

ANTIPASTI · Vorspeisen

1. Bruschetta Classica (b, e, 1, 2) – 6 €

Mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Parmesan

-> *With tomatoes, garlic, olive oil, oregano, and Parmesan*

2. Bruschetta La Rosalia (b, e) – 12 €

Mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika und zentraler Mozzarella (125 g)

-> *With grilled zucchini, eggplant, bell peppers, and central mozzarella (125 g)*

3. Antipasto Vegetale (1, 3, h) – 10 €

Gemischte italienische Vorspeisen mit Gemüse

-> *Mixed Italian appetizers with vegetables*

4. Antipasto all'Italiana (1, 2, e, b, 7, 4) – 18 €

Auswahl italienischer Wurstwaren, Käse und Gemüse

-> *Selection of Italian cold cuts, cheese, and vegetables*

5. Tagliere di Formaggi (1, 2, e) – 15 €

Parmigiano, Gorgonzola, Schafskäse

-> *Parmigiano, Gorgonzola, sheep cheese*

6. Vitello Tonnato (3, a, e, b) – 16 €

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

-> *Veal with tuna sauce and capers*

7. Carpaccio di Manzo (1, 2, a, e) – 16 €

Rindercarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan

-> *Beef carpaccio with olive oil, lemon, and Parmesan*



PRIMI PIATTI · Pasta-Gerichte

8. Tagliatelle al Salmone – 18 €

Mit Lachs, Petersilie und Knoblauchsauce

-> *With salmon, parsley, and garlic sauce*

9. Tegamino al Forno – 10 €

Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum (überbacken)

-> *Baked gnocchi with tomato, mozzarella, and basil*

10. Tortellini alla Panna – 10 €

Mit gekochtem Schinken, Sahnesauce und Parmesan

-> *With cooked ham, cream sauce, and Parmesan cheese*

11. Ravioli al Pomodoro – 10 €

Mit frischen Kräutern gefüllt, in Tomatensauce

-> *Filled with fresh herbs, served in tomato sauce*

12. Tagliatelle Bolognese – 14 €

Mit Fleischsauce

-> *With meat sauce*

13. Tagliolini Carbonara – 14 €

Mit Guanciale, Ei und Parmesan

-> *With guanciale, egg, and Parmesan cheese*

14. Tagliatelle con Porcini – 15 €

Mit Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie

-> *With porcini mushrooms, garlic, and parsley*

15. Pappardelle al Manzo – 16 €

Mit Rinderstreifen, Knoblauch und Tomaten

-> *With beef strips, garlic, and tomato sauce*

16. Tagliatelle Fantasia (b, e, g, 7, a) – 17 €

Mit Burrata, grünem Pesto, Pistazien und Knoblauchsahne

-> *With burrata, green pesto, pistachios, and garlic cream*

17. Tagliolini alla Livornese (2, 3, b, d, f, g, j) – 17 €

Mit Thunfisch, Kapern, Knoblauch, Tomaten und Petersilie

-> *With tuna, capers, garlic, tomatoes, and parsley*

18. Tagliolini Mare (1, 2, 3, a, b, e, g, l, j) – 18 €

Mit Meeresfrüchten in Knoblauchsauce und Tomaten

-> *With seafood in garlic sauce and tomatoes*

19. Tagliolini Gamberoni (1, 2, 3, a, b, e, g, l, i) – 18 €

Mit Garnelen, Tomaten, Knoblauch und Petersilie

-> *With prawns, tomatoes, garlic, and parsley*

20. Pappardelle Napoletane (b, g, l, 1, 2, 3, a) – 14 €

Mit Bohnen, Miesmuscheln, Knoblauch und Petersilie

-> *With beans, mussels, garlic, and parsley*



SECOND PIATTI - Hauptgerichte

21. Filetto di Manzo (1, 2, e) – 35 €

Rinderfilet mit Gorgonzola, Gemüse und Kartoffeln

-> *Beef fillet with Gorgonzola, vegetables, and potatoes*

22. Bistecca di Manzo (3, 5, 7) – 28 €

Rindersteak mit grünem Salat, Gurke, Oliven, Tomaten und Zwiebeln

-> *Beef steak with green salad, cucumber, olives, tomato, and onion*

23. Cotoletta alla Milanese (d, g, k, m) – 25 €

Mit Gemüse und Kartoffeln

-> *Milanese cutlet with vegetables and potatoes*

24. Filetto di Orata all'Acqua Pazza (a, j) – 22 €

Goldbrassenfilet mit grünem Salat

-> *Sea bream fillet with green salad*

25. 500 g Gamberoni alla Griglia (a, b, d, i) – 30 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Ofengemüse und Kartoffeln

-> *Grilled king prawns with roasted vegetables and potatoes*

26. Pesce Spada alla Livornese (a, b, e, l, g) – 27 €

Schwertfisch nach Livorno-Art mit Nudeln

-> *Swordfish Livornese style with pasta*

27. Golfo di Salerno – Pesce Misto (a, b, d, i, l) – 30 €

Gemischter Fisch mit Kartoffeln und Salat

-> *Mixed fish with potatoes and salad*

28. Salmone all'Arancia (a, b, e, j) – 25 €

Lachs mit Orangen und Salat

-> *Salmon with orange and salad*



INSALATE · Salate

29. Insalata Verde Grande (3, 5, 7) – 8 €

Gurkensalat mit Tomaten und Zwiebeln

-> *Cucumber salad with tomatoes and onions*

30. Insalata di Pollo (1, 3, 5, l) – 15 €

Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Essig, Öl und Balsamico

-> *Mixed salad with chicken strips, vinegar, oil, and balsamic*

31. Insalata Mista con Gamberi (a, b, i) – 18 €

Bunter Salat mit Gambas, Essig, Öl und Balsamico

-> *Mixed salad with prawns, vinegar, oil, and balsamic*

32. Insalata con Tonno (2, 3, b, i, d) – 16 €

Bunter Salat mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella

-> *Mixed salad with tuna, tomatoes, onions, and mozzarella*

33. Insalata Rinder (2) – 18 €

Bunter Salat mit Rinderstreifen, Öl und Balsamico

-> *Mixed salad with beef strips, oil, and balsamic*



PIZZA LA ROSALIE

34. Margherita (1, 2, b, 3) – 10 €

Tomate, Mozzarella, Basilikum und Öl

-> *Tomato, mozzarella, basil, and oil*

35. Napoletana (1, 2, b) – 8 €

Tomate, Knoblauch, Öl und Oregano

-> *Tomato, garlic, oil, and oregano*

36. Marinara (1, 2, 3, b, i, d) – 12 €

Tomate, Knoblauch, Öl, Sardellen, Oliven, Kapern und Oregano

-> *Tomato, garlic, oil, anchovies, olives, capers, and oregano*

37. Capricciosa (1, 2, 7, 9, e) – 15 €

Tomate, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Schinken, Oliven, Salami

-> *Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham, olives, and salami*

38. Siciliana (1, 2, e, b) – 13 €

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Öl

Tomato, mozzarella, eggplant, garlic, basil, oregano, and oil

39. Profumo di Mare (1, 2, 3, 9, b) – 16 €

Tomaten, Knoblauch, Mozzarella, Meeresfrüchte, Petersilie

-> *Tomato, garlic, mozzarella, seafood, parsley*

40. Calabrese (1, 2, 7, b, e) – 14 €

Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Käse, getrocknete Tomaten, Petersilie

-> *Tomato, mozzarella, spicy salami, cheese, sun-dried tomatoes, parsley*

41. Vesuvio (1, 2, 7, b, e) – 16 €

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken(Prosciutto di Parma), Rucola, Parmesan

-> *Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula, parmesan*

42. Biancaneve (1, 2, e, b) – 14 €

Mozzarella, Sahneschinken, Champignons, Parmesan

-> *Mozzarella, cooked ham, mushrooms, parmesan*

43. Tropea (1, 2, e) – 14 €

Mozzarella, Parmesan, karamellisierte Zwiebeln

-> *Mozzarella, parmesan, caramelized onions*

44. Saporita (1, 2, 3, b, e, i, d) – 15 €

Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln

-> *Mozzarella, tuna, olives, onions*

45. Milanese (1, 2, b, e) – 14 €

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Käse

-> *Mozzarella, Gorgonzola, parmesan, cheese*

46. La Contadina (1, 2, 9, e, b) – 14 €

Mozzarella, Auberginen, Champignons, Zucchini, Paprika, Basilikum

-> *Mozzarella, eggplant, mushrooms, zucchini, bell pepper, basil*

47. Mari (1, 2, b, e) – 15 €

Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Parmesan

-> *Mozzarella, Gorgonzola, spinach, parmesan*

48. Fantasia (1, 2, e, b, 3, 9) – 18 €

Mozzarella, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Garnelen

-> *Mozzarella, salad, tomatoes, onions, prawns*

49. Bontà (1, 2, 7, b, e) – 18 €

Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistazien

-> *Mozzarella, burrata, mortadella, pistachios*

50. La Rosalie (1, 2, 7, b, e) – 18 €

Focaccia mit Parmaschinken(Prosciutto di Parma), zentraler Mozzarella 125 g

-> *Focaccia with Parma ham, central mozzarella 125 g*



FRIGGITORIA · Beilagen & Snacks

51. Portion Pommes – 8 €

-> *French fries (small portion)*

52. Große Portion Pommes – 10 €

-> *French fries (large portion)*

53. Kroketten (4 Stück) – 3 €

-> *Croquettes (4 pieces)*

54. Arancino mit Tomate – 3 €

-> *Arancino with tomato*

55. Gemischter Arancino – 5 €

-> *Mixed Arancino*



Dolci fatti in casa – Hausgemachte Desserts

Unsere Kuchen und Süßspeisen werden täglich frisch nach italienischen Rezepten zubereitet.

Entdecken Sie unsere Auswahl in der Vitrine – und fragen Sie unser Team nach den heutigen süßen Empfehlungen.

- > *Our homemade Italian cakes and desserts are freshly prepared every day. Please take a look at our display and ask our team about today's sweet creations.*
-