

ENOTECA  
SAN LORENZO

Rocco

RISTORANTE  
VINOTECA  
BAR

*Benvenuti und Herzlich willkommen bei Rocco.*

*Wir verwöhnen Sie mit dem Besten der italienischen Küche! Sei es eine für Sie nach Wunsch gezauberte Pinsa, eine der abwechslungsreichen Pasta-Kreationen oder eine der traumhaft zubereiteten Fisch- oder Fleisch-Spezialitäten aus erlesenen Zutaten. Mit unseren saisonal wechselnden Gerichten erfährt jeder ein wunderbares Gaumen-Erlebnis! Vergessen Sie für einen Moment abseits des Geschehens alles um sich herum!*

*An sommerlichen Tagen haben Sie die Möglichkeit das wohlige südländische Ambiente auf unserer Terrasse unter freiem Himmel zu genießen.*

*Wir freuen uns dass Sie da sind!  
Ihr Enoteca San Lorenzo-Team!!!*

# APERITIVI

## Alkoholfreie Aperitif's

### **SANBITTER**

Orangenscheibe, Eiswürfel  
alk.frei, 10cl  
**6,90 €**

### **TESTAROSSA**

SANBITTER, Grapefruitsaft (3cl), Zitronensaft  
(1cl), Sodawasser (5cl), Eiswürfel  
alk.frei, 19cl  
**7,90 €**

### **CRODINO**

Orangenscheibe, Eiswürfel  
alk.frei, 10cl  
**6,90 €**

### **MARACUJA SPRITZ**

Maracujasaft (10cl), Orangensaft (10cl), Ginger  
Ale (5cl), Zitronensaft, Eiswürfel  
alk.frei, 19cl  
**7,90 €**

## Alkoholische Aperitif's

### **Martini Bianco**

Zitronenscheibe, Eiswürfel  
ca. 14% Vol., 5cl  
**6,50 €**

### **Campari Orange**

Campari (5cl), Orangensaft (10cl), Eiswürfel  
ca. 8% Vol, 15cl  
**8,90 €**

### **Ramazotti Rosato**

Ramazotti Rosato (4cl), Tonic Water (12cl),  
Limetten, Eiswürfel  
ca. 4% Vol, 16cl  
**8,90 €**

### **MALFY APERITIVO**

Malfy Gin (5cl), Bitter Lemon (12cl), Minze,  
Zitronenscheibe, Eiswürfel  
ca. 15% Vol, 17cl  
**8,90 €**

### **ROCCO Spritz**

Prosecco (5cl), MALFY Gin (4cl), Pomgranate  
(6cl), Orangenscheibe, Eiswürfel  
ca. 16% Vol, 15cl  
**8,90 €**

### **VW**

Williams-Birne (3cl) und Martini Bianco (3cl)  
ca. 28% Vol, 6cl  
**8,90 €**

### **Prosecco DOC**

prickelnder Spumante  
ca. 12% Vol, 10cl  
**7,50 €**

### **Limoncello Spritz**

Limoncello (3cl), Prosecco (10cl), Bitter Lemon  
(10cl), Zitronenmelisse, Eiswürfel  
ca. 8% Vol, 23cl  
**8,90 €**

### **Aperol Spritz**

Prosecco (10cl), Aperol (4cl), Soda (1cl),  
Orangenscheibe, Eiswürfel  
ca. 10% Vol, 15cl  
**8,90 €**

### **HUGO SPRITZ**

Prosecco (6cl), Soda (4cl), Holunderblüten-Sirup  
(4cl) Minze, Limette, Eiswürfel  
ca. 12% Vol, 14cl  
**8,90 €**

### **LILLET Wild Barry**

Lillet Blanc (5cl), Schweppes Wild Berry (10cl),  
Himbeeren, Erdbeeren, Eiswürfel  
ca. 6% Vol, 15cl  
**8,90 €**

### **NEGRONI**

Gin (3cl), Campari (3cl), Martini Rosso (3cl), ,  
Eiswürfel  
ca. 6% Vol, 15cl  
**10,90 €**

\* Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# IL VINO

## Bianco

### SAUVIGNON

Der ideale Terrassenwein, für Abende mit Freunden oder zu leichten Vorspeisen

Trevenuezie  
20 cl,  
**7,90 €**

### CHARDONNAY

Am Gaumen präsentiert sich der Chardonnay geschmeidig und rund mit angenehmer Säure.

Trentino  
20 cl,  
**7,90 €**

### PINOT GRIGIO

Er zeigt eine delikate fruchtige Aromenvielfalt und erinnert an frischen Apfel und Mandeln.

Friuli  
20 cl,  
**7,90 €**

### LUGANA DOC

Mit seinem fruchtigen Bouquet, begleitet er Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte und Pute.

Veneto  
20 cl,  
**7,90 €**

## Rosso

### PRIMITIVO

vollmundig mit fruchtig-saftigem Bouquet von reifen Beeren ausgestattet.

Puglia  
20 cl,  
**7,90 €**

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Am Gaumen gibt er sich körperreich und ausbalanciert mit ansprechender Tanninstruktur.

Abruzzo  
20 cl,  
**8,50 €**

### NERO D'AVOLA

In der Nase entfaltet er ein fruchtiges und frisches Bouquet mit Noten Kirschen.

Sicilia  
20 cl,  
**8,90 €**

## Rosé

### BREZZA ROSATO

Am Gaumen mild und frisch, dabei leichtfüßig und rund. Der perfekte Begleiter zu Antipasti.

Umbria  
20 cl,  
**7,90 €**

### BARDOLINO CHIARETTO

Am Gaumen wirkt der Wein saftig, frisch und harmonisch mit ausgezeichnetem Säurespiel.

Veneto  
20 cl,  
**7,90 €**

# **ANTIPASTI**

## **Crema di Pomodoro**

*Italienische Tomatencremesuppe mit Basilikum*

**7,90 €**

## **Minestrone**

*italienische Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison*

**7,90 €**

## **Bruschetta Mozzarella**

*gewürfelte Tomaten mit roten Zwiebeln, Mozzarella und Oregano auf geröstetes Brot*

**8,90 €**

## **Caprese di Bufala**

*Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum*

**13,90 €**

## **Carpaccio di Manzo**

*marinierte Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan*

**14,90 €**

## **Vitello Tonnato**

*dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern*

**14,90 €**

## **Prosciutto di Parma**

*dünn geschnittenes Edel-Parmaschinken*

**14,90 €**

## **Antipasto San Lorenzo**

*gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses*

**18,90 €**

## **Insalata Mista**

*gemischter Salat der Saison (Tomaten, Gurken, Möhren und Zwiebeln)*

**7,90 €**

## **Insalata Tacchino**

*gemischter Salat der Saison mit gegrilltem Putenbruststreifen*

**15,90 €**

## **Insalata Scampi**

*Scampi vom Grill auf buntem Salat*

**18,90 €**

## **Insalata Salmone**

*Norw. Lachsfilet (ca. 120 gr.) vom Grill auf buntem Salat*

**22,90 €**

## **Insalata Filetto**

*Rinderfiletstreifen (ca. 120 gr.) vom Grill auf buntem Salat*

**24,90 €**

\* Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# **LA PINSA**

## ***Pinsa „Margherita“***

*Tomatensauce, fior di latte und Basilikum*

**10,90 €**

## ***Pinsa „Romana“***

*Tomatensauce, fior di latte, Kochschinken und Champignons*

**12,90 €**

## ***Pinsa „Siciliana“***

*Tomatensauce, fior di latte, Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch*

**12,90 €**

## ***Pinsa „Tonno“***

*Tomatensauce, fior di latte, Thunfisch und rote Zwiebeln*

**13,90 €**

## ***Pinsa „Hawaii“***

*Tomatensauce, fior di latte, Kochschinken und Ananas*

**13,90 €**

## ***Pinsa „Quattro Stagioni“***

*Tomatensauce, fior di latte, Kochschinken, Champignons, Paprika und Salami*

**14,90 €**

## ***Pinsa „Rustica“***

*Tomatensauce, fior di latte, italienisches Grillgemüse und rote Zwiebeln*

**16,90 €**

## ***Pinsa „ROCCO“***

*Tomatensauce, fior di latte, Salsiccia, Artischocken, Spianata und Champignons*

**17,90 €**

## ***Pinsa „Gustosa“***

*Tomatensauce, fior di latte, Salsiccia, Burrata, Rucola und Cherrytomaten*

**18,90 €**

## ***Pinsa „Scampi“***

*Tomatensauce, fior di latte, Scampi AOP und Rucola*

**19,90 €**

## ***Pinsa „San Lorenzo“***

*Tomatensauce, fior di latte, Rucola, Parma, Parmesan und Cherrytomaten*

**20,90 €**

## ***Pinsa „Frutti di Mare“***

*Tomatensauce, fior di latte, Meeresfrüchte, 1 Riesengarnele und Knoblauch*

**22,90 €**

\* Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# **LA PASTA**

## **Lasagne Bolognese**

mit Rindfleischragout, Bechamel und Käse **überbacken**

**13,90 €**

## **Spaghetti Carbonara**

mit Schweinebacke, Ei, Pecorino und Sahne

**14,90 €**

## **Spaghetti AOP Scampi**

in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni und Scampi

**19,90 €**

## **Gnocchi „Mare e Monte“**

mit Pfifferlinge und frischem Lachs in Hummer-Sahnesauce

**22,90 €**

## **Spaghetti Frutti di Mare**

in leichter Tomatensauce, Knoblauch, Meeresfrüchte und 1 Riesengarnele

**22,90 €**

## **Tagliolini Nerone**

schwarze schmale Bandnudeln mit frischem Lachs in Hummersauce

**23,90 €**

## **Tagliatelle al Filetto**

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Pfifferlinge in Chardonnay-Sahnesauce

**24,90 €**

## **Vegetarisch**

## **Penne Arrabiata**

Röhrennudeln in Scharfer Tomatensauce

**12,90 €**

## **Cannelloni**

Ricotta und Spinat-Füllung, Bechamel und Käse **überbacken**

**13,90 €**

## **Gnocchi Sorrentina**

in saftiger Tomatensauce mit Büffelmozzarella und Basilikum

**14,90 €**

## **Ravioli „Marco Polo“**

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Gorgonola-Spinat-Sahnesauce

**18,90 €**

## **Tagliatelle ai Porcini**

Bandnudeln mit Steinpilze in leichter Tomatensauce

**20,90 €**

*\*Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

# **LA CARNE**

## **Scaloppine al limone**

*Kalbsmedaillons in Chardonnay-Zitronensauce  
dazu Saisongemüse und Kartoffeln*

**24,90 €**

## **Saltimbocca alla Romana**

*Kalbsmedaillons in Weissweinsauce mit Salbei und Parmaschinken  
dazu Saisongemüse und Kartoffeln*

**26,90 €**

## **Bistecca alla griglia**

*ca. 250 gr. Arg. Rumpsteak (Black Angus)  
vom Grill*

*dazu Saisongemüse und Kartoffeln*

**28,90 €**

## **Bistecca al Gorgonzola**

*ca. 250 gr. Arg. Rumpsteak (Black Angus)  
in Gorgonzola-Rahmsauce*

*dazu Saisongemüse und Kartoffeln*

**31,90 €**

## **Filetto al Vino Rosso**

*ca. 200 gr. Arg. Rinderfilet (Black Angus)  
in Rotweinreduktion*

*dazu Saisongemüse und Kartoffeln*

**37,90 €**

## **Filetto al Pepe Verde**

*ca. 200 gr. Arg. Rinderfilet (Black Angus)  
in grünem Pfeffer-Rahmsauce*

*dazu Saisongemüse und Kartoffeln*

**38,90 €**

*\* Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

# ***IL PESCE***

## **Orata al vino bianco**

*Doradenfiletfilet in Weißweinsauce  
dazu gemischter Salat der Saison*

**24,90 €**

## **Lucioperca Mostarda Pommery**

*Zanderfilet in Pommery-Senfsauce  
dazu gemischter Salat der Saison*

**26,90 €**

## **Salmone alla Griglia**

*Norwegischer Lachsfilet vom Grill  
dazu gemischter Salat der Saison*

**27,90 €**

## **Calamaretti alla griglia**

*Baby-Calamari vom Grill mit frischen Kräuter  
dazu gemischter Salat der Saison*

**27,90 €**

## **Gamberoni alla Griglia**

*5 Riesengarnelen (ca. 350 gr.) vom Grill  
dazu gemischter Salat der Saison*

**32,90 €**

*\* Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

# IL DOLCE

## **Panna Cotta**

*Hausgemachtes puddingartiges Dessert mit Früchte*

**7,90 €**

## **Tartufo Classico**

*Schokoladen- und Vanilleeis, garniert mit Kakaopulver Haselnussstückchen und Schokoladenglasur.*

**7,90 €**

## **Tiramisú**

*„zieh mich hoch“ aus Löffelbiscuits und Mascarponecreme (Hausgemacht)*

**8,90 €**

## **Cassata siciliana**

*Ricotta- und Pistazieneis bespickt mit kandierten Kirsch-, Orangen- Schokostückchen.*

**8,90 €**

## **Tartufo al limoncello**

*halbgefrorene Limonencreme mit einem zartschmelzenden Limoncello-Kern.*

*Mit knusprigen Limonen-Baiserstückchen umhüllt.*

**8,90 €**

## **Bambini dolce**

*2 Kugel Eis mit Smarties*

**5,00 €**

# IL CAFFÉ

## **Mocambo „Silber“**

### **Espresso**

*Mocambo*

**3,00 €**

### **Caffé crema**

*Mocambo*

**3,00 €**

### **Cappuccino**

*Espresso und aufgeschäumte Milch*

**4,00 €**

### **Latte Macchiato**

*aufgeschäumte Milch und Espresso*

**4,00 €**

### **Affogato**

*doppelter Espresso mit 2 Kugeln Vanilleeis*

**8,00 €**

### **Tee Ronnefeldt**

*Sweet Berries, Green Dragon, Darjeeling, Fruity Camomile, Bergkräuter, Refreshing Mint*

**4,00 €**

\* Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Le Birre

<b>Stauder Pils</b> 4,8% vol. - vom Faß 30 cl <b><u>3,60 €</u></b>	<b>Bolten Alt</b> 4,9% vol. - Flasche 33 cl <b><u>3,90 €</u></b>	<b>Erdinger Weissbier</b> 4,8% vol. - Flasche 50 cl <b><u>5,90 €</u></b>
<b>Stauder Pils</b> alk.frei 33 cl <b><u>3,90 €</u></b>	<b>PERONI</b> Nastro Azzurro 5,0% vol. - Flasche 33 cl <b><u>4,00 €</u></b>	<b>Erdinger Alkoholfrei</b> alk.frei - Flasche 50 cl <b><u>5,90 €</u></b>

## Le Grappe

<b>Grappa della Casa</b> 2 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Grappa 903 Tipica</b> 2 cl <b><u>6,90 €</u></b>	<b>Grappa 903 Barrique</b> 2 cl <b><u>6,90 €</u></b>
<b>Grappa POLI</b> 2 cl <b><u>6,90 €</u></b>	<b>Grappa NONINO</b> 2 cl <b><u>7,90 €</u></b>	<b>Grappa BERTA</b> 2 cl <b><u>8,00 €</u></b>

## I Digestivi

<b>Amaro Averna</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Fernet Branca</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Ramazotti</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>
<b>Amaro del Capo</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Amaro Lucano</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Cynar</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>
<b>Jägermeister</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Limoncello</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Sambuca</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>

## Spirituosen

<b>Vecchia Romagna</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Vecchia Romagna RISERVA</b> 4 cl <b><u>8,90 €</u></b>	<b>Amaretto di Saronno</b> 4 cl <b><u>5,00 €</u></b>
<b>William's Birne</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>	<b>Remy Martin VSOP</b> 4 cl <b><u>9,00 €</u></b>	<b>Johnnie Walker Black Label</b> 4 cl <b><u>6,00 €</u></b>

## I Rinfrescanti

<b>San Pellegrino</b> Flasche 25 cl <b><u>3,60 €</u></b>  Flasche 75 cl <b><u>7,90 €</u></b>	<b>TAUNUSQUELLE</b> Flasche 25 cl <b><u>3,90 €</u></b> Flasche 50 cl <b><u>6,90 €</u></b> Flasche 75 cl <b><u>8,90 €</u></b>	<b>Acqua Panna</b> Flasche 25 cl <b><u>3,60 €</u></b>  Flasche 75 cl <b><u>7,90 €</u></b>
<b>Coca-Cola</b> Flasche 20 cl <b><u>3,30 €</u></b>	<b>Coca-Cola light</b> Flasche 20 cl <b><u>3,30 €</u></b>	<b>Coca-Cola zero</b> Flasche 20 cl <b><u>3,30 €</u></b>
<b>Fanta</b> Flasche 20 cl <b><u>3,30 €</u></b>	<b>Sprite</b> Flasche 20 cl <b><u>3,30 €</u></b>	<b>Mezzo Mix</b> Flasche 20 cl <b><u>3,30 €</u></b>

<b>Schweppes Ginger Ale</b> Flasche 20 cl <b><u>3,90 €</u></b>	<b><u>Schweppes</u></b>	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> Flasche 20 cl <b><u>3,90 €</u></b>
<b>Schweppes Pomgranate</b> Flasche 20 cl <b><u>3,90 €</u></b>		<b>Schweppes Tonic Water</b> Flasche 20 cl <b><u>3,90 €</u></b>

<b>Apfelschorle</b> Flasche 30 cl <b><u>4,00 €</u></b>	<b><u>I Spritz di Frutta</u></b>	<b>Rhabarberschorle</b> Flasche 30 cl <b><u>4,00 €</u></b>
<b>Maracujaschorle</b> Flasche 30 cl <b><u>4,00 €</u></b>		<b>Johannisbeerschorle</b> Flasche 30 cl <b><u>4,00 €</u></b>

<b>Granini Apfelsaft</b> Flasche 20 cl <b><u>4,00 €</u></b>	<b><u>I Succhi di Frutta</u></b>	<b>Granini Orangensaft</b> Flasche 20 cl <b><u>4,00 €</u></b>
--	----------------------------------	--