



ROSE

GENERAZIONE DUE

Pizza Napoletana

05242 96 88 70

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - SAMSTAG
17:30 - CA. 22:00 UHR

SONNTAG
17:00 - CA. 21:30 UHR

**DIENSTAG & MITTWOCH
RUHETAG**

Antipasti

piccolo grande

27. **KÄSE DESIGN** 🌿 5,0 8,5
Pizza-Anker mit herzhafter Gouda Füllung
28. **PANE ALL'AGLIO** 🌿 **vegan** 5,0
Olivenöl | Knoblauch | Rosmarin | Meersalz
29. **ANTIPASTI** ca. 3- 5 Personen 19,5
Parmesanbrot | 125gr. Büffelmozzarella | Taggiasca Oliven | Prosciutto di Parma |
Tomatensugo-Dip | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | veganes Basilikum Pesto
26. **PIZZABRÖTCHEN** 🌿 **vegan** 3,5



Sardinen
mit nativem Olivenöl extra
Chili und Paprika.

Die La Perle des Dieux Sardinen werden in Frankreich an der Küste vor Saint Gilles Croix de Vie, einer kleinen Gemeinde südwestlich von Nantes, die auch heute noch überwiegend vom Fischfang lebt, gefischt und in den bunten Sardinendosen konserviert.



Sardinen
mit nativem Olivenöl extra
und frischer Zitrone.

6,5
115 gramm






Pasta

Wahlweise mit vegane & laktosefreie Kochcreme + 3,0

31. **LINGUINE CARBONARA** ohne Ei 12,5
Pancetta | Frischkäse-Sahne-Sauce | Grana Padano Parmesan
33. **LINGUINE VERDURE** 🌿 13,0
Mediterranes Gemüse | rote Zwiebeln | Frischkäse-Sahne-Sauce | herzhafter Gouda
35. **TORTELLINI CON FUNGHI** 14,5
Pancetta | frische Champignons | Kirschtomaten | Frischkäse-Sahne-Sauce | Walnüsse
47. **LINGUINE CON SALMONE** 15,0
Weißwein-Sahne-Sauce | Lachsfilet | rote Zwiebeln | Knoblauch | Grana Padano Parmesan

Pizza Classica

piccolo grande

- | | | | |
|-------|--|--------------|-------------|
| 1. 2. | MARINARA ohne Mozzarella  vegan | 5,5 | 9,0 |
| | La Carmela Tomatensugo frischer Knoblauch Wilder Oregano | | |
| 1. | MARGHERITA  | 6,0 | 10,5 |
| | Fior di Latte frischer Basilikum & viel Liebe | | |
| | TIPP 1: 125 gr. Mozzarella di Bufala Campana | + 4,0 | |
| 2. | FUNGI  | 7,0 | 12,0 |
| | frische Champignons Fior di Latte | | |
| 3. | PROSCIUTTO | 7,0 | 12,5 |
| | ital. Kochschinken Fior di Latte | | |
| 4. | SALAMI | 7,0 | 12,5 |
| | Salami Fior di Latte <i>(Wahlweise mit pikanter Salami)</i> | | |
| 7. | TONNO | 8,0 | 15,0 |
| | Nachhaltig gefangener Thunfisch rote Zwiebeln Fior di Latte | | |
| 8. | MARINARA 2.0 ohne Mozzarella | 7,5 | 13,0 |
| | Sardellenfilets Kapern Taggiasca Oliven Kirschtomaten Wilder Oregano | | |
| 9. | SALMONE | 7,5 | 14,5 |
| | Lachsfilet rote Zwiebeln Knoblauch Fior di Latte frische Zitrone | | |
| | TIPP 3: Wasabi-Sesam Rand | + 1,5 | |
| 10. | SCAMPI | 7,5 | 13,0 |
| | Garnelen Knoblauch Fior di Latte frische Zitrone | | |
| | + MEERESFRÜCHTE: Lachs & Thunfisch | +1,5 | +3,5 |



DAS MEHRFACH
AUSGEZEICHNETE
MONOCULTIVAR
OLIVENÖL
EXTRA VERGINE
PERANZANA
KOMMT AUF ALLE
PIZZEN

NACH DEM BACKEN!



Pizza Speciale

piccolo grande

- | | | |
|---|-------|------|
| 20. RUCOLA | 8,0 | 13,0 |
| Fior di Latte frischer Rucola Kirschtomaten Grana Padano Parmesan | | |
| TIPP 1: 125gr. Büffelmozzarella in der Mitte | + 4,0 | |
| TIPP 2: Prosciutto di Parma & Trüffel Balsamico | + 3,5 | |
| 23. ARGENTINA | 8,5 | 15,0 |
| ital. Kochschinken milde Peperoni Rinderhüftsteak Fior di Latte Knoblauch Chili | | |
| 82. INSALATA DI LUSSO 🌱 vegan | 8,0 | 14,5 |
| Oliven Kirschtomaten grüner Salat veganer Feta veganes Basilikum Pesto Crema di Balsamico | | |
| 83. POLLO | 8,5 | 15,0 |
| Hähnchenbrustfilet mediterranes Gemüse Fior di Latte Cashewkerne | | |
| 85. ZUCCA 🌱 vegan möglich | 8,5 | 15,0 |
| Bio-Kürbiscreme Kirschtomaten frische Champignons Fior di Latte Ziegenkäse Walnüsse | | |
| 84. PIZZA DI STAGIONE | 8,0 | 14,5 |
| <i>Siehe Tafel im Lokal</i> | | |



Pizza Misto

- | | | |
|---|-----|------|
| 18. CALZONE ORIGINALE | 7,5 | 13,5 |
| Salami ital. Kochschinken frische Champignons milde Peperoni herzhafter Gouda | | |
| 65. MARLON | 7,5 | 14,0 |
| pikante Salami Paprika milde Peperoni Taggiasca Oliven Fior di Latte | | |
| 14. QUATTRO STAGIONI | 7,5 | 14,0 |
| ital. Kochschinken frische Champignons Paprika Artischocken Fior di Latte | | |
| 74. SPINACI 🌱 | 7,5 | 14,0 |
| Spinat Kirschtomaten rote Zwiebeln Fior di Latte Gorgonzola Walnüsse | | |
| 72. VEGETALE 🌱 vegan | 7,5 | 13,0 |
| Taggiasca Oliven rote Zwiebeln veganer Mozzarella mediterranes Gemüse | | |

Insalate

- 40. GEMISCHTER SALAT** 🌿 **10,5**
Grüner Salat | Taggiasca Oliven | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Walnüsse
- 42. TIERFREUND** 🌿 **vegan** **13,5**
Grüner Salat | mediterranes Gemüse | veganer Feta | Taggiasca Oliven | Cashewkerne
- 43. ZICKIGER THUNFISCH** **15,5**
Grüner Salat | Ziegenkäse | nachhaltig gefangener Thunfisch | Kirschtomaten | Wasabi-Sesam | frische Früchte
- 44. ITALIENISCHER HOCHGENUSS** **14,5**
Grüner Salat | Kirschtomaten | 125gr. Büffelmozzarella | rote Zwiebeln | veganes Basilikum Pesto | Parmaschinken
- 45. SPORTSFREUND** **14,5**
Grüner Salat | Hähnchenbrustfilet | Kirschtomaten | frische Früchte | Grana Padano Parmesan | Cashewkerne

Feinschmecker- Hausdressing

Limone-Wildmango-Dressing (Fruchtig | Süß)

Calmansi-Sesam-Dressing (Zitrisch | Nussig)



Bevande

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Viva con Agua	0,33l	3,0
Premium Limonaden (zb. Fritz Limo)	0,33l	3,5
Hausgemachter Durstlöscher	0,50l	5,5
San Pellegrino Mineralwasser	0,75l	6,5

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier Spezialitäten	0,33l	3,5
Bayerisches Weizen	0,50l	4,5
Wein (Siehe Weinkarte)	0,15l	

