · VG Vegan · Scharf

DOP: Geschützte Ursprungsbezeichnung

RP-DE-Germania-Food-2025-07.indd 8 17/07/25 09:46