

GETRÄNKEKARTE

Wasser, Limonade & mehr
 San Pellegrino / Acqua Panna

	0,50 l	4,9 €
	0,75 l	6,9 €
Tafelwasser	0,4 l	3,5 €
Coca Cola ^{1, 2, 12}	0,20 l	2,5 €
Fanta ^{1, 9}		
Zitronenlimo		
Cola-Mix ^{1, 2, 12}	0,40 l	4,5 €
Saftschorle	0,40 l	4,5 €
Apfel ^{1, 2}		
Johannisbeer ^{1, 2, 3}		
Orangen ^{1, 2}		
Hollunder ²		
Maracuja ²		

APERITIVI & SPRITZ'S

Prosecco ⁶	0,1 l	5,2 €
Bellini ^{1, 2, 3}	0,1 l	5,2 €
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	4,8 €

Aperol Spritz	0,4 l	8,5 €
Hollunder Spritz	0,4 l	8,5 €
Lillet WildBerry Spritz	0,4 l	8,5 €

Eistee 0,4 l 4,5 €

Zitrone ^(2, 12)

Pfirsich ^(2, 12)

SÄFTE

0,20 l 2,8 €

Apfelsaft ^{1, 2}

Orangensaft ^{1, 2}

Hollunder ²

Johannisbeer ^{1, 2, 3}

Maracuja Nektar ²

TONICS

0,40 l 4,5 €

Bitter Lemon ^{3, 13}

Tonic Water ¹³

Aperitivi Nonalcoholic

Grodino	0,1 l	4,0 €
Grodino Soda	0,4 l	5,5 €
San bitter	0,1 l	4,0 €
San bitter Soda	0,4 l	5,5 €
San Bitter Orange	0,4 l	6,5 €

Campari Spritz	0,4 l	8,5 €
Lemoncello Spritz	0,4 l	8,5 €
Amalfi Spritz	0,4 l	8,5 €



ROMA

RISTORANTE PIZZERIA

Das neue **Ristorante ROMA** in Garching präsentiert sich mit einer kleinen aber feinen, wechselnden Speisekarte mit gehobenen mediterranen Fisch- und Fleischgerichten. Das **Ristorante ROMA** bietet eine große Auswahl knuspriger **Pizzen**, frischen **Salate** und **Pasta**. Einen besonderen Akzent legt das **Ristorante ROMA** auf die vielseitige Wochenkarte. Den sonnigen, ruhigen Garten kann man nachmittags bei einem Glas Wein oder **Spritz** als **Aperitif** genießen oder in einer lauen Sommernacht ein bisschen von Italien träumen. Auch für Ihre Familienfeste, privaten Feiern oder Firmenessen bietet das **Ristorante ROMA** den passenden Rahmen. Bei der Planung Ihres Festes stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Seite und richten uns in allen Fragen vom Menü bis hin zur Dekoration ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie unser Personal an und freuen Sie sich auf eine unvergessliche Feier!

Wir können Ihnen vegetarische oder Gluten freie Pasta zubereiten. Bitte sprechen Sie dazu unseren Service an:

Ristorante ROMA Team

ANTIPASTI VORSPEISEN

Olivenöl und Kräuterbutter

Dazu selbstgemachtes Brot 3,5 €

Rindertartar (ca 80 gr)^{A, D, L} 21 €

Mit Eigelb und Kräuter

Alici marinate

Marinierte Sardelen 9 €

Blu Marlin Carpaccio

Schwertfisch geräuchert mit Orangen-Citronen mariniert und Avocado^D 16 €

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit feiner Thunfisch Kapernsauce^{A, B, G} 14 €

Mozzarella di Bufala

mit Rucola und San Daniele^D 16 €

Antipasto ROMA

Italienische Vorspeisen^{A, B, C, D, G, I, K, L, M} 15 €

Riesengarnelen

in Knoblauch-Öl und Chili^{C, N} 19 €

Prosciutto Crudo San Daniele

Aufschnitt von Prosciutto San Daniele und Parmesan Würfel 15 €

INSALATE SALATE

Insalata Verde ^L 5,5 €

Insalata Mista ^L
Blattsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, Rucola 6,5 €

Insalata Pomodoro
mit roten Zwiebeln ^L 6,8 €

Scampi su Insalata
mit gegrillten Garnelen ^{A, C, L} 19 €

Insalata Fagioli e Cipolla
Bohnen-Zwiebelsalat 8,9 €

Insalata Nizzarda
Thunfisch, Avocado, Zwiebeln und Ei 15 €

Caprino
Ziegenkäse gegrillt mit Feigen und Salt Bouquet 16 €

ZUPPE SUPPEN

Zuppa di Verdure-Minestrone
italienische Gemüsesuppe ^E 6,5 €

Crema Pomodoro ^{D, E}
Tomaten Creme Suppe 6,5 €

Zuppa di pesce
Fischsuppe, dazu Knoblauch-Bruschetta ^{B, C, G, N} 19 €

PASTE NUDELN

Spaghetti Aglio Olio mit Knoblauch, Öl, Peperoni ¹¹	11,5 €
Pennette Arrabbiata mit Tomaten, Knoblauch, Pepperoncino ¹¹	12 €
Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und Hackfleischsauce ^{E, G, 11}	13 €
Spaghetti Scampi mit Riesengarnelen ^{C, G, E, 11}	17 €
Tagliatelle Salmone mit Lachs und Dill ¹¹	16 €
Spaghetti Frutti di Mare mit Meeres Früchte	17 €
Tagliatelle mit Rinderfilet mit Rinderfiletspitzen und Saison-pilzen ^{A, D, I}	18 €
Spaghetti Carbonara ^{A, D, E, 11} mit Guanciaie Speck, pastorisiertem Eigelb	13,9 €
Tagliatelle al Tartufo mit Trüffel ^{A, D, I}	17,0 €
Tagliatelle Tartufo su Parmigiano ^{A, D, I, 11} Im Parmesanleib und Trüffel	19,9 €

PASTE NUDELN

Spaghetti Vongole Veraci Mit Venusmuscheln, petersilien und Tomatensauce ^{A, D, R}	15,5€
Tortellini Aurora ^{A, C, G, Q} Mit Tomaten-Sahne Sauce	13,9 €
Tagliatelle Emiliana Mit Erbsen, Schinken, Funghi ^{A, C, G, Q}	14,9 €
Penne ROMA ^{A, C, G, Q} Überbacken, mit Erbsen, Schinken, Funghi, Tomaten	15,9 €
Spaghetti Amatriciana ^{A, G, U} Speck, Zwiebeln, Tomaten Sauce	14,9 €
Penne Primavera ^A Mit verschiedene Gemüse und Tomatensauce	14,9 €
Tagliatelle Pesto ^{A, G, H} Mit Basilicum pesto	14,9 €
Tagliatelle Porcini ^C Mit Steinpilzen	17,9 €
Lasagne al Forno im Steinform ^{A, C, G, Q} Mit Hackfleisch, frische Pasta, Tomatensauce	15,9 €

* Penne als Glutenfreie Variante auch erhältlich.

* Für Pastagerichte als Vorspeise oder ½ Port. berechnen wir 4 Euro weniger.

PESCE FISCHEGERICHTE

Salmon ai Ferri

mit frischen Kräutern gegrillt ^{N, I1} 25 €

Calamari ai Ferri

mit frischen Kräutern gegrillt ^{N, I1} 24 €

Garnelen ai Ferri

vom Grill mit frischen Kräutern ^{C, I1} 33 €

Pesce misto ai Ferri ^{B, C, I1, N}

mit Lachs, Riesengarnele, Calamari, Zanderfilet 29 €

Branzino ai Ferri ^{B, I}

vom Grill mit frischen Kräutern ^{C, I1} 27 €

Alle Fischgerichte servieren wir mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

CARNE FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca alla Romana

25 €

Kalbsmedallion mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Marsalasauce ^{B, 17, G, I1}

Tagliata di Manzo ^{D, L}

Auf Rucola und feingehobeltem Parmesan 29,5 €

Chateaubriand vom Charolais-Rinderfilet – pro 100 gr. (ab 300 gr.) ^{I, D} 17 €

Dazu gegrilltes Gemüse und Kartoffelecken mit Rotwein-Schalotten sowie Trüffel-Sauce.

Alle Fleischgerichte servieren wir mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (ausgenommen Tagliata di Manzo).

PIZZE PIZZA

Focaccia	6,5 €
Bianca o rossa ¹¹	
Margherita	10,9 €
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum ^{D, 11}	
Salami	12,5 €
Tomaten, Mozzarella und Salami ^{11, 12}	
Funghi	12,5 €
Tomaten, Mozzarella, Funghi	
Prosciutto	12,5 €
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ^{D, 11}	
Hawaii	14,9 €
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas ^{A, G, U, Q, S}	
Americana	14 €
Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni ^{A, G, Q, S}	
Verdura	12,9 €
Tomaten, Mozzarella, Gemüse ^{8, 17, D, 11}	
Tonno ^{EBDIJ32}	14,9 €
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Rotezwiebeln	
Quattro Formaggi ^{DIJ}	14,9 €
Tomaten und 4 Käsesorten	
Capriciosa	14 €
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Funghi, Prosciutto, Carciofi ^{11, 12}	
Marinara ^{AGUSD}	14 €
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	

Regina	14 €
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Funghi ^{AGUQS}	
Frutti di Mare	16 €
Meeresfrüchte, Mozzarella, Kirschtomaten, Petersilien ^{D, 11}	
Tartufo	19 €
Mozzarella, Crema di Tartufo, Petersilien ^{8, 17, D, 11}	
Biancaneve ^{AGUQ}	17,9 €
Tomaten, Mozzarella, Sandaniele, Rucola	
Provinciale ^{AGUDS}	14,9 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Sardellen, Rucola	
Piccante ^{AGUQS}	16,9 €
Tomaten, Mozzarella, Funghi, Zwiebeln, Speck, Salami, Scharfe Peperoni	
Calzone ^{AGUQS}	14,9 €
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Funghi, Prosciutto, Carciofi	
Mini Pizza- Zutaten nach Wunsch	7,5 €

Gerne stellen wir Ihnen Ihre Wunsch Pizza zusammen – Extrazutaten je 2,0 €.

Für unsere Pizzen verwenden wir Mozzarella

DOLCE DESSERT

Tiramisù A, D, H	7,5 €
Panna Cotta auf Früchtespiegel ◦	8 €
Profiteroles C, G, U	7 €
Schokoladensoufflé flüssigem Kern, mit Vanilleeis A, D, H	7 €
Crème brûlée	8 €
Tartufo Semmi Freddo C, G, K	7 €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Überraschungsmenü

50 €

mit 4 Gängen (auch Gluten frei möglich)

Unser Überraschungsmenü setzt sich so zusammen:

Antipasti, Pasta, Hauptgericht (bitte hier auswählen Zwischen Fisch oder Fleisch) und hausgemachtes Dessert.

Bitte beachten, Menü-Portionen.



Weitere Fleisch- und Fischgerichte auf unserer Wochenkarte. Wir werden täglich mit frischem Fisch beliefert. Zu den Fleischgerichten ohne Beilagen Angabe servieren wir Tagesbeilagen. Für unsere Speisen verwenden wir nur ausgesuchte und frische Zutaten, Unsere Gerichte werden von unserem **Küchenchef Arif Morina**, nach der traditionellen Casarecci-Art der italienischen Küche zubereitet. Das heißt für die zu verwöhnenden Gäste, einfache, ehrliche, familiäre Hausmannskost und mit Bedacht ausgewählte Zutaten und intensive Gewürze aus mediterranen Regionen.

Biere

Lagerbier Hell	0,2 l	2,5 €	0,5 l	4,9,0 €
Pils Fürstenberg			0,3 l	4,0 €
Weißbier Naturtrüb			0,5 l	4,9,0 €
Weißbier Leicht			0,5 l	4,9,0 €
Weißbier Dunkel			0,5 l	4,9,0 €
Weißbier Alkoholfrei			0,5 l	4,9,0 €
Alkoholfreies Bier¹²			0,5 l	4,9,0 €
Radler^{1, 9, 12, 12}			0,5 l	4,9,0 €

Caffè & Latte

Espresso	2,5 €
Espresso macchiato	2,5 €
Espresso doppio	4 €
Espresso corretto	4 €
Espresso doppio corretto	6 €
Cappuccino^o	4 €
Café Latte^o	4 €
Kaffee Americano^o	3 €
Affogato^o	4 €
Heiße Schokolade^{D, 12, M}	4,5 €

Alle Caffè auch coffeinfrei.

Tee

Frischer Pfefferminztee	4 €
DARJEELING ein vollmundig, weicher second-flush aus biologischem Anbau	3 €
BLACK CHAI LEMON verschiedener Gewürze auf der Basis von Schwarztee.	3 €
Geprägt von dem dezenten Hauch der Zitrone.	
EARL GREY *Schwarzer Tee & *natürliches Bergamott Aroma	3 €

VINI APERTI OFFENE WEINE

BIANCO/WEISS

Bianco della casa	11,5% vol. IGT ^o	0,25 l	5,20 €
-------------------	-----------------------------	--------	--------

ROSSO/ROT

Rosso della casa	11,5% vol. IGT ^o	0,25 l	5,20 €
------------------	-----------------------------	--------	--------

Weißweinschorle ^o	0,25 l	4,30 €
------------------------------	--------	--------

Rotweinschorle ^o	0,25 l	4,30 €
-----------------------------	--------	--------

Weitere Offene Wine siehe Weinkarte!

Bitters & Liquore

Ramazzotti	2 cl 3,6	Sambuca (12	2 cl 3,6
Ramazzotti Menta	2 cl 3,6	Amaretto (K1	2 cl 3,6
Montenegro	2 cl 3,6	Bailey's (D	2 cl 3,6
Averna	2 cl 3,6	Limoncello	2 cl 3,6
Fernet Branca	2 cl 3,6	Frangelico	2 cl 3,6
Fernet Menta	2 cl 3,6	Amaro Del Capo	2 cl 3,6
Cynar	2 cl 3,6	Kahlua	2 cl 3,6

Grappa

Grappa Casa ^o	2 cl 4 €
Grappa Moscato ^o	2 cl 7 €
Grappa Prosecco ^o	2 cl 8 €
Grappa Barolo-	2 cl 7 €

Brandy / Cognac

Vecchia Romagna	2 cl 4 €
Hennessy	2 cl 7 €
Remy Martin VSOP	2 cl 7 €
Cardenal Mendoza	2 cl 6 €