



## Benvenuti

Herzlich Willkommen im **ROSSO**

Inspired von der immerwährende Lebensfreude des Südens und der Hingabe, das Leben unbeschwert und frei in vollen Zügen zu genießen, entstand das „ROSSO“!

Ganz nach dem Motto – „La dolce vita“.

Unsere Küche bietet ausgewählte Spezialitäten, angeregt und geprägt durch bezaubernde italienische Provinzen. Aber auch von unserer einzigartigen Lage am Tegernsee, lassen sich unsere Köche steht's neu motivieren.

„ROSSO“ steht für naturreine Produkte in gemütlich – modernem Ambiente mit mediterranem Flair. Die Liebe zum Detail und die Priorität auf höchste Qualität schafft spürbar eine warmherzige Atmosphäre.

Bei einem Espresso, einem mediterranem Snack oder einem fruchtigen Glas Wein den Tag ausklingen lassen – so fällt es leicht, ein Teil des „dolce vitas“ zu werden.

In diesem Sinne,  
Salute e boun appetio!

Ihr Salvatore Rizzo & das ROSSO Team





## Antipasti

### Vitello Tonnato

in feiner Thunfisch – Kapernsauce  
€ 13

### Carpaccio di Manzo

hauchdünnes Rinderfilet, Rucola  
Parmesanhobel  
€ 13

### Bruschetta

geröstetes Brot, Strauchtomaten, Knoblauch  
€ 7

### Carpaccio di Tonno

Thunfisch, Rucola, Olivenöl, Zitrone  
€ 13

### Caprese

Strauchtomaten, Basilikum,  
Fior di latte Mozzarella, Rucola **VEGGIE**  
€ 13

## Insalate

### Insalatina

kleiner gemischter Marktsalat **VEGAN**  
€ 5

### Insalata di Pomodori

Tomatensalat, rote Zwiebelringe **VEGAN**  
€ 7

### Insalata Italiana

Rucolasalat, Paremsan, Strauchtomaten  
€ 8

### Insalata Capricciosa

knackige Marktsalate, Peperoni, Thunfisch  
Vorderschinken, Oliven, rote Zwiebel  
€ 11

### Insalata di faggioli

Blattsalate, Thunfisch, weisse Bohnen, rote Zwiebeln  
€ 9



enoteca italiana con cucina

## Pasta

Spaghetti Aglio e Olio  
frischer Knoblauch, Olivenöl, (leicht scharf) **VEGAN**  
€ 8

Spaghetti Napoli  
Kirschtomatensauce, Parmesan, Basilikum **VEGGIE**  
€ 9

Penne arrabiata  
fruchtige Tomatensauce, Knoblauch,  
Kirschtomaten Olivenöl, Zwiebel (leicht scharf) **VEGAN**  
€ 9

Pasta amatriciana  
Guanciale, Zwiebeln, Tomatensauce  
€ 12

Linguine Scampi  
gebratene Garnelen, Knoblauch  
Olivenöl, Basilikum  
€ 16

Tagliatelle Emiliana  
Vorderschinken, Erbsen, Sahne  
€ 11

## Carne

Saltimbocca ala Romana  
Kalb, Parmaschinken, Salbei  
€ 23

Tagliata di manzo  
Entrecote rosa gebraten, Rucola, Parmesan  
€ 25

## Pesce

Branzino  
Wolfsbarsch vom Grill  
€ 23

Scampi  
vom Grill, Olivenöl, Knoblauch  
€ 25

Zu unseren Fisch und Fleischgerichten servieren wir marktfrisches Gemüse oder einen kleinen gemischten Salat



## Pizza

### Pizza Pane

Mit Knoblauch, Rosmarin  
und Parmesan  
€ 4

### Pizza Margeritha

Mozzarella, Tomatensauce,  
frischer Basilikum  
€ 7

### Pizza Funghi

Champignons, Mozzarella,  
Tomatensauce  
€ 8

### Pizza Salami

Salami, Tomatensauce, Mozzarella  
€ 8

### Pizza Prosciutto

Vorderschinken, Mozzarella, Tomatensauce  
€ 8

### Pizza Tonno

Thunfisch, rote Zwiebelringe, Tomatensauce  
Mozzarella  
€ 9

### Pizza Vegetariana

Grillgemüse, Parmesan, Tomatensauce  
Mozzarella  
€ 9

### Pizza Quattro Formaggi

Mozzarella, Frischkäse, Parmesan,  
Gorgonzola  
€ 9

### Pizza Salvatore

Mozzarella, Ventricina, frische Tomate  
Zucchini, Parmesan  
€ 11

### Pizza Paul

original ital. Ventricina, Oliven  
Peperoni  
€ 10

### Pizza Caprese

frische Tomate, Basilikum, Mozzarella  
€ 9

### Pizza Romana

Mozzarella, Sardellen, kapern, Oliven  
€ 8

### Pizza Rosso

Parmaschinken, Parmesan, Rucola  
Trüffelöl  
€ 11

### Pizza Hawai

Mozzarella, Vorderschinken, Ananas  
€ 9

### Pizza Contadina

Salami piccante, Kapern, Zwiebeln  
Artischocken  
€ 11

### Pizza Calzone

Champignons, Vorderschinken  
€ 9



## Pizza

- Pizza Quattro Stagioni  
Artischocken, Vorderschinken,  
Champignons, Oliven  
€ 10
- Pizza Elbastino  
Mozzarella, Vorderschinken, Ei  
Knoblauch, Zwiebeln  
€ 9
- Pizza Regina  
Mozzarella, Vorderschinken  
Champignon  
€ 8
- Pizza Giulia Luca  
Parmaschinken, Fior di latte Mozzarella  
€ 12

- Pizza della Casa  
Mozzarella, frische Tomaten,  
Rucola, Knoblauch, Feta  
€ 10
- Pizza Lino  
Mozzarella, Zucchini, Zwiebeln  
Basilikum, Knoblauch, Parmesan  
€ 9
- Pizza Scampi  
Mozzarella, Riesengarnelen,  
Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum  
€ 14
- Pizza Capriciosa  
Mozzarella, Vorderschinken, Oliven,  
Artischocken, Champignon  
€ 10

## Dolce

- Tiramisu  
Löffelbiscuit, Mascarpone  
Kaffee, alkoholfreier Amaretto  
€ 6
- Cassata Siciliana  
Eistorte mit kandierten Früchten  
€ 7
- Dolce per due  
Dessert – Variation  
€ 14
- Panna Cotta  
Sahne, echte Vanille, frisches Beeren  
€ 6
- Tartufo scuro  
halbgefrorenes mit Zabainoe, Schoko  
€ 7
- Cuore di cioccolato  
Schoko — Soufflé und Vanilleeis  
€ 7



## Aperitivo al La Vela

Aperol Spritz  
Campari Spritz  
Hugo`  
€ 6,50

Milano  
Campari, Prosecco, Cranberry, Minze  
€ 6,50

Rosso Spritz  
Rhabarber, Prosecco, Minze  
€ 6,50

Gmund Spritz  
Limoncello, Prosecco, Minze, Erdbeere  
€ 6,50

Lillet al Lago  
Erdbeere, Minze, Limetten, Tonic  
€ 6,50

## Prosecco & Brut Spumante 0,2l

Prosecco Valdo No.1  
€ 6,50  
Valdo Cuvee di Boj  
€ 7

Prosecco Valdo rose`No.1  
€ 6,50

## Vino servito apertamente 0,2l

Lugana Avanzi  
€ 7  
Tocai Garda  
Pinot Grigio  
Chardonnay`  
Rosato  
€ 6

Primitivo Appassimento  
€ 7

Cabernet & Merlot Cuvee`  
Rosso Toskana  
Merlot  
€ 6,50

Weinschorle weiß & rot  
€ 5,50



## Vino bianco in Bottiglia 0,75l

Az. Ricchi „Mandorlo“ Lomardei, Tocai  
Zarte Bittermandel, Wildblüten, frisch  
€ 24

Ca`dei Frati „I Frati“ Lugana Lomardei  
Duftig, blumig, Noten von Aprikose und Mandeln  
Gefällig, kraftvoller Abgang  
€ 34,50

Daniele Pelassa „Maestro“ Roero Arneis  
Saftiger Apfel, Williamsbirne, frische Kräuter  
€ 37

Villa Cordevigio Lugana „al lago“ Venetien  
Vollmundig, perfekte Säurebilanz  
€ 28

St. Pauls „Vom Kalkanger“ Weissburgunder  
Facettenreiche Aromen von reifen Äpfel,  
Aprikosen und Birnen  
€ 37

Az. Ricchi „Rosato“ la Casina  
leichte Frucht von Grapefruit und Sommer  
€ 23

## Vino rosso in Bottiglia 0,75l

Merlot di Garda  
leichter Duft von schwarzen  
und roten Beeren  
€ 24,50

Primitivo Puglia  
Sauerkirschen, Pflaume, weiches Tannin  
€ 28,50

Rosso Toskana Magnum 1,5l  
Reife Kirsche, Brombeere, Vanille  
€ 38

Cornallino Cuvee Merlot & Cabernet  
Intensives rubinrot, süße Frucht,  
Waldbeeren  
€ 27,50

Carpino Lago di Garda  
Reife rote Früchte, unsagbar elegant  
39,50

Primitivo Appassimento Magnum 1,5l  
rote Früchte, Rosinen, Kirschen, samtweich  
€ 44



enoteca italiana con cucina

## Bevande

### Wasser

Tafelwasser <sup>0,5l</sup>  
€ 3,50  
San Pellegrino <sup>0,25l</sup>  
Aqua Panna <sup>0,25l</sup>  
€ 3,20  
San Pellegrino <sup>0,75l</sup>  
Aqua Panna <sup>0,75l</sup>  
€ 6,70

Aqua Monaco <sup>0,33l</sup>  
Bitter Lemon  
Ginger Ale  
Tonic Water  
€ 3,40

### Birra <sup>0,5l</sup>

Tegernseer Hell  
€ 4,10  
Tegernseer Dunkel  
€ 4,10  
Tegernseer Pils <sup>0,33l</sup>  
€ 3,40

### Erfrischungsgetränke

Coca Cola <sup>0,33l</sup>  
Coca Cola light <sup>0,33l</sup>  
Fanta <sup>0,33l</sup>  
€ 3,40

Spezi <sup>0,5l</sup>  
€ 3,60

### Saftschorlen <sup>0,4l</sup>

Apfel  
Johannisbeere  
Mango, Cranberry  
Maracuja, Rhabarber  
€ 4,00

Hopf Weißbier  
€ 4,20  
Hopf Weißbier leicht  
€ 4,20  
Hopf Weißbier Alkoholfrei  
€ 4,20





## Caffè

Espresso  
€ 2,40  
Espresso macchiato  
€ 2,50  
Espresso doppio  
€ 4,20  
Cappuccino  
€ 3,50  
Espresso coretto  
€ 4,90

Tee  
Kamille  
Pfefferminze  
Früchte  
schwarzer Tee  
€ 2,50

## Spriti

Ramazotti  
Averna  
Limocello  
Sambucca  
€ 4

Grappa bianca  
Grappa barricata  
Fernet Branca  
Amaro della casa  
€ 4