

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

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

Le Grappe

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

I Digestivi

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

Spirituosen

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

I Rinfrescanti

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

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

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

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