

Wenige einfache Zutaten und die erfahrenen Hände unserer Pizzabäcker das ist das Geheimnis.

Das Rossopomodoro-Mehl von Mulino Caputo

Eine exklusive Mehlmischung, die speziell von unseren Pizzabäckern zusammen mit dieser historischen Mühle in Neapel entwickelt wurde, um einen Pizzateig zu kreieren, der aromatisch, leicht und gut verdaulich ist.

Ganze geschälte Tomaten, speziell für Rossopomodoro ausgewählt

Auswahl von 100 % italienischen Tomaten, lang und fleischig, geerntet, wenn sie perfekt reif sind, und ganz geschält, mit hinzugefügtem Basilikum.

Mozzarella di Bufala Campana g.U

Vollständig von Hand aus 100% Büffelmilch hergestellt und frisch geliefert für garantierte Qualität.

Natives Olivenöl extra g.U. von der Halbinsel Sorrent

Kräftig duftend, mit Noten von frischen Kräutern und Mandeln perfekt, um den erlesenen Geschmack mediterraner Gerichte hervorzuheben.

Benvenuti da Rossopomodoro

Alkoholfrei

Römerquelle — sparkling oder still	330ml 3,80 750ml 6,20
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Almdudler, Iced Tea, Mezo Mix, Fanta	330ml 4,20
Soda	250ml 2,40 500ml 4,80
Soda Zitrone oder Himbeer Soda	250ml 2,70 500ml 5,40
Apfelsaft oder Orangensaft	250ml 2,80 500ml 5,60
Apfelsaft gespritzt oder Orangensaft gespritzt	250ml 2,60 500ml 5,20
Red Bull DS	250ml 5,10

Beers

Gösser Radler 4,6% vol.	500ml 5,10	Weizenbier / Edelweis 4,6% vol.	500ml 5,10
Gösser Bier vom Fass 5,0% vol.	300ml 4,50 500ml 5,80	Gösser Bier alkoholfrei 0,0% vol.	500ml 5,10
Heineken vom Fass 5,0% vol.	300ml 4,60 500ml 5,90		

Wines

Aus Österreich

Grüner Veltliner Qualitätswein, Niederösterreich 2,50

Zweigelt Weinland, Österreich 2,50

Schloss Gobelsburg 750ml 37,40
Riesling Urgestein Vom Gaisberg und Heiligenstein, neu ausgepflanzte Weingärten

Domäne Wachau 4,60
Rosé Federspiel 750ml 32,50
Leuchtendes rosé, verspielt und frisch

Weiss Gespritzt 3,70
Rot Gespritzt 3,70

Aus Italien

Campania IGP Weiss Lacrima Christi 3,60
750ml 25,20

Campania IGP Rot Lacrima Christi 3,60
750ml 25,20

Treviso DOC Strudel 4,90
Prosecco DOC Treviso Bolledoro 750ml 34,30

Spritz

Aperolspritz mit Wein mit Prosecco 6,10
6,90

Schnäpse/ Liköre

Campari Orange	20ml 6,80	Luxardo Limoncello	20ml 5,10
Campari Soda	20ml 6,80	Luigi Francoli Grappa Mix	20ml 5,10

Kaffee

Kleiner Espresso	3,50	Café Latte	4,80
Großer Espresso	5,10	Heiße Schokolade	4,80
Verlängerter	4,30	Tee verschiedene Sorten	4,90
Cappuccino	4,50		

Alle Produkte inkl. gesetzlicher MWST.
Informadonen über die utaten in unseren Sogisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie aut Nachfrage bei unseren Servicepersonal

ECHE ITALIENISCHE PIZZA SEIT 1998.



GENIESSE DIE TRADITION.



Margherita Verace



Scan for English version



ROSSO POMODORO
Winter 2025/26

STARTERS

Pane, burro e olive

Hausgemachtes Brot mit mediterraner Butter und einer Schale mariniertes grüner Oliven.

Parmigiana

Gebackene Schichten aus gebratener Aubergine mit geräuchertem Provola-Mozzarella, g.U. Parmesan und italienischer Pflaumentomatensauce.



Fritto misto napoletano

Typisches neapolitanisches Streetfood: eine Mischung aus Kartoffelkroketten, Arancini (Reisbällchen), Pasta-Frittata und Montanare-Teigbällchen mit Tomate und Parmesan.

SALADS

Chicken cesarona salad

Römersalat, roter Radicchio, Rucola, Hühnerbrust, knuspriger Speck, g.g.A. Grana-Padano-Käsespäne, Topinambur-Chips, Sesamsamen und Caesar-Dressing.

Tonnara salad

Thunfischfilets in Öl, gemischter Salat, roter Radicchio, Rucola, gedämpfte Kartoffeln, schwarze Oliven, grüne Bohnen, süßer Mais.

KIDS MENU 7,95

Für Kinder bis 12 Jahre

Beinhaltet ein Gericht zur Auswahl:

Baby-Pizza Margherita (mit Schinken)

Penne mit Tomaten-sauce

Kinder-schnitzel

+ Fruchtsaft

Kugel Vanilleeis + 1,50

Bruschette al pomodoro

Gegrilltes hausgemachtes Brot, Strauchtomaten, Knoblauch, frisches Basilikum, Oregano und geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) natives Olivenöl extra aus Sorrento.o

Burrata e caponata di melanzane

Burrata und Auberginen-Caponata mit gelben und roten Datterini-Tomaten, schwarzen Gaeta-Oliven, Kapern, g.g.A. nativem Olivenöl extra aus Sorrent und Basilikum.

Focaccia all'aglio

Knoblauch-Focaccia

Calamari e patate dolci

Gebackene Calamari und Süßkartoffeln mit unserer speziellen Sweet-Chili-Sauce und frischer Zitrone.

PIZZA

Langzeitgärung von mindestens 24 Stunden

Traditioneller Neapolitanischer Teig

Unser Teig wird mit größter Sorgfalt zubereitet und über 24 Stunden langsam gereift, dann perfekt gebacken für eine ausgewogene Textur. Unsere erfahrenen Pizzaiuoli stellen ihn täglich frisch her echte neapolitanische Handwerkskunst in ihrer besten Form.

Marinara

Rossopomodoro Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, g.u. natives Olivenöl extra aus Sorrento und frisches Basilikum. Schwarze Oliven + €2,50

Margherita

Rossopomodoro Tomatensauce, Fior di latte-Mozzarella, Basilikum.

Margherita Verace DOP

Rossopomodoro Tomatensauce aus Pflaumentomaten, Büffel mozzarella, g.g.A. natives Olivenöl extra aus Sorrent und Basilikum. Schwarze Parmaschinken + 2,90

Diavola piccante

Rossopomodoro Tomatensauce aus Pflaumentomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami, scharfe 'Nduja und Basilikum. Schwarze Fügen Sie Pilze hinzu +2,50

Capricciosa

Rossopomodoro Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven und Basilikum.

Puttanesca

Rossopomodoro Tomatensauce aus Pflaumentomaten, gelbe Datterini-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Kantabrische Sardellen, Knoblauch, schwarze Oliven, Kapern, Oregano und Basilikum.

Verduretta

Rossopomodoro Tomatensauce aus Pflaumentomaten, fior di latte Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, g.U. Grana-Padano-Käse und Basilikum.

Parma, rucola e grana

Fior di latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, g.U. Grana-Padano-Käsespäne, Kirschtomaten, g.g.A. natives Olivenöl extra aus Sorrent und Basilikum.

Vegetarian VG Vegan Spicy

Wir verwenden in all unseren Gerichten 100 % italienisches natives Olivenöl extra



Funghi, tartufo e patate

Red pizzas

5 formaggi

Fior di latte Mozzarella, Sahne, g.U. Gorgonzola, Pecorino, Büffelmilch-Fondue, knuspriger g.U. Grana-Padano-Käse und Basilikum. Scharfe Salami + 2,90

Salsiccia e friarielli

Eine traditionelle Kombination aus Schweinswurst und neapolitanischem Friarielli, Chili und Knoblauch, geräuchertem Provola-Mozzarella und frischem Basilikum.

Scarola, cacio & pepe

Sautierter Escariol, Fior di Latte Mozzarella, g.U. Pecorino Romano und Pfeffersauce, schwarze Gaeta-Oliven, Pinienkerne und Kapern.

Mais e cotto

Fior di Latte Mozzarella, Sahne, gekochter Schinken, Mais, schwarzer Pfeffer und Basilikum.

Calzone ricotta e salame

Ein „Vulkan“ voller Aromen: gefüllt mit Ricotta, neapolitanischer Salami, geräuchertem Provola-Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum.

Pizza frita

Auch erhältlich als frittierte Version: Pizza Fritta (traditionell neapolitanischer Streetfood-Calzone, frittiert).

Funghi, tartufo & patate

Fior di latte Mozzarella mit sautierten Champignons und Steinpilzen, Ofenkartoffeln und hausgemachter Trüffelsauce.

Gialla, tonno e cipolle

Fior di Latte Mozzarella, gelbe Datterini-Tomaten aus Battipaglia, Thunfischfilets, schwarze Gaeta-Oliven, Kapern und rote Zwiebeln.

Extra Toppings

Käse:

Büffel-Mozzarella / Fior Di Latte-Mozzarella / Geräucherter Mozzarella / Veganer Käse / Gorgonzola Käse / Büffel-Ricotta / Parmesanspäne/ Veganer Käse auf Anfrage erhältlich

Fleisch: Scharfe Salami / Parma-Schinken / Gekochter Schinken / Neapolitanische Salami / Napolitanische Hauswurst / Cetara Sardellen

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

PASTA

Spaghetti pomodoro e basilico

Spaghetti mit Campaniello-Tomaten aus Neapel, g.U. nativem Olivenöl extra aus Sorrento und Basilikum.

Tagliatelle al ragù Bolognese

Tagliatelle mit traditionell langsam gekochter Rindfleisch-Tomaten-Bolognese, gereiftem Parmesan und Basilikum.

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni alla Carbonara mit Eigelb, Guanciale (Schweinebacke), schwarzem Pfeffer und Pecorino.

Gnocchi alla Sorrentina

Im Ofen gebackene Kartoffelgnocchi nach Sorrento-Art in Corbarino-Tomatensauce aus Battipaglia, geräuchertem Provola-Mozzarella, Parmesan und Basilikum.

Risotto funghi, tartufo e burrata

Risotto mit Champignon- und Steinpilzen, Trüffelsauce und zerrissener Burrata.

Polpette al ragù e purè di patate

Rindfleischbällchen in Tomatensauce, käsiges Kartoffelpüree und knusprige Zwiebeln.

Sides

Hausbrot Hausbrot.

Patatina frita Pommes frites.

Patata dolce Süßkartoffel-Pommes.

Insalatina e limone Gemischter Blattsalat der Saison mit roten Zwiebeln und Strauchtomaten-Spalten.

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti mit cremiger Pecorino-Schafskäse- und Pfeffersauce.

Linguine di mare ai due pomodori

Linguine mit gelben und roten Datterini-Tomaten aus Battipaglia, Meeresfrüchtemischung, Chili und g.g.A. nativem Olivenöl extra aus Sorrento.

Paccheri della nonna

Paccheri mit traditionell langsam gekochter Tomatensauce, Rindfleischbällchen, Ricotta und gehobeltem gereiftem Parmesan.



Cotoletta di pollo e insalata mista

Hähnchenschnitzel, gemischter Salat, grüne Bohnen, Karotten und frische Zitrone.

Rucola e pomodorini Wildrucola-Salat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan.

Friarielli Ein absolutes Muss aus Neapel! Leicht bittere, wilde Brokkolispitzen, in der Pfanne gebraten mit frischem Chili und Knoblauch.

Scarole Traditionell sautierter Escariol mit Pinienkernen, schwarzen Oliven und Rosinen.