

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



DESSERT

Calda Calda with Nutella® 6,50 €

Frittiertes Pizzateig mit Nutella®

Pannacotta 5,50 €

mit gelber Datterini-Tomatensauce und Basilikumcrumble

Pastiera 7,50 €

Traditioneller neapolitanischer Kuchen

Tiramisù classico 6,50 €

Kaffee- und Mascarpone-Kuchen

Caprese al Cioccolato 7,50 €

Mandel- und Zartbitterschokoladenkuchen

Bier

Gösser Radler 0,5l 4,60 €

Gösser Bier vom Fass 0,3l 4,20 €

0,5l 5,20 €

Heineken vom Fass 0,3l 4,30 €

0,5l 5,30 €

Weizenbier/Edelweis 0,5l 4,60 €

Gösser Bier alkohlfrei 0,5l 4,60 €

Wein

Aus Österreich

Grüner Veltliner 2,30 €

Qualitätswein, Niederösterreich

Blaufränkisch 2,30 €

Weinland, Österreich

Grüner Veltliner 34,50 €

Federspiel Terrassen

Das typische "Pfeffer" erfrischt mit rassisger Struktur und toller Harmonie

Schloss Gobelsburg 37,40 €

Riesling Urgestein

Der URGESTEIN Riesling

entstammt zum vorwiegenden Teil

von Weingärten am Gaisberg und

Heiligenstein die vor wenigen Jahren

neu ausgepflanzt wurden.

Domäne Wachau 4,60 €

Rosé Federspiel

Leuchtendes, strahlendes rosé; offen

und verspielt in der Nase, am Gaumen

lebendig und frisch.

Weiss Gespritzt 3,50 €

Rot Gespritzt 3,50 €

Aus Italien

Campania IGP Weiss 3,40 €

Motum Terrae 23,80 €

Campania IGP Rot 3,40 €

Motum Terrae 23,80 €

Campania IGP Sprudel 4,20 €

Motum Terrae 29,00 €

Aperolspritz

mit Wein 5,50 €

mit Prosecco 6,50 €

Alkohlfrei

Römerquelle 3,60 €

sparkling oder still 0,33l

Römerquelle prickelnd 5,90 €

0,75l

Coca-Cola, 3,80 €

Coca-Cola Zero,

Almdudler, Fuze Iced Tea

Peach oder Fanta 0,33l

Soda 2,40 €

0,5l 4,80 €

Soda Zitrone 2,70 €

oder Himbeer 0,5l 5,40 €

Apfelsaft oder 2,80 €

Orangensaft 0,5l 5,60 €

Apfelsaft 2,80 €

gespritzt oder 0,25l 2,80 €

Orangensaft 0,5l 5,60 €

Red Bull DS 4,40 €

0,25l

Schnäpse Liköre

Campari Orange 5,80 €

4cl

Campari Soda 5,50 €

4cl

Luxardo Limoncello 4,50 €

2cl

Luigi Francoli Grappa Mix 4,50 €

2cl

Kaffee

Kleiner Espresso 3,10 €

Großer Espresso 4,50 €

Verlängerter 4,10 €

Cappuccino 4,50 €

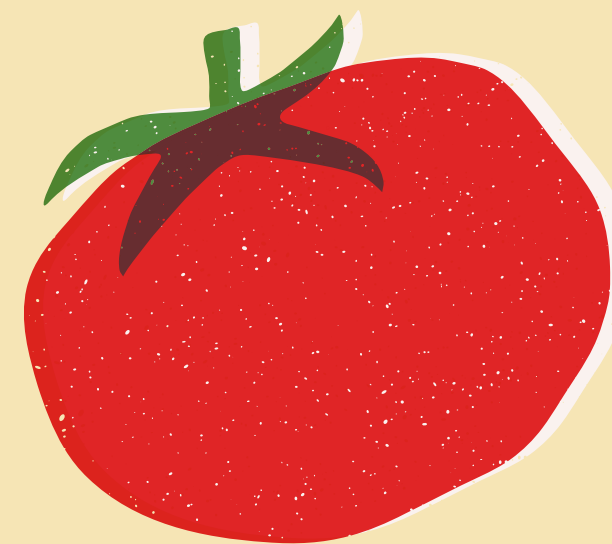
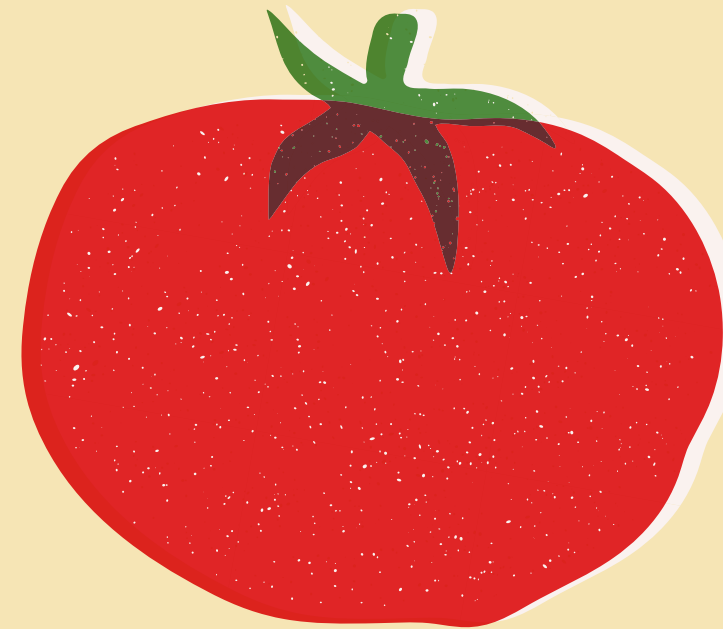
Café Latte 4,80 €

Heiße Schokolade 4,80 €

Tee verschiedene Sorten 4,20 €

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

ECHE ITALIENISCHE PIZZA SEIT 1998.



**ROSSO
POMODORO**

Winter 2024/25

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.

ANTIPASTI


SFIZI


Gemischte Oliven  5,50 € **Hausgemachtes Brot**  3,50 €

Parmigiana  12,90 €
gebackene Schichten aus frittierten Auberginen mit geräuchertem Provola-Mozzarella, DOP Parmesan und italienischer Pflaumtomatensauce

Calamari e zepoline 12,90 €
Frisch frittierte Salz- und Pfeffertintenfische mit Zucchini-Fritters. Serviert mit Zitronen-Mayonnaise

Tiella 16,90 €
typisches neapolitanisches Streetfood, eine Mischung aus frittierten Köstlichkeiten mit Kartoffelkroketten, Reisbällchen und Montanare-Teigbällchen mit Tomate und Parmesan

Burrata  12,90 €
frischer cremiger Burrata-Käse, serviert mit sautierten gelben und roten Datterino-Tomaten, aromatischen Semmelbröseln und DOP nativem Olivenöl extra aus Sorrent

Bruschetta ai pomodori  6,50 €
hausgemachtes gegrilltes Brot, Strauchtomaten, Knoblauch, frisches Basilikum, Oregano und DOP natives Olivenöl extra aus Sorrent


Polpette al sugo 12,90 €
hausgemachte Rindfleischbällchen in Tomatensauce und Parmesanflocken, serviert mit gegrilltem hausgemachtem Brot

Bruschetta ai pomodori



SALATE

Chicken Cesarona Salad 13,50 €
Römersalat, gegrillte Hühnerbrust, Parmesanspäne, Caesar-Dressing und aromatische Sardellen-Semmelbrösel
Fügen Sie Avocado hinzu +4,50
Fügen Sie Büffelmozzarella oder Burrata hinzu +4,50
Fügen Sie Hühnerbrust hinzu +4,50

Vegan Salad  11,50 €
Gemischter Salat, Rucola, Couscous, Kichererbsen, gemischtes gegrilltes Gemüse, Apfel-Balsamico und Dressing aus nativem Olivenöl extra
Fügen Sie Avocado hinzu +4,50
Fügen Sie Büffelmozzarella oder Burrata hinzu +4,50
Fügen Sie Hühnerbrust hinzu +4,50

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 Pizzaioli bereiten ihn täglich frisch zu. Authentische neapolitanische Handwerkskunst vom Feinsten.

Marinara 8,90 €
Roma-Tomatensauce, San Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano, DOP natives Olivenöl extra aus Sorrent und frisches Basilikum

Margherita  9,80 €
Roma-Tomatensauce, Fior Di Latte-Mozzarella, Basilikum

Verace  14,50 €
Roma-Tomatensauce und San Marzano-Tomatenfilets, frische DOP-Büffelmozzarella, Basilikum, serviert mit DOP nativem Olivenöl extra aus Sorrent
Fügen Sie Parmaschinken hinzu +2,90

Diavola  12,50 €
Roma-Tomatensauce, Fior Di Latte-Mozzarella, scharfe Schweinesalami, Basilikum
Fügen Sie Pilze hinzu +2,50

Salsiccia e Friarielli 13,50 €
Geräucherter Provola-Mozzarella, neapolitanische Schweinswurst, neapolitanischer wilder Brokkoli und Basilikum

Capricciosa 13,50 €
Roma-Tomatensauce, Fior Di Latte-Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven und Basilikum

Napoletana 11,80 €
Roma-Tomatensauce, Fior Di Latte-Mozzarella, Premium-Sardellen in Öl, schwarze Oliven, Oregano und Basilikum



Le Ripiene

Folded and filled pizza

Calzone Vesuvio 14,50 €
Ein "Vulkan" der Aromen: gefüllt mit Ricotta, neapolitanischer Salami, geräuchertem Provola-Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

Pizza Fritta 14,50 €
frittierter Calzone, ein traditionelles neapolitanisches Streetfood, gefüllt mit Ricotta, Fior Di Latte-Mozzarella und schwarzem Pfeffer, serviert mit Tomatensauce, Parmesan, geräuchertem Provola-Mozzarella und Basilikum



Cinque formaggi  13,50 €
Geräucherter Provola-Mozzarella, Blauschimmelkäse, Pecorino-Käse, Parmesan und Emmentaler, geröstete Haselnüsse
Fügen Sie scharfe Salami hinzu  +2,90

Verduretta  12,50 €
Roma-Tomatensauce, frittierte Gemüse, Fior Di Latte-Mozzarella und Basilikumpesto

Ventura 14,50 €
Fior Di Latte-Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne

Frù Frù 15,50 €
3 Geschmacksrichtungen auf einer länglichen Pizza!
Roma-Tomatensauce, geräucherter Provola-Mozzarella, frittierte Gemüse und Basilikumpesto. Geräucherter Provola-Mozzarella, Ricotta, neapolitanische Salami und schwarzer Pfeffer. Roma-Tomatensauce, geräucherter Provola-Mozzarella und scharfe Salami

Amalfitana 14,50 €
Fior Di Latte-Mozzarella, Premium-Sardellen, zerkleinerte Burrata, Zitronenschale und aromatische Sardellen-Semmelbrösel. Serviert mit Zitronenolivenöl aus Sorrent

Reginella 16,50 €
Gefüllter Rand mit Ricotta, gelber und roter Datterini-Tomatensauce aus Battipaglia, Pecorino, schwarzem Pfeffer, cremiger Burrata und Basilikum

Pizza panini

Panuzzo Ischitano 14,50 €
Traditionelles Pizzapanini von der Insel Ischia, frische DOP-Büffelmozzarella, frische Strauchtomaten, Parmaschinken und frischer Römersalat

TOPPINGS

Gemüse:
Melanzani / Champignons / Schwarze Gaeta-Oliven / Zwiebel / Zucchini / Artischocken / 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

Linguine alla Puttanesca 12,90 €
ai due pomodori
Linguine mit gelben und roten Datterini-Tomaten aus Battipaglia, Premium-Sardellen, schwarzen Oliven, Kapern, DOP nativem Olivenöl extra aus Sorrent und Basilikum

Gnocchi di patate alla Sorrentina 14,50 €
im Ofen gebackene Kartoffelgnocchi nach Sorrento-Art, in einer Corbarino-Tomatensauce aus Battipaglia, geräuchertem Provola-Mozzarella, Parmesan und Basilikum

Spaghetti Pomodorini e Basilico  9,80 €
Spaghetti mit Cannellino-Tomaten aus Neapel, DOP nativem Olivenöl extra aus Sorrent und Basilikum
Fügen Sie Burrata hinzu +xxx

Rigatoni alla Carbonara 13,50 €
Rigatoni alla Carbonara mit Eigelb, Guanciale (Schweinebacke), schwarzem Pfeffer und Pecorino-Käse

Lasagna Vegetariana 13,50 €
Hausgemachte Lasagne mit Erbsen, Zucchini, Pilzen, geräuchertem Provola-Mozzarella, Büffelmilch-Béchamelsauce und Parmesan

Tagliatelle al Ragù Bolognese 13,50 €
Tagliatelle mit traditioneller langsam gekochter Rindfleisch und Tomaten-Bolognese-Sauce, gereiftem Parmesan und Basilikum

Risotto ai Funghi e Burrata 14,50 €
Risotto mit gemischten Wildpilzen und zerkleinerter Burrata

Linguine Gamberi e Limone 15,50 €
Linguine mit Garnelen, Zitronenolivenöl aus Sorrent, Semmelbröseln und cremiger Burrata



Spaghetti Pomodorini e Basilico

BEILAGEN

Patatine  5,50 €
Pommes Frites, serviert mit gelbem und rotem Datterini-Tomatenketchup

Rucola e Pomodorini  4,90 €
Wild-Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesanflocken

Verdure grigliate  6,50 €
Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten

Insalata mista  4,50 €
Gemischter saisonaler Blattsalat mit roten Zwiebeln und Strauchtomatenvierteln

Friarielli  6,50 €
In der Pfanne gebratener neapolitanischer wilder Brokkoli.

 Vegetarisch  VG Vegan  Scharfe

DOP: Geschützte Ursprungsbezeichnung