



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®

Gebackener Pizzateig mit Nutella®
Fried pizza dough with Nutella®

Pannacotta mit Erdbeerkonfitüre
with strawberry topping

Pastiera Neapolitanische Torte
Neapolitan cake

Tiramisù classico Kaffee- und Mascarpone-Kuchen
Coffee and mascarpone cake

Caprese al Cioccolato Kuchen mit Mandeln und dunkler Schokolade
Almond and dark chocolate cake

Bier

Gösser Radler 0,5l 5,10 €
Gösser Bier vom Fass 0,3l 4,50 €
0,5l 5,80 €
Heineken vom Fass 0,3l 4,60 €
0,5l 5,90 €
Weizenbier/Edelweis 0,5l 5,10 €
Gösser Bier alkoholfrei 0,5l 5,10 €

Wein

Aus Österreich
Grüner Veltliner Qualitätswein, Niederösterreich 2,50 €

Blaufränkisch Weinland, Österreich 2,50 €

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen Das typische "Pfefferl" erfrischt mit rassisger Struktur und toller Harmonie 0,75l 34,50 €

Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein Der URGESTEIN Riesling entstammt zum vorwiegenden Teil von Weingärten am Gaisberg und Heiligenstein die vor wenigen Jahren neu ausgepflanzt wurden. 0,75l 37,40 €

Domäne Wachau Rosé Federspiel Leuchtendes, strahlendes rosé; offen und verspielt in der Nase, am Gaumen lebendig und frisch. 4,60 €
0,75l 32,50 €

Weiss Gespritzt 3,70 €
Rot Gespritzt 3,70 €

Aus Italien

Campania IGP Weiss Motum Terrae 3,60 €
0,75l 25,20 €

Campania IGP Rot Motum Terrae 3,60 €
0,75l 25,20 €

Campania IGP Sprudel Motum Terrae 4,90 €
0,75l 34,30 €

Aperolspritz mit Wein 6,10 €
mit Prosecco 6,90 €

Alkohlfrei

Römerquelle sparkling oder still 0,33l 3,80 €
Römerquelle prickelnd 0,75l 6,20 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Almdudler, Iced Tea, Spezi oder Fanta 0,33l 4,20 €

Soda 0,25l 2,40 €
0,5l 4,80 €

Soda Zitrone oder Himbeer Soda 0,25l 2,70 €
0,5l 5,40 €

Apfelsaft oder Orangensaft 0,25l 2,80 €
0,5l 5,60 €

Apfelsaft gespritzt oder Orangensaft gespritzt 0,25l 2,60 €
0,5l 5,20 €

Red Bull DS 0,25l 5,10 €

Schnäpse Liköre

Campari Orange 4cl 6,80 €

Campari Soda 4cl 6,50 €

Luxardo Limoncello 2cl 5,10 €

Luigi Francoli Grappa Mix 2cl 5,10 €

Kaffee

Kleiner Espresso 3,50 €

Großer Espresso 5,10 €

Verlängerter 4,30 €

Cappuccino 4,50 €

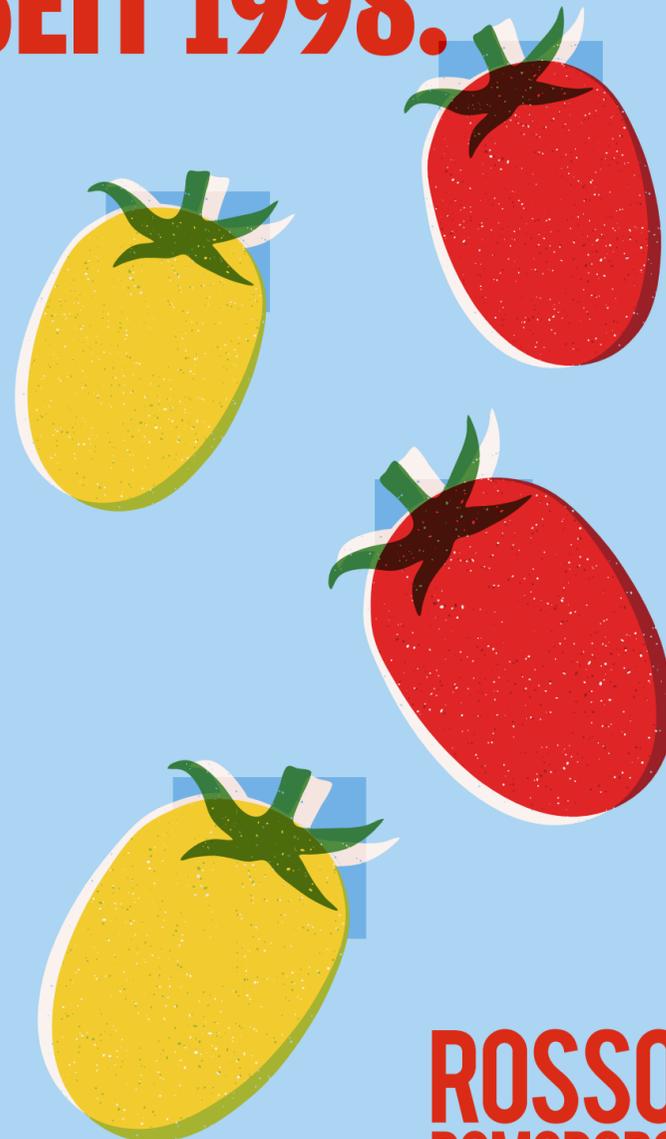
Café Latte 4,80 €

Heiße Schokolade 5,80 €

Tee verschiedene Sorten 4,90 €

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.



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.

ROSSO POMODORO
Sommer 2025

ANTIPASTI

SFIZI

- Hausbrot** 3,90 €
Homemade bread
- Oliven gemischt** 5,50 €
Olive miste
- Focaccia mit Knoblauch** 5,50 €
Garlic focaccia

- Parmigiana** 12,90 €
Gebratener Auberginenaufbau mit geräuchertem Provola-Käse, Parmesa und italienische Pflaumentomatensauce
Layered fried aubergine bake with smoked Provola mozzarella, PDO Parmesan cheese and Italian plum tomato sauce
- Calamari e Zucchini** 12,90 €
Frischer gebratener Tintenfisch mit Salz und Pfeffer und Zuchnipuffer, serviert mit Zitronenmayonnaise
Fresh fried salt and pepper squid with courgette fritters. Served with lemon mayonnaise

- Tiella** 9,90 €
Typisches neapolitanisches Street food, eine Mischung aus Krapfen mit Kartoffelkroketten, Reisbällchen und Montanare-Teigbällchen mit Tomaten und Parmesan
Typical Neapolitan street food, a mix of fritters with potato croquettes, rice balls arancini, pasta fritters, and Montanare dough balls with tomato and Parmesan cheese
- Bruschetta ai pomodori** 6,50 €
Gegrilltes hausgemachtes Brot, Strauchtomaten, Knoblauch, frischer Basilikum, Oregano und natives Olivenöl extra DOP
Chargrilled homemade bread, Vine tomatoes, garlic, fresh basil, oregano and PDO extra virgin olive oil from Sorrento

für 2 Personen 15,90 €

- Polpette al sugo** 12,90 €
Hausgemachte Fleischbällchen vom Rind in Tomatensauce und Parmesanspänen
Home-made beef meatballs in a tomato sauce and Parmesan cheese shavings

- Burrata** 12,90 €
Frischer, cremiger Burrata-Käse, serviert mit frischen Tomaten, aromatischen Semmelbrösel, nativem Olivenöl extra aus Sorrent (DOP)
Fresh creamy Burrata cheese, served with sauteed yellow and red datterino tomatoes, aromatic breadcrumbs and PDO extra virgin olive oil from Sorrento



SALATE

- Chicken Cesarona Salad** 15,90 €
Gemischter Blattsalat mit Rucola, gegrillte Hühnerbrust, Parmesan, Caesar-Dressing und aromatische Sardellenbrösel
Fügen Sie Avocado hinzu +4,50
Fügen Sie Büffelmozzarella oder Burrata hinzu +4,50
Romaine Lettuce, chargrilled chicken breast, Parmesan cheese shavings, caesar dressing and aromatic anchovies breadcrumbs
Add Avocado +4,50
Add Buffalo mozzarella or burrata +4,50
- Vegan Salad** 13,90 €
Gemischter Salat, Couscous, Kichererbsen, gemischtes gegrilltes Gemüse, Balsamico-Dressing und natives Olivenöl extra
Fügen Sie Avocado hinzu +4,50
Fügen Sie Büffelmozzarella oder Burrata hinzu +4,50
Mixed salad, Rocket, potatoes, tomatoes, chick peas, mixed grilled vegetables, Apple vinegar and extra virgin olive oil dressing
Add Avocado +4,50
Add Buffalo mozzarella or burrata +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** 9,50 €
Tomatensauce, San Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano, nativem Olivenöl aus Sorrent und frischem Basilikum
Fügen Sie schwarze Oliven hinzu +2,50
Tomato sauce, San Marzano tomatoes, garlic, oregano, Sorrento PDO extra virgin olive oil and fresh basil
- Salsiccia e Friarielli** 13,50 €
Geräucherter Provola-Mozzarella, neapolitanische Schweinswurst, wilder Brokkoli und Basilikum
A very traditional pairing of pork sausage and Neapolitan Friarielli, chilli and garlic, smoked provola mozzarella and fresh basil

- Napoletana** 14,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Oregano und Basilikum
Tomato sauce, mozzarella premium anchovies in oil, black olives, oregano and basil

Add Black olives +2,50

- Margherita** 11,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
Tomato sauce, mozzarella, basil

- Margherita Verace** 15,50 €
Tomatensauce und San-Marzano-Tomatenfilets, Scheiben von frischem Büffelmozzarella, Basilikum, natives Olivenöl aus Sorrent
Fügen Sie Parmaschinken hinzu +2,90
Piennolo datterini tomato sauce, PDO fresh buffalo mozzarella, basil, served with Sorrento PDO extra virgin olive oil
Add Parma ham + 2,90

- Diavola** 14,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Basilikum
Fügen Sie Pilze hinzu +2,50
Tomato sauce, mozzarella, spicy pork salami, basil
Add Mushroom + 2,50

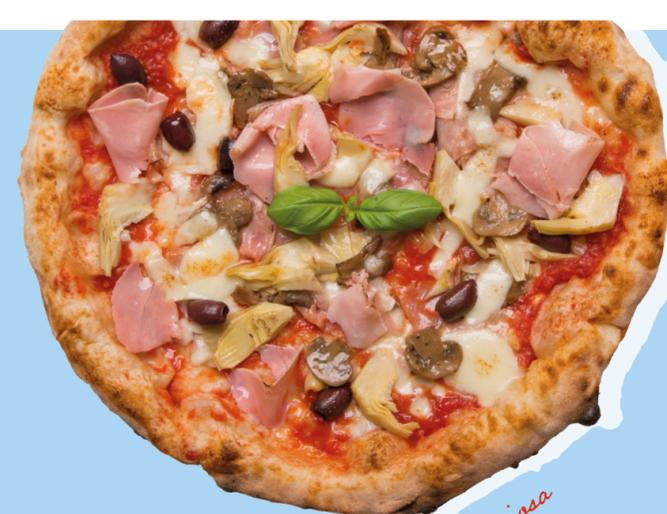
- Capricciosa** 15,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, black olives and basil

- Le Ripiene**
Gefaltet und gefüllt pizza
Calzone Vesuvio 15,50 €
Ein „Vulkan“ der Aromen: Füllung mit Ricotta, neapolitanischer Salami, geräuchertem Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum
A 'Vulcano' of flavours: filling with ricotta, Neapolitan salami, smoked Provola mozzarella, tomato sauce and basil

- Pizza Fritta** 14,50 €
frittierte Calzone, traditionelles Neapolitanisches Streetfood
Gefüllt mit Ricotta-Käse, Mozzarella und schwarzem Pfeffer, serviert mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum
fried calzone, traditional Neapolitan street food filled with ricotta cheese, mozzarella and black pepper, served with tomato sauce, parmesan and basil

- Amalfitana** 16,50 €
Mozzarella-Käse, Sardellen, geriebener Burrata, Zitronenschale und aromatische Sardellen-Paste
Mozzarella premium anchovies, shredded burrata, lemon zest and aromatic anchovies breadcrumb
- Reginella** 16,50 €
Gefüllte Kruste mit Ricotta-Käse, Tomatensauce, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer, cremige Burrata und Basilikum
Filled crust with ricotta cheese, yellow and red Datterini tomato sauce from Battipaglia, Pecorino cheese, black pepper, creamy Burrata and basil

- Verace**
Capricciosa 15,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, black olives and basil



Capricciosa

- Verduretta** 14,90 €
Gebratenes Gemüse, rote Datterini-Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto
Tomato sauce, fried vegetables, mozzarella and basil pesto

- Parma e parmigiano** 15,50 €
Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanscheiben
Mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, Parmesan cheese shavings

- Frù Frù** 15,50 €
3 Geschmacksrichtungen auf einer länglichen Pizza!
Tomatensauce, Mozzarella, gebratenes Gemüse und Basilikum-Pesto. Geräucherter Provola-Käse, Ricotta, neapolitanische Salami und schwarzer Pfeffer.
Tomatensauce, Geräucherter Provola-Käse und würzige Salami

- 3 Flavours on a long shaped pizza!**
Tomato sauce, smoked provola mozzarella, fried vegetables and basil pesto.
Smoked provola mozzarella, ricotta, Neapolitan salami and black pepper.
Tomato sauce, smoked provola mozzarella and spicy salami

TOPPINGS

Gemüse:	Fleisch:	Käse:
Melanzani / Champignons / Schwarze Gaeta-Oliven / Zwiebel / Zucchini / Artischocken / Rocket / Kirschtomaten	Scharfe Salami / Parma-Schinken / Gekochter Schinken / Neapolitanische Salami / Neapolitanische Hauswurst/ Italienische Rohwurst/ Cctara Sardellen	Büffel-Mozzarella / Fior Di Latte-Mozzarella / Geräucherter Mozzarella / Veganer Käse / Gorgonzola Käse / Büffel-Ricotta / Parmesanspäne
2,50	2,90	2,90
Rübenkohl		
2,90		

Veganer Käse auf Anfrage erhältlich +2,90

PASTA

- Linguine alla Puttanesca** 13,90 €
Linguine in Kirschtomatensauce, Sardellen, schwarzen Oliven, Kapern, nativem Olivenöl extra aus Sorrent und Basilikum
Linguine in a yellow and red Datterini tomatoes from Battipaglia, premium anchovies, black olives, capers, Sorrento PDO extra virgin olive oil and basil
- Tagliatelle al Ragù Bolognese** 14,90 €
Tagliatelle mit traditioneller langsam gekochter Rindfleisch und Tomaten-Bolognese-Sauce, gereiftem Parmesan und Basilikum
Tagliatelle with traditional slow cooked beef and tomato Bolognese sauce, aged Parmesan cheese and basil

- Gnocchi di patate alla Sorrentina** 14,90 €
Ofenkartoffel-Gnocchi nach sorrentinischer Art, in einer Sauce aus Kirschtomaten, geräuchertem Provola-Käse, Parmesan und Basilikum
Oven baked potato Gnocchi Sorrento style, in a Corbarino tomato Sauce from Battipaglia, smoked Provola mozzarella, Parmesan cheese and basil
- Spaghetti Cacio e Pepe** 12,90 €
Spaghetti mit cremiger Pecorino-Pfeffersauce
Spaghetti with creamy pecorino cheese and black pepper sauce
- Paccheri al ragù, polpette e ricotta** 14,90 €
Paccheri mit traditioneller Tomatensauce und Fleischbällchen, Ricotta Käse und geriebene Parmesanscheiben
Paccheri with traditional slow cooked tomato sauce and beef meatballs, ricotta cheese and aged Parmesan cheese shavings

- Spaghetti Pomodorini e Basilico** 11,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce, nativem Olivenöl aus Sorrent und Basilikum
Spaghetti with Cannellino tomatoes from Naples, Sorrento PDO extra virgin olive oil and basil.

- Rigatoni alla Carbonara** 14,50 €
Rigatoni mit traditionell langsam gekochtem Rindfleisch und Tomaten-Bolognese-Sauce, Parmesan und Basilikum
Rigatoni alla Carbonara with egg yolk, Guanciale (pork cheek), black pepper, Pecorino cheese

- Risotto alla Pescatora** 15,50 €
Risotto mit gemischten Meeresfrüchten und Weisswein
Risotto with mixed seafoods and white wine sauce



Spaghetti Pomodorini e Basilico

BEILAGEN

- Insalata mista** 4,90 €
Gemischter Blattsalat der Saison, mit roten Zwiebeln und Tomaten
Mixed leaves seasonal salad, with red onions and vine tomato wedges
- Patatine** 5,50 €
Pomes Frites
French fries
- Rucola e Pomodorini** 4,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan
Wild rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan cheese
- Friarielli** 6,50 €
Neapolitanisches Nationalgericht, in der Pfanne gebratener neapolitanischer Broccoli mit Chili und Knoblauch
A must try Neapolitan staple! Slightly bitter variety of wild broccoli tops, served pan fried with fresh chilli and garlic

Vegetarisch VG Vegan Scharfe DOP: Geschützte Ursprungsbezeichnung