*** Benvenuti al ristorante “Da Romolo”***

***Herzlich Willkommen bei “Da Romolo”***

***Aperitivo/Aperitif***

*Campari Orange (1) 10 % vol. 4 cl 7,00 €*

*Campari Soda (1) 10 % vol. 4 cl 6,00 €*

*Sanbitter alkoholfrei (1) 0,2 Ltr. 4,00 €*

*Martini Bianco 15 % vol. 4 cl 5,00 €*

*Martini Rosso 15 % vol. 4 cl 5,00 €*

*Sherry dry 15 % vol. 4 cl 5,00 €*

*Aperol Spritz (1) 15 % vol. 0,3 Ltr. 7,50 €*

*Prosecco Brut 11 % vol. 0,1 Ltr. 6,00 €*

*Hugo 11 % vol. 0,3 Ltr. 7,00 €*

*Julia 11 % vol. 0,3 Ltr. 7,00 €  
Prosecco, Mineralwasser, Mangosirup, Orange*

***Antipasti/Vorspeisen***

*Carpaccio di Manzo 14,00 €*

*Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan*

*Vitello Tonnato 16,00 €*

*Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme*

*Antipasto Misto (für 2 Personen) 24,00 €*

*Gemischter Vorspeisenteller*

*Bruschetta 5,50 €*

*Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan*

***Zuppe/Suppen***

*Crema di Pomodoro 6,00 €*

*Tomatencremesuppe*

*Minestrone 6,00 €*

*Gemüsesuppe*

***Insalate/Salate***

*Insalata verde 6,00 €*

*Grüner Salat*

*Insalata mista 7,00 €*

*Gemischter Salat*

*Insalata Tonno e Cipolla 9,00 €*

*Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln*

*Insalata Capricciosa 14,00 €*

*Gemischter Salat mit Vorderschinken (2,3), Oliven,*

*Artischocken, Peperoni, Mozzarella und Ei*

*Insalata Caprese 11,00 €*

*Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum*

*Insalata Rucola, Pomodoro e Parmigiano 7,50 €*

*Rucola, frische Tomaten und gehobeltem Parmesan*

*Insalata Pomodoro 6,00 €*

*Frische Tomaten und Zwiebel*

*Insalata di Mare 16,00 €*

*Frischer Meeresfrüchtesalat*

*Zu Ihrer Information:*

*1) mit Farbstoff(en), 2) mit Konservierungsstoff(en), 3) geschmacksverstärkt,*

*9) koffeinhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle*

***Pasta al Forno/Nudeln gratiniert***

*Lasagne al forno 12,50 €*

*Lasagne nach Art des Hauses*

*Maccheroni gratinati 13,00 €*

*Maccheroni mit Vorderschinken (2,3), und Champignons gratiniert*

***Pasta/Nudelgerichte***

*Spaghetti al Pomodoro 8,00 €*

*Spaghetti mit Tomatensoße*

*Spaghetti Bolognese 11,50 €*

*Spaghetti mit Fleischsoße*

*Spaghetti Aglio e Olio 8,00 €*

*Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, pikant*

*Spaghetti Carbonara 11,50 €*

*Spaghetti mit Speck (2,3), Ei und Parmesan in Sahnesoße*

*Spaghetti Frutti di Mare 17,00 €*

*Spaghetti mit Meeresfrüchte in leichter Tomatensoße*

*Penne Arrabbiata 9,00 €*

*Schnittnudeln mit Tomaten und Knoblauch, pikant*

*Penne Quattro Formaggi 12,50 €*

*Schnittnudeln mit vier verschiedenen Käsesorten*

*Penne Amatriciana 11,00 €*

*Schnittnudeln mit Speck (2,3), Zwiebeln,*

*in Tomatensoße, mit Parmesan*

*Fettuccine all’ Emiliana 13,00 €*

*Eierbandnudeln mit Erbsen, Pilzen und*

*Vorderschinken (2,3), in Aurorasoße*

***Pizza***

*((35 cm) auf allen Pizzen verwenden wir nur original italienischen Mozzarella)*

*Pizza Pane 5,50 €*

*Rosmarin und Knoblauch*

*Pizza Pane Rossa 6,50 €*

*Tomate und Knoblauch*

*Margherita 10,00 €*

*Tomaten und Mozzarella*

**

*Funghi 11,00 €*

*Tomaten, Mozzarella und Champignons*

*Salami 11,00 €*

*Tomaten, Mozzarella und Salami (2,3)*

*Prosciutto 11,00 €*

*Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken (2,3)*

*Regina 12,50 €*

*Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken (2,3) und Champignons*

*Hawaii 12,00 €*

*Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken (2,3) und Ananas*

*Quattro Formaggi 13,00 €*

*Tomate und vier verschiedene Käsesorten*

*Quattro Stagione 13,00 €*

*Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken (2,3), Champignons,*

*Artischocken und Oliven*

*Alle Verdure 12,50 €*

*Tomaten, Mozzarella und verschiedene Gemüse*

*Tonno e Cipolla 12,00 €*

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln*

*Diavola 12,00 €*

*Mozzarella, Salami pikant (2,3) und Peperoni*

*Bella Napoli 11,00 €*

*Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern*

*Frutti di Mare 17,00 €*

*Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch*

*Con Tutto 14,50 €*

*Tomaten, Mozzarella, Salami (2,3) Vorderschinken (2,3),*

*Champignons, Artischocken, Peperoni und Oliven*

*Roma 15,00 €*

*Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken (2,3), Rucola und*

*Parmesan*

*Calzone Speciale 16,00 €*

*Frische Tomaten, Gorgonzola, Vorderschinken (2,3),*

*Parma Schinken, Rucula und Parmesan*

*Pizza Buffalina 14,00 €  
Mozzarella, Büffelmozzarella, frische Tomaten und Basilikum*

***Carne di Manzo/Rindfleisch***

*Costata di Manzo alla Griglia 28,00 €*

*Rinderlende vom Grill (300 g)*

*Filetto di Manzo alla Griglia 31,00 €*

*Rinderfilet vom Grill (300 g)*

***Carne di Vitello/Kalbfleisch***

*Scaloppine di Vitello ai Funghi 24,00 €*

*Kalbsmedaillons mit verschiedenen Pilzen,*

*in Cognac-Sahne-Soße*

*Saltimbocca alla Romana 24,00 €*

*Kalbsmedaillon mit San Daniele Schinken (2,3) und*

*Salbei, in Weißweinsoße*

*Scaloppine alla Sorrentina 24,00 €*

*Kalbsmedaillon mit Mozzarella überbacken*

*Scaloppina alla Pizzaiola 24,00 €*

*Kalbsschnitzel mit Tomaten, Capern und Oliven*

***Pesce/Fisch***

*Calamari alla Griglia 24,00 €*

*Tintenfisch vom Grill*

*Calamari fritti 24,00 €*

*Tintenfisch frittiert*

*Scampi alla Griglia (Sea-Water) 29,00 €*

*Scampi vom Grill*

*Scampi San Benedetto 30,00 €*

*Scampi mit Knoblauch und frischen Tomaten, in Weißweinsoße,*

*pikant*

*Pesce Misto 30,00 €*

*Verschiedene Fische vom Grill*

***Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagen serviert.***

*Auf jede Speise, die mit zwei Tellern serviert wird, berechnen wir 1,00€ Zuschlag.*

***********Dolce/Dessert***

*Panna Cotta 7,00 €*

*Hausgemachter Sahnepudding*

*Cassata Siciliana 7,50 €*

*Sizilianische Eisspezialität*

*Tartufo Nero 7,00 €*

*Tartufo-Eis*

*Tiramisù 7,00 €*

*(hausgemacht)*

***Digestivo/Digestif***

*Fernet Branca 39 % vol. 2 cl 3,50 €*

*Averna 32 % vol. 2 cl 3,50 €*

*Ramazotti 30 % vol. 2 cl 3, 50€*

*Cynar 16,5 % vol. 4 cl 6,00 €*

***Liquore/Liköre***

*Sambuca 40 % vol. 2 cl 4,00 €*

*Amaretto* *28 % vol. 2 cl 3,50 €*

*Baileys 17 % vol. 2 cl 3,50 €  
  
Limoncello 28 % vol. 2 cl 3,50 €*

*****Vino sfuso/Offene Weine***

***Vino bianco/Weißwein***

*Vino Bianco della Casa 0,25 Ltr. 6,50 €*

*Trebbiano 0,25 Ltr. 7,00 €*

*Lugana 0,25 Ltr. 7,00 €*

*Weinschorle 0,25 Ltr. 4,50 €*

***Vino rosso/Rotwein***

*Vino Rosso della Casa 0,25 Ltr. 7,00 €*

*Montepulciano 0,25 Ltr. 7,00 €*

*Primitivo 0,25 Ltr. 7,00 €*

*Lambrusco 0,25 Ltr. 6,50 €*

***Vino rosato/Rosé***

*Vino Rosé della Casa**0,25 Ltr. 7,00 €*

***********Birra/Bierspezialitäten***

*Tegernseer Hell vom Fass 0,25 Ltr. 3,00 €*

*Tegernseer Hell vom Fass 0,5 Ltr. 4,50 €*

*Paulaner alkoholfrei 0,5 Ltr. 4,10 €*

*Tegernseer Pils 0,3 Ltr. 3,50 €*

*Hopf Weißbier – hell vom Fass 0,3 Ltr. 3,50 €*

*Hopf Weißbier – hell vom Fass 0,5 Ltr. 4,80 €*

*Hopf Weißbier – dunkel 0,5 Ltr. 4,80 €*

*Hopf Weißbier – leicht 0,5 Ltr. 4,80 €*

*Hopf Weißbier – Alkoholfrei 0,5 Ltr. 4,80 €*

*Radler (11) 0,5 Ltr. 4,00 €*

*Russ 0,5 Ltr. 4,50€*

***Bevande analcoliche/Alkoholfreie Getränke***

*San Pellegrino 0,5 Ltr. 4,00 €*

*San Pellegrino 0,75 Ltr. 7,00 €*

*Aqua Panna (still) 0,5 Ltr. 4,00 €*

*Aqua Panna (still) 0,75 Ltr. 7,00 €*

*Tafelwasser 0,5 Ltr. 3,50 €*

*Coca Cola (1, 9, 11, 12) 0,3 Ltr. 3,50 €*

*Fanta (1,11) 0,3 Ltr. 3,50 €*

*Zitronenlimonade (11) 0,5 Ltr. 4,00 €*

*Spezi (1,9) 0,5 Ltr. 4,00 €*

*Apfelsaft naturtrüb 0,3 Ltr. 3,00 €*

*Johannisbeersaft schwarz 0,3 Ltr. 3,00 €*

*Orangensaft 0,3 Ltr. 3,00 €*

*Alle Saftschorlen: Orange, Maracuja, Apfel,*

*Rhabarber, Johannisbeer 0,4 Ltr. 4,00 €*

*Alle Saftschorlen klein 0,3Ltr 3,00 €*

*****Bevande calde/Warme Getränke***

*Espresso 2,50 €*

*Espresso doppio 4,50 €*

*Tasse Kaffee 2,80 €*

*Cappuccino 3,00 €*

*Latte Macchiato 3,50 €*

*Tasse Tee*

*Sorten: Schwarz, Grün, Kamille, Pfefferminz 2,50 €*

***Grappa***

*Grappa della Casa Bianca 41 % vol. 2 cl 3,50 €*

*Grappa della Casa Barrique 41 % vol. 2 cl 4,50 €*

*Grappa Riserva di Nebbiolo 41 % vol. 2 cl 6,00 €  
(10 Jahre)*

***Brandy/Weinbrand***

*Vecchia Romagna 48 % vol. 2 cl 4,5*

*0 €*

*Remy Martin 40 % vol. 2 cl 7,00 €*

***Whisky***

*Jack Daniel’s*

*Bourbon 7 Jahre 40 % vol. 2 cl 6,00 €*

*Chivas Regal*

*Scotch 40 % vol. 2 cl 7,00 €*