

aperitivo

Rosato Spritz	8,00 €
Ramazzotti Rosato • Prosecco ^o • Soda • Basilikum	
Sarti Spritz	8,00 €
Sarti (fruchtiger Likör mit Blutorange, Mango & Maracuja) • Prosecco ^o • Soda • Orange	
Aperol Spritz	8,00 €
Aperol ^{2,10} • Prosecco ^o • Soda • Orange	
Lemon Spritz	8,00 €
Limoncello ² • Prosecco ^o • Soda • Zitrone	
Hopfen Spritz	8,00 €
Aperol ^{2,10} • frisch gezapftes Bier ^A • Basilikum	
Negroni	9,00 €
Gin • Campari ² • roter Wermut ^o • Orange	
Chandon Garden Spritz	14,00 €
Ein herrlicher Spritz ^o von Moët & Chandon. Schaumwein mit Aromen von Orangen, Kräutern und Gewürzen und weniger Zucker als bei einem herkömmlichen Spritz.	
Gingerino (alkoholfrei)	5,00 €
Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit einer Orangenscheibe	
Gingerino Spritz (alkoholfrei)	7,00 €
Alkoholfreier Aperitif ^{2,10} mit Zitrus- und Kräuternoten auf Eis mit Sprite, braunem Zucker und einer Orangenscheibe	

3-Gang Menü

Pasta Lover	34,00 €
Ein gemischter Vorspeiseteller (vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch), ein Pastagericht nach Wahl ohne Extras und ein Dessert (Tartufo, Tiramisu oder Affogato) – inklusive Wasserflatrate ^{A,B,G,H,1,2,3}	
Pizza Lover	34,00 €
Ein gemischter Vorspeiseteller (vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch), eine Pizza nach Wahl ohne Extras und ein Dessert (Tartufo, Tiramisu oder Affogato) – inklusive Wasserflatrate ^{A,B,G,H,1,2,3}	

antipasti

Brot mit Dip	5,00 €
Hausgebackenes Brot ^A mit 2 verschiedenen Dips ^{G,H}	
Bruschetta Original	6,00 €
Geröstetes Brot ^A • Tomaten • Olivenöl • Knoblauch • Basilikum (3 Stück)	
Bruschetta Trilogie	9,00 €
1 Bruschetta Original ^A • 1 Bruschetta ^A mit Mozzarella ^G und Salsiccia ³ • 1 Bruschetta ^A mit Trüffelcreme ^G und Parmaschinken	
Zucchini & Aubergine Roll	5,00 €
In gegrillte Zucchini und gegrillte Aubergine eingerollter Parmaschinken und Büffelmozzarella ^A	
Burrata	7,00 €
Burrata ^G mit Tomaten, Rucola und Pesto ^G	
Bufala	7,00 €
Büffelmozzarella ^G mit Tomaten, Rucola und Pesto ^G	
Parmigiana	8,00 €
Aubergineauflauf mit Tomaten und Mozzarella ^G	
Salsiccia e Friarielli	8,00 €
Salsiccia ³ (italienische Bratwurst) und Friarielli (leicht bitteres Gemüse) angebraten in Knoblauchöl, neapolitanischer Klassiker	
Garnelenpfännchen	9,00 €
Garnelen ^B • Kapern • Oliven • Knoblauch • Zwiebeln • Petersilie • Cherrytomaten	
Mozzarellabomb	9,00 €
Eine ganze Büffelmozzarella ^G eingewickelt und gebraten in Parmaschinken	
Frittura Napoletana	10,00 €
Verschiedene frittierte neapolitanische Spezialitäten (teilweise mit Schweinefleisch) ^{A,G}	
Salumi	12,00 €
Parmaschinken • Salame Napoli ^{1,2,3} • Salame Piccante ^{1,2,3}	
Cheese, Please	12,00 €
Burrata ^G • Büffelmozzarella ^G • Provola ^G	
Surf & Turf	12,00 €
Rinderfiletstreifen • Garnelen ^B • Kapern • Oliven • Knoblauch • Zwiebeln • Petersilie • Cherrytomaten	
Antipasto De Rosa (ausreichend für 2-3 Personen)	34,00 €
Oliven • Zucchini Roll ^A • Aubergine Roll ^A • Burrata ^G • Mozarellabomb ^G • verschiedene Wurst- und Käsesorten ^G • Garnelen ^B • Gemüse	
Tagliere Napoletano Vegan	16,00 €
Verschiedene gegrillte und eingelegte Gemüse • Oliven	

insalata (Salat)

Insalata De Rosa 11,00 €
 Gemischter Salat • Tomaten • Zucchini • Aubergine • Paprika • Oliven • Zwiebeln • Balsamicodressing
 Wahlweise zusätzlich mit: Büffelmozzarella^G oder Burrata^G (+4€), Thunfisch^D (+4€), Garnelen^B (+6€), Rinderfiletstreifen (+6€)

Insalata Estate 11,00 €
 Gemischter Salat • Tomaten • Oliven • Paprika • Weintrauben • Orangen • Honig-Senf-Dressing
 Wahlweise zusätzlich mit: Büffelmozzarella^G oder Burrata^G (+4€), Thunfisch^D (+4€), Garnelen^B (+6€), Rinderfiletstreifen (+6€)

frische pasta

Burrata 15,00 €
 Fruchttige Tomatensauce • Basilikum • Burrata^G

Cocozza..... 17,00 €
 Kürbis • Guanciale • Ingwer • Knoblauch • Gin • Parmesan^G

Carbonara..... 17,00 €
 Eigelb^C • Guanciale^D • Parmesan^G

Gamberi 18,00 €
 Garnelen^B • Knoblauch • Olivenöl • Chili • Cherrytomaten

De Rosa 18,00 €
 Fruchttige Tomatensauce • Mozzarella^G • Rucola • Parmaschinken • Parmesanchips^G

Manzo 19,00 €
 Rinderfiletstreifen • Knoblauch • Zwiebeln • Oliven • Petersilie • Weißwein^O • Parmesan^G

Tartufo..... 19,00 €
 Trüffelsauce^G aus weißem und schwarzem Trüffel mit Sahne und Parmesan^G ---- Empfehlung: mit Rinderfiletstreifen zzgl. 7,- Euro

Wahlweise mit Linguini, Maccheroncini, Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta^G oder Ravioli gefüllt mit Steinpilzen^G
Alle Pastasorten enthalten glutenhaltiges Getreide.

pesce & carne

Paillard Classico 24,00 €
 Dünnes Rinderfilet mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan^G

Paillard alla Pizzaiola..... 22,00 €
 Dünnes Rinderfilet mit Pizzaiola Sauce (Tomate, Oregano, Oliven) und Linguini^A alla Pizzaiola als Beilage

Fisch des Tages (nach Verfügbarkeit und nur, solange der Vorrat reicht) 22,00 €
 Fisch des Tages • Salatbeilage • Pasta mit Spinat und Cherrytomaten

pizza classica

Margherita	12,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmigiano Reggiano DOP ^G • Basilikum	
Salame Napoli	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salame Napoli ^{1,2,3}	
Scharfes Teil (wirklich scharf!)	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salame picante ^{1,2,3} • Peperoncini	
Veggie	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmigiano Reggiano DOP ^G • gegrilltes Gemüse • Cherrytomaten • Rucola	
Gemüsegarten	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Parmigiano Reggiano DOP ^G • Champignons • Zucchini • Babyspinat	
Tonno	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Thunfisch ^D • Cherrytomaten • rote Zwiebeln	
Cotto	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • gekochter Schinken • Champignons	
Büffelchen	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Mozzarella di Buffalo ^G • Basilikum • Cherrytomaten • Olivenöl	
Burrata	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Burrata ^G • Basilikum • Cherrytomaten • Olivenöl	
Green Italy	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Artischocken • Paprika • rote Zwiebeln • Gaeta Oliven	
Wilde Wurst	15,00 €
Fior di Latte di Agerola ^G • Salsiccia (italienische Bratwurst) ³ • Friarielli (wilder Brokoli, erinnert leicht an Grünkohl) • Provola ^G	
Wurstgeflüster	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Salsiccia (italienische Bratwurst) ³ • Paprika • rote Zwiebeln • Champignons	
Bauer Heinrich	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • gekochter Schinken • Champignons • Artischocken	
De Rosa	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • Fior di Latte di Agerola ^G • Prosciutto Crudo • Parmesan ^G • Rucola	
Beschwippste Zwiebel	16,00 €
Fior di Latte di Agerola ^G • Salame picante ^{1,2,3} • in Bier geschmorte Zwiebeln ^A • Honig	
Pumpkin	18,00 €
Homemade Kürbiscrème • Fior di Latte di Agerola ^G • kreolische Kürbiswürfel • Guanciale • Knoblauch-Confit	
Monteverde	19,00 €
Homemade Mandelpesto ^{G,H} • Fior di Latte di Agerola ^G • Cherrytomaten • Burrata ^G • gebrannte Mandeln ^H • Parmesanchips ^G	
Surf & Turf	21,00 €
Fior di Latte di Agerola ^G • Mozzarella di Buffalo ^G • Rinderfiletstreifen • Garnelen ^B • Babyspinat	
White Tuna	21,00 €
Fior di Latte di Agerola ^G • Premium Thunfisch ^D • Kapern • Parmesanchips ^G • in Limoncello eingelegte Biozitronenzeste • Pesto ^G	
Trüffelschwein	22,00 €
Crème aus schwarzem Trüffel und Mascarpone ^G • Fior di Latte di Agerola ^G • Prosciutto Crudo • Burrata ^G	

pizza vegan

Oben Ohne	8,00 €
La Carmela Tomatensauce • Knoblauch • Cherrytomaten • Olivenöl • Oregano	
Margherita vegan	12,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Olivenöl • Basilikum	
Funghi vegan	14,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Champignons	
Salame vegan	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Salami vegan ^{A,1,2}	
Scharfes Teil vegan	15,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Salami vegan ^{A,1,2} • Peperoncini	
Veggie vegan	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • gegrillte Aubergine, Zucchini & Paprika • Cherrytomaten • Rucola	
Gemüsegarten vegan	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Champignons • Zucchini • Babyspinat	
Green Italy vegan	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Artischocken • gegrillte Paprika • rote Zwiebeln • Gaeta Oliven	
Bauer Heinrich vegan	16,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • vegane Salami ^{A,1,2} • Champignons • Artischocken	
Beschwippste Zwiebel vegan	17,00 €
Olivenöl • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • vegane Salami ^{A,1,2} • in Bier geschmorte Zwiebeln ^A • Peperoncini • Zuckerrübensirup	
Just vegan	17,00 €
La Carmela Tomatensauce • veganer Bio-Mozzarella ¹⁷ • Artischocken • Zucchini • Kapern • Gaeta Oliven • Basilikum	

Dolci (Dessert)

Tartufo Schokolade^G	5,00 €
Große Schokoladeneiskugel mit dunkler und weißer Schokolade	
Tartufo Pistazie^G	6,00 €
Große Pistazieneiskugel mit Pistaziencremefüllung	
Affogato^G	5,00 €
Vanilleeis mit doppeltem Espresso	
Tiramisu^{G,A} (nach Verfügbarkeit, bitte Service fragen)	8,00 €
Cherry Cherry Lady^{G,A,1,2}	6,00 €
Mini Dessertpizza mit Mascarpone ^G , gebrannten Mandeln, Fabbri Amarenakirschen ² und Puderzucker	
Sweet like Chocolate^{G,A,1,2}	6,00 €
Mini Dessertpizza mit Mascarpone ^G , gebrannten Mandeln, Schokoladencreme ^G und Puderzucker	

bevande

Coca Cola 0,33L ^{2,11,16}	3,50 €
Coca Cola Zero 0,33L ^{2,6,11,16}	3,50 €
Fanta 0,33L ^{2,3,16,17}	3,50 €
Sprite 0,33L ¹⁶	3,50 €
Purezza Premium Water Sparkling oder Still 0,35L	3,00 €
Purezza Premium Water Sparkling oder Still 0,75L	5,50 €
Apollinaris Selection mit Kohlensäure 0,75L.....	6,50 €
Vio Still 0,75L	6,50 €
ai:tea Eistee Zitrone (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L.....	3,50 €
ai:tea Eistee Pfirsich (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L.....	3,50 €
ai:tea Eistee Black Berry (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L.....	3,50 €
ai:tea Eistee Pomegranate (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
Heimat Schorle Apfel (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
Heimat Schorle Rhababer (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
Heimat Schorle Orange-Maracuja (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	4,00 €
Rauch Schorle Johannisbeere (bio, vegan und aus Dortmund) 0,33L	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2L ^{2,3,10,16}	3,50 €

birra

DAB frisch gezapft 0,3L ^A	3,00 €
DAB frisch gezapft 0,5L ^A	5,00 €
DAB frisch gezapft mit Cola, Fanta oder Sprite 0,3L ^{A,2,6,11,16,17}	3,00 €
DAB frisch gezapft mit Cola, Fanta oder Sprite 0,5L ^{A,2,6,11,16,17}	5,00 €
Hövels 0,5L ^A	5,00 €
Birra Peroni 0,33L ^A	5,00 €
Büble Weizen 0,5L ^A	5,00 €
Büble Weizen alkoholfrei 0,5L ^A	5,00 €
Jever Fun 0,33L ^A	3,50 €

café

Espresso Lamborghini	2,00 €
Espresso Doppio Lamborghini	3,50 €
Espresso Corretto Lamborghini (mit Sambuca oder Grappa ⁰)	4,50 €
Americano Lamborghini	3,00 €
Cappuccino Lamborghini	3,50 €
Cappuccino Lamborghini XL	4,50 €
Tee (Frucht, Pfefferminze, Schwarz)	2,50 €

liquore

Grappa ⁰ vom Grappawagen, verschiedene Sorten, Preis ab	6,00 €
Ramazotti	4,00 €
Frangelico	4,50 €
Montenegro	4,50 €
Averna	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Limoncello ^{2,6,0}	4,00 €
Meloncello ^{2,6,0}	4,00 €
Bombay Sapphire London Dry Gin	4,00 €
Absolut Vodka	4,00 €
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey	4,00 €
Havanna Club Rum	4,00 €
Longdrinks (Kombination Schnaps und Softdrink nach Wahl)	8,00 €

Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Chininhaltig 11) Coffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) Geschwärzt 14) Gewachst 15) Gentechnisch verändert 16) Säuerungsmittel 17) Stabilisatoren

Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam P) Lupinen O) Sulfite R) Weichtiere