

Liebe Gäste,

*herzlich Willkommen in unserem RUNDUM-Restaurant im Zentrum
der Lichtentaler-Allee. Genießen Sie bei uns italienische Klassiker und
mediterrane Highlights!*

*Unser Restaurant eignet sich hervorragend für private Feiern oder
Firmenevents. Gerne helfen wir Ihnen bei der kulinarischen Auswahl
und Durchführung Ihres Festes.*

Auch Cateringanfragen nehmen wir gerne entgegen.

*Wir hoffen, dass Sie sich im Rosso Bianco wohlfühlen und eine
schöne Zeit verbringen!*

Ihr Rosso Bianco - Team



AUS DEM SUPPENTOPF

- | | |
|--|------|
| 1. TOMATENSÜPPCHEN „À LA NATURE“ MIT KNUSPRIGEN KRÄUTERCROUTONS ^{2,4} | 6,60 |
| 2. LANDSÜPPCHEN „CONTADINO“ - MIT HÜHNERFLEISCH UND GEMÜSE ^{2,3,4} | 8,80 |

VORSPEISEN – ANTIPASTI

- | | |
|---|-------|
| 3. NEBENHER? - KNUSPRIGES PIZZABROT MIT OLIVENÖL UND BASILIKUMPESTO AUF WUNSCH MIT ODER OHNE TOMATENSOSSE | 5,60 |
| 4. BRUSCHETTA AL POMODORO - KNUSPRIG GERÖSTETE BROTSCHNEIBCHEN MIT EINEM HAUCH VON OLIVENÖL, BASILIKUM UND TOMATEN | 5,80 |
| 5. ANTIPASTI „OHNE“ - VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER MIT GEGRILLTEM MARKTGEMÜSE | 10,90 |
| 6. ANTIPASTI „MIT“ - UNVEGETARISCHER VORSPEISENTELLER (PARMASCHINKEN, MAILÄNDER SALAMI ETC.) ^{2,6,9} | 12,60 |
| 7. LACHSCARPACCIO - IN EINER FEINEN ZITRONENSAUCE UND ROTEM PFEFFER ^{3,4} | 13,80 |
| 8. POLLO TONNATO - HÄHNCHENBRUST AN THUNFISCHCRÈME ^{2,3,4} | 12,60 |
| 9. CARPACCIO DI MANZO - HAUCHZARTE FLEISCHSCHNEIBCHEN AUS DER RINDERLENDE AN ZITRONENVINAIGRETTE UND GERIEBENEM PARMESAN ^{2,9} | 14,80 |

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHT, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

SALAT

10. GEMISCHTER SALAT	5,80
11. TOMATEN UND MOZZARELLA - NATÜRLICH MIT PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM	9,90
12. IMPANATO - FRISCHER BLATTSALAT MIT PANIERTEM SCHAFSKÄSE	11,80
13. NORWEGISCHER SALAT - FRISCHER BLATTSALAT UND LACHSSTREIFEN	13,80
14. POLLO - FRISCHER BLATTSALAT MIT STREIFEN VOM HÜHNCHEN	12,80
15. FUNGHI - FRISCHER BLATTSALAT MIT PILZEN UND STREIFEN VOM RIND	14,80

SPAGHETTI

16. AGLIO-OLIO E PEPERONCINO - NACH TRADITIONELLEM REZEPT MIT KNOBLAUCH, AUSGEWÄHLTEM OLIVENÖL UND SCHARFEN PEPERONCINI	9,90
17. FRUTTI DI MARE - MIT VERSCHIEDENEN MEERESFRÜCHTEN ²	12,80
18. TONNO - MIT THUNFISCH, KAPERN, OLIVEN – ETWAS SCHARF ⁶	12,80
19. MELANZANA - MIT AUBERGINEN IN FETAKÄSE	12,60
20. CON CODE DI GAMBERI - MIT BEGRILLTEN GARNELEN, COCKTAILTOMATEN IN ZUCCHINIPESTO	14,90

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHST, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

PENNE

21. ARRABIATA - TOMATENSAUCE, KNOBLAUCH UND ZIEMLICH SCHARF 10,80
22. VEGETARIA - MIT GEMÜSEN DER SAISON 11,60
23. GELONE - MIT AUSTERNPILZEN, SPECK, EI UND PARMESANKÄSE 12,60
2,3
24. CREMA DI SPINACI - MIT BEGRILLTEN GARNELEN IN SPINATCREMESAUCE 14,80
2,3,4

TAGLIATELLE

25. TOSCANA - MIT HÜHNCHENFLEISCH UND PILZEN 12,80
26. CARGIOFI - MIT LACHS UND ARTISCHOCKEN 14,80
27. PINO - MIT STEINPILZEN, PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN 2 14,80

LASAGNE

28. VEGETARIA - OHNE FLEISCH - ABER MIT SPINAT UND RICOTTA 2,3,4 11,20
29. BOLOGNESE - MIT GEBRATENEM HACKFLEISCH IN TOMATENSAUCE 11,20
2,3,4,9

TORTELLONI

30. ALLA PANNA - TORTELLONI IN WÜRZIGER SAHNESAUCE UND SCHINKEN 11,80
2,3,4,9
31. PROSCIUTTO - LECKERE TEIGTÄSCHCHEN MIT PILZEN UND SCHINKEN 12,80
IN ROSA SAUCE 2,3,4,9

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEIFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHST, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

32. MARGHERITA - MIT TOMATEN UND KÄSE ²	8,40
33. ZINGARA - MIT SALAMI, PAPRIKA, ZWIEBELN UND OLIVEN ^{1,2,3}	10,80
34. SICILIANA - KLASSISCH MIT OLIVEN, ZWIEBELN, SARDELLEN UND KAPERN ⁶	9,80
35. SPINAGI - SEHR GRÜN MIT FRISCHEM BLATTSPINAT, ZIEMLICH VIEL KNOBLAUCH UND GORGONZOLA ²	10,50
36. LEONITA - MIT FRISCHEM BLATTSPINAT UND LACHS	11,90
37. TONNO - MIT THUNFISCH, ZWIEBELN UND KAPERN	10,80
38. PROSCIUTTO - MIT SCHINKEN UND PILZEN ⁹	9,80
39. FLEISCHLOS - GEMÜSE, GEMÜSE, GEMÜSE, TOMATEN UND MOZZARELLA	10,80
40. CAPRESE - MIT COCKTAILTOMATEN, RUCOLA UND MOZZARELLA	10,80
41. LEON - MIT PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN ^{2,9}	12,20
42. FRUTTI DI MARE - MIT VERSCHIEDENEN MEERESFRÜCHTEN	11,90
43. ROSSO BIANCO - MIT CRÈME FRAICHE, GORGONZOLA, PARMASCHINKEN, KARTOFFELN UND PARMESAN ^{2,9}	12,90
44. LICHTENTALER ALLEE - MIT STEINPILZEN, RUCOLA UND PARMESAN ²	12,80
45. QUATTRO FROMAGGI - MIT VIER VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN ²	11,80

FLAMMKUCHEN

46. ELSÄSSER ORIGINAL - MIT SPECK, ZWIEBELN, CRÈME FRAICHE ^{2,3,9}	9,90
47. FLAMMKUCHEN GEMÜSE - MIT GEMÜSE DER SAISON ^{2,3}	9,90

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHST, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

48. DER ANDERE FLAMMKUCHEN - MEDITERRAN UND BUNT MIT RIESENGARNELEN ^{2,3} 13,80

FLEISCH

49. WIENER SCHNITZEL MIT PUTENFLEISCH - ZART UND SAFTIG IN BUTTER GEBRATEN, MIT POMMES FRITES UND EINEM KLEINEM SALAT 15,80

50. SAFTIGES RINDERSTEAK (CA. 200 G) 25,80
- MIT STEINPILZEN
- ODER MIT GRÜNEM PFEFFER
- ODER MIT KRÄUTERBUTTER ^{2,3}
UND POMMES FRITES SOWIE EINEM GEMISCHTEM SALAT

FISCH

51. GEDÄMPFTER LACHS AN DILL-DIJONSENFSAUCE, MARKTGEMÜSE, RISOTTO ^{2,3} 22,80

52. ZANDERFILET AUF GEMÜSE À LA RATATOUILLE MIT PROVENCE-KARTOFFELN 22,80

53. WOLFSBARSCHFILET IN EINER LIMONENSAUCE, ARTISCHOCKEN, CHERRYTOMATEN UND KARTOFFELN ^{2,3,4} 23,80

54. FISCHTELLER - FISCHVARIATION NACH ART DES HAUSES MIT GEMISCHTEM SALAT UND GEMÜSE 27,80

55. GANZE DORADE - BEGRILLT MIT ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTEM SALAT 23,80

DESSERTS

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHST, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

56. TIRAMISU - HEISST ÜBRIGENS „ZIEH‘ MICH HOCH“- VENETIENS KÖSTLICHKEIT HAUSGEMACHT ¹⁰	5,50
57. PANNA COTTA - DER BERÜHMTE SAHNEPUDDING MIT OBST DER SAISON	4,90
58. SEMIFREDDO - HALBGEFRORENES MIT WALDBEEREN UND MANDELN	5,80
59. SÜSSER TRAUM - DESSERTVARIATIONEN NACH ART DES HAUSES	9,80

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHST, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

SEGAFREDO CAFÉ

CAFÉ CREMA <small>KLEIN</small>	2,60
CAFÉ CREMA <small>GROSS</small>	3,60
ESPRESSO	2,00
ESPRESSO MACCHIATO	2,20
ESPRESSO DOPPIO	3,00
CAPPUCINO	3,30
MILGHKAFFEE	3,60
LATTE MACCHIATO	3,60
CAFÉ CORRETTO <small>ESPRESSO MIT GRAPPA ODER AMARETTO</small>	3,80
HEISSE SCHOKOLADE <small>MIT ODER OHNE SAHNE</small>	3,80



KUCHEN

KÄSEKUCHEN ^{2,4}	3,60
APFELKUCHEN ^{2,4}	3,60
BIENENSTICH ^{2,4}	3,60
SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE ^{2,4}	3,60

WEITERE AUF ANFRAGE

ALTHAUS TEE

EARL GREY CLASSIC	3,40
ENGLISH SUPERIOR	3,40
FRUIT BERRY	3,40
MILDE MINZE	3,40
JASMINE DELUXE	3,40

ALKOHOLFREI

SAN PELLEGRINO <small>KLEIN</small>	0,25l	3,00
-------------------------------------	-------	------

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3
GESCHWÄRZT, 7 GEWACHT, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHE



4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6
FFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
L AN.

SAN PELLEGRINO MITTEL		0,50l	4,00
SAN PELLEGRINO GROSS		0,75L	6,00
ACQUA PANNA MITTEL		0,50l	4,00
ACQUA PANNA GROSS		0,75L	6,00
COCA COLA ^{1,10}		0,20fl	3,20
COCA COLA LIGHT ^{1,10}		0,20fl	3,20
KOMBUCHA		0,30l	4,80
RED BULL ^{1,10}		0,20l	4,80
SCHWEPPE LEMON ^{1,10,11}		0,20fl	3,20
SCHWEPPE TONIC ¹¹		0,20fl	3,20
SCHWEPPE GINGER ¹		0,20fl	3,20
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT		0,20l	5,80
ORANGENSAFT		0,20fl	3,60
APFELSAFT		0,20fl	3,60
KIRSCHSAFT		0,20fl	3,60
APFELSCHORLE KLEIN		0,20l	3,00
APFELSCHORLE GROSS		0,40l	4,00
JOHANNISBEERSCHORLE KLEIN		0,20L	3,20
JOHANNISBEERSCHORLE GROSS		0,40L	4,80
SPEZI ^{1,10} KLEIN		0,20l	3,00
SPEZI ^{1,10} GROSS		0,40l	4,00
BIONADE INGWER – HOLUNDER – LITSCHI		0,33fl	3,90

BIER



ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHT, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

KROMBACHER VOM FASS

PILS	0,30L	3,20
PILS IM KRUG	0,40L	4,00
RADLER	0,30L	3,20
RADLER IM KRUG	0,40L	4,00

PAULANER VOM FASS

HEFEWEIZEN <small>KLEIN</small>	0,30L	3,20
HEFEWEIZEN <small>GROSS</small>	0,50L	4,00

FLASCHENBIER

PAULANER KRISTALLWEIZEN	0,50L	4,00
PAULANER HEFE DUNKEL	0,50L	4,00
PAULANER HEFE ALKOHOLFREI	0,50L	4,00
KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI	0,33l	3,20

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHST, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

SEKT UND WEIN

PROSECCO EXTRA DRY	0,10L	4,90
PROSECCO AUF EIS	0,15L	6,60
PROSECCO APEROL ^{1, 11}	0,15L	6,80
HUGO MIT HOLUNDER UND MINZE	0,15L	6,80
SOMMERSCHORLE	0,15L	6,80
CHAMPAGNER AUF ANFRAGE		

WEISSWEIN

VERDICCHIO	0,20L	5,80
PINOT GRIGIO	0,20L	6,20
CHARDONNAY	0,20L	5,90
VIN DE PAYS TAFELWEIN	0,20L	5,50
RIESLING	0,20L	5,80
WEISSWEIN-SCHORLE	0,20L	4,80

ROSÉ

ITALIENISCHER ROSÉ	0,20L	5,90
ROSÉ-SCHORLE	0,20L	4,80

ROTWEIN

NERO D'AVOLA	0,20L	6,30
PRIMITIVO	0,20L	6,90
VIN DE PAYS TAFELWEIN	0,20L	5,50

LONGDRINKS

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHT, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

WODKA LEMON ^{3,11}	8,50
WODKA TONIC ¹¹	8,50
WODKA ORANGE	8,50
WHISKEY COLA ^{1,10}	8,50
CAMPARI SODA ¹	8,50
CAMPARI ORANGE ^{1,3}	8,50
GIN TONIC ¹¹	8,50
GIN LEMON ^{1,10,11}	8,50

COCKTAILS

CAIPIRINHA ^{1,8,10,11} LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, CACHACA	8,50
MOJITO ^{1,8,10,11} LIMETTEN, MINZE, ROHRZUCKER, HAVANNA RUM	8,50
CUBA LIBRE ^{1,10} LIMETTEN, HAVANNA RUM, COLA	8,50
ALKOHOLFREIER COCKTAIL FRUCHTIGER ALKOHOLFREIER COCKTAIL	7,50

SPIRITUOSEN

BAILEYS ¹	2 cl	3,80
AMARETTO	2 cl	3,80
SAMBUCA	2 cl	3,80

ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHT, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

MARTINI ¹ BIANCO, ROSÉ, EXTRA DRY	5 cl	4,50
HENNESSY V.S.O.P	2 cl	5,00
HENNESSY XO	2 cl	16,00
GRAPPA	2 cl	4,80
GRAPPA – MAZETTI	2 cl	6,80
RAMAZOTTI ¹	2 cl	3,80
AVERNA ¹	2 cl	3,80
FERNET BRANCA ¹	2 cl	3,80
CAMPARI ¹	2 cl	3,80
APEROL	2 cl	3,80
TEQUILA ¹ GOLD ODER SILBER	2 cl	3,80
JACK DANIEL'S ¹	2 cl	4,50
JIM BEAM ¹	2 cl	4,50
JOHNNY WALKER ¹ BLACK ODER RED	2 cl	4,50
J&B ¹	2 cl	4,50

FLASCHEN AUF ANFRAGE



ALLE BETRÄGE IN EURO

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 GESCHWEFELT, 6 GESCHWÄRZT, 7 GEWACHST, 8 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N), 9 MIT PHOSPHAT, 10 COFFEINHALTIG, 11 CHININHALTIG
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.