



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

piccola grande

27. **KÄSE DESIGN** 🌿 6,0 9,0
Pizza-Anker mit herzhafter Gouda Füllung
28. **PANE ALL'AGLIO** 🌿 **vegan** 5,5
Olivenöl | Knoblauch | Rosmarin | Meersalz
29. **ANTIPASTI** ca. 3- 5 Personen 21,0
Parmesanbrot | 125gr. Büffelmozzarella | Taggiasca Oliven | Prosciutto di Parma | Tomatensugo-Dip | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | veganes Basilikum Pesto
26. **PIZZABRÖTCHEN** 🌿 **vegan** 4,0



Sardinen
mit nativem Olivenöl extra
und frischer Zitrone.

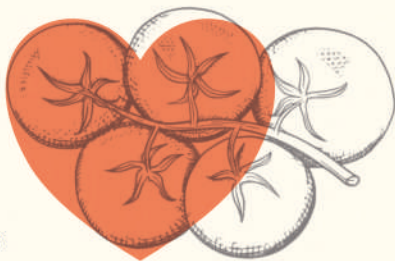


Sardinen
mit nativem Olivenöl extra
Chili und Paprika.

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.

7,5
115 gramm

Pasta



31. **LINGUINE CARBONARA** ohne Ei 12,5
Pancetta | Frischkäse-Sahne-Sauce
33. **LINGUINE VERDURE** 🌿 **vegan** 13,0
Mediterranes Gemüse | rote Zwiebeln | fruchtige Tomatensoße
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

Add on: vegane & laktosefreie Kochcreme + 2,0
Grana Padano Parmesan + 1,50

Pizza Classico piccolo grande

- | | | | |
|-------|---|--------------|-------------|
| 1. 2. | MARINARA ohne Mozzarella 🌿 vegan | 5,5 | 10,0 |
| | La Carmela Tomatensugo frischer Knoblauch Wilder Oregano | | |
| 1. | MARGHERITA 🌿 | 6,5 | 11,0 |
| | Fior di Latte frischer Basilikum & viel Liebe | | |
| | TIPP 1: 125 gr. Mozzarella di Bufala Campana | + 4,0 | |
| 2. | FUNGI 🌿 | 8,0 | 12,0 |
| | frische Champignons Fior di Latte | | |
| 3. | PROSCIUTTO | 8,5 | 14,0 |
| | ital. Kochschinken Fior di Latte | | |
| 4. | SALAMI | 8,5 | 14,0 |
| | Salami Fior di Latte <i>(Wahlweise mit pikanter Salami)</i> | | |
| 7. | TONNO | 9,0 | 16,0 |
| | Nachhaltig gefangener Thunfisch rote Zwiebeln Fior di Latte | | |
| 8. | MARINARA 2.0 ohne Mozzarella | 8,0 | 14,0 |
| | Sardellenfilets Kapern Taggiasca Oliven Kirschtomaten Wilder Oregano | | |
| 9. | SALMONE | 9,0 | 15,5 |
| | Lachsfilet rote Zwiebeln Knoblauch Fior di Latte frische Zitrone | | |
| | TIPP 3: Wasabi-Sesam Rand | + 1,5 | |
| 10. | SCAMPI | 8,5 | 14,0 |
| | Garnelen Knoblauch Fior di Latte frische Zitrone | | |
| | + MEERESFRÜCHTE: Lachs & Thunfisch | +2,0 | +5,0 |



DAS MEHRFACH
AUSGEZEICHNETE
MONOCULTIVAR
OLIVENÖL
EXTRA VERGINE
PERANZANA
KOMMT AUF ALLE PIZZEN
NACH DEM BACKEN!



Pizza Speciale

piccolo grande

- | | | |
|---|-------|------|
| 20. RUCOLA | 9,0 | 14,0 |
| 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 | + 4,0 | |
| 23. ARGENTINA | 9,5 | 16,0 |
| ital. Kochschinken milde Peperoni Rinderhüftsteak Fior di Latte Knoblauch Chili | | |
| 82. INSALATA DI LUSSO 🌿 vegan | 8,5 | 14,5 |
| Oliven Kirschtomaten grüner Salat veganer Feta veganes Basilikum Pesto Crema di Balsamico | | |
| 83. POLLO | 9,5 | 16,0 |
| Hähnchenbrustfilet mediterranes Gemüse Fior di Latte Cashewkerne | | |
| 85. ZUCCA 🌿 vegan möglich | 9,5 | 16,0 |
| Bio-Kürbiscrème Kirschtomaten frische Champignons Fior di Latte Ziegenkäse Walnüsse | | |
| 84. PIZZA DI STAGIONE | 9,0 | 15,0 |
| <i>Siehe Tafel im Lokal</i> | | |

Pizza Misto

- | | | |
|---|-----|------|
| 18 CALZONE ORIGINALE | | 15,0 |
| Salami ital. Kochschinken frische Champignons milde Peperoni herzhafter Gouda | | |
| 65 MARLON | 9,0 | 15,0 |
| pikante Salami Paprika milde Peperoni Taggiasca Oliven Fior di Latte | | |
| 14 QUATTRO STAGIONI | 9,0 | 15,0 |
| ital. Kochschinken frische Champignons Paprika Artischocken Fior di Latte | | |
| 74 SPINACI 🌿 | 9,0 | 15,0 |
| Spinat Kirschtomaten rote Zwiebeln Fior di Latte Gorgonzola Walnüsse | | |
| 72 VEGETALE 🌿 vegan | 8,5 | 14,0 |
| Taggiasca Oliven rote Zwiebeln veganer Mozzarella mediterranes Gemüse | | |



Insalate

- 4.0. GEMISCHTER SALAT** 🌿 **10,5**
Grüner Salat | Taggiasca Oliven | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Walnüsse
- 4.2. TIERFREUND** 🌿 **vegan** **13,5**
Grüner Salat | mediterranes Gemüse | veganer Feta | Taggiasca Oliven | Cashewkerne
- 4.3. ZICKIGER THUNFISCH** **15,5**
Grüner Salat | Ziegenkäse | nachhaltig gefangener Thunfisch | Kirschtomaten | Wasabi-Sesam | frische Früchte
- 4.4. ITALIENISCHER HOCHGENUSS** **14,5**
Grüner Salat | Kirschtomaten | 125gr. Büffelmozzarella | rote Zwiebeln | veganes Basilikum Pesto | Parmaschinken
- 4.5. SPORTSFREUND** **15,0**
Grüner Salat | Hähnchenbrustfilet | Kirschtomaten | frische Früchte | Grana Padano Parmesan | Cashewkerne

**Mit wechselnden hausgemachten
Salatdressings**



Bevande

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Viva con Agua	0.33l	3,0
Premium Limonaden (zb. Fritz Limo)	0.33l	4,0
San Pellegrino Mineralwasser	0.75l	6,5

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier Spezialitäten	0.33l	3,5
Bayerisches Weizen	0.50l	5,0

Hast Du Lust auf Wein? Dann schau doch in unsere Weinkarte



Dan|ke

[ˈdan̩kə] - Interjektion (Ausruf)

[1] Höflichkeitsformel; Herkunft: neuhochdeutsch. [2] Zeichen der Wertschätzung und Anerkennung. [3] Ein Zauberwort mit fünf Buchstaben. [4] Im Idealfall wird dieser Ausruf mit einer leckeren Pizza serviert. [5] *Danke* - ein kleines Wort von großer Bedeutung.