

WEISSWEINE

	0,2	0,75
Weinschorle	6,90	
Pinot Grigio Frischer, trockener Wein mit Birne und frischen Früchten im Aroma, angenehmer Geschmacksstruktur	9,90	37,00
Lugana Ein Hauch von Mandeln. Er verwöhnt mit einem frischen Geschmack mit leicht salzigen Nuancen.	9,90	37,00
Chardonnay Helles Strohgelb mit Noten von schwarzem Pfeffer, Limetten und frischer Säure	9,90	37,00
Sauvignon Bianchetto Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen Sauvignon typischen Bouquet	9,90	37,00
Gavi del Comune di Gavi Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, angenehm frisch und harmonisch mit einem Anflug von Mandeln	10,90	39,00
Sancerre Blanc AOC Chateau de Thauvenay Komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren, der Charakter klingt in einem langen Finale aus		49,00

ROSEWEIN

Rosalita Rosato Hell rosa in Farbe, fruchtig und blumig, mit einer sanften würzigen Note	9,90	37,00
Miraval Cotes de Provence Jolie Pitt & Perrin Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten entsteigen dem Glas. Am Gaumen hat der Miraval einen bemerkenswert kraftvollen, fruchtig-saftigen Auftritt mit roten Beerenaromen		59,00

ROTWEINE

Primitivo Intensive violette Nuancen, elegant und weich, mit Duftnoten von Vanille und Schokolade	9,90	37,00
Cabernet Sauvignon Fruchtiger frischer Wein mit Waldbeernoten, kurze Reifung im Barrique	9,90	37,00
Chianti Vielfältiger und leicht zu trinken, mit einer eleganten und fruchtigen Nase, erinnert an rote Beerenfrüchte und Kirschen	10,90	39,00
Le Volte IGT Tentura Dell`Ornellaia Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot mit Struktur, Komplexität und fruchtigem Bouquet		69,00
Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva Tentua Tignanello Die Trauben für diesen Chianti Classico Riserva stammen ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in deren Kellerer für 14 Monate im Barrique ausgebaut wird. Fruchttige Aromen mit vanilligen Nuancen ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst beschieren		89,00
Amarone della Valpolicella DOC Classico Bolla Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe. Sein Bouquet offenbart die charakteristischen Aromen von Kirschkonfitüre, Rosinen und Gewürzen. 3 Jahre in Eichenfässern gereift, zeigt er sich am Gaumen wunderbar weich		89,00
Barolo Monfalletto DOCG Cordero di Montezemolo Weich, saftig und blumig im Geschmack mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen.		98,00

Heiße Getränke

Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Corretto	5,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,90
Kaffee	3,90
Milchkaffee	4,90
Affogato al caffè	5,90
Marocchino	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90
Heiße Zitrone mit Honig	4,90

Tee

English Breakfast Tea French Earl Grey Tea	4,90
Alfonso Tea Emperior Sencha Tea	
Silver Moon Tea Chamomile Tea	
Früchtetee Minztee	

Frisch gepresste Säfte

Orange Karotte Apfel Karotte-Apfel	0,3	5,90
--	-----	------

Säfte / Necktare

Apfel Rhabarber Orange Johannisbeer	0,2	4,50
Maracuja, Mango Cranbeery		
Pink Grapefruit Ananas Tomate		

Saftschorlen

nach Ihrer Wahl	0,3	4,90
-----------------	-----	------

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino	0,25	3,90
S. Pellegrino	0,75	7,90
Acqua Panna	0,25	3,90
Acqua Panna	0,75	7,90
Tafelwasser	0,3	3,20
Coca Cola Light Zero	0,2	3,90
Fanta	0,2	3,90
Sprite	0,2	3,90
Spezi	0,3	4,50
Thomas Henry Tonic	0,2	4,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2	4,50
Thomas Henry Ginger Ale	0,2	4,50
Sanbitter	0,1	3,90
Crodino	0,1	3,90
Red Bull	0,2	4,90
Red Bull sugarfree	0,2	4,90
Elephant Bay Ice Tea Melone	0,33	4,90
Elephant Bay Ice Tea Pflirsich	0,33	4,90

Biere

Spaten Hell	0,4	4,90
Löwenbräu Dunkel	0,5	4,90
Franziskaner Weißbier	0,5	5,50
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5	5,50
Radler	0,4	4,90
Beck` s Pils	0,33	4,50
Beck` s Pils alkoholfrei	0,33	4,50



Vino Spumante

Amaluna Vino Spumante Extra Dry	0,1	7,90	0,75	45,00
Melarosa Vino Spumante Extra Dry Rose	0,1	8,90	0,75	49,00
Aperol Sprizz				8,90
Bellini				8,90
Sparkling Red Bull				8,90
Hugo				8,90

Champagner

Veuve Clicquot Réserve Cuvée Brut	0,1	16,90	0,75	110,00
Veuve Clicquot Brut			1,5	220,00
Veuve Clicquot Rosé	0,1	19,90	0,75	140,00
Veuve Clicquot La Grande Dame Vinatage 2008			0,75	290,00
Moet & Chandon Brut Imperial			0,75	110,00
Ruinart Rosé			0,75	170,00
Dom Pérignon Brut Vinatage 2008			0,75	290,00
Dom Pérignon Brut Vinatage Rosé 2008			0,75	580,00

café roma restaurant bar

SUPPEN

Minestrone	Marktgemüse Parmesan	6,90
Tomatencremesuppe	Basilikum Croûtons	6,90
Rinderkraftbrühe	Grießnockerl Gemüsestreifen Schnittlauch	6,50

SANDWICH - TOAST

Caprese	Büffelmozzarella Tomaten Rucola Pesto Focaccia	15,90
Räucherlachs	Rucola Tomaten Senf-Honig-Sauce Pommes frites	17,90
Classic Club Sandwich	Hähnchenbrust Bacon Spiegelei Cocktailsauce Pommes frites	16,90
Roast Pastrami	Tomaten Salat Senfsauce Pommes frites	16,90

SALATE

Große Salatvariation	Blattsalate Kirschtomaten Gurken Karotten	9,90
Ceasar Salat	Romanasalat Parmesan Croûtons Anchovis-Dressing	12,90
Pollo	... gegrillte Hähnchenbrust	16,90
Scampi	... 3 gegrillte Scampi	18,90
Salat Niçoise	Thunfisch Sardellenfilets Ei Oliven Prinzessbohnen Kartoffeln	15,50
Avocado-Salat	Rucola Zucchini Paprika Gurken Tomaten Karotten Zitronen-Olivenöl-Dressing	12,90
Cabra	... gegrillter Ziegenkäse	17,90
Spinat -Salat	Baby-Blattspinat gegrillter Ziegenkäse Kirschtomaten Walnusskernen Balsamico-Creme	15,90
Caprese Roma	Büffelmozzarella Fleischtomaten Avocado Basilikum	16,90
Salat Roma	Rinderfiletstreifen Blattsalate Parmesan Balsamico-Dressing	21,90
Scampi Salat	Riesengarnelen gegrillt Blattsalate Kirschtomaten Zitronendressing	21,90

KLEIN ABER FEIN

Vitello Tonnato	Kalbsfleisch Thunfischsauce Kapern	17,90
Carpaccio Cipriani	rohes Rinderfilet Rucola Cipriani-Sauce Parmesan	17,90
Räucherlachs-Rösti	Räucherlachs Meerrettich-Honig-Senf-Dip Salat Rösti	17,90
Shrimps Cocktail	Grönlandgarnelen Avocado Cocktailsauce	16,90
Verdura mista	lauwarmes Grillgemüse Rucola Büffelmozzarella Oliven Pesto	15,90

BOWLS

Grüne Bowl	Broccoli Bohnen Gurken Avocado Babyspinat Kürbiskerne grüner Pfeffer Rucola-Dressing	14,90
Mediterran Bowl	Fregola Sarda Rucola-Pesto Grillgemüse weiße Bohnen Feta	15,90
Smoothie Bowl vegan	Mango-Smoothie Banane Beeren Nüsse Chia-Samen Sesam	13,90
Chicken Curry Bowl	Kichererbsen Reis Broccoli Mango Rosinen Koriander	17,90
Singapur Bowl	asiatischer Rohkostsalat Lachs, Thunfisch Shrimps Mango-Koriander-Chili-Dressing	21,50

PASTA-RISOTTO

Spaghetti aglio e olio	Pepperoncini Knoblauch Pinienkerne Olivenöl	13,90
Spaghetti Gambas	Riesengarnelen Knoblauch Weißwein-Tomaten-Kräutersauce	19,90
Penne all'arrabiata	pikante Tomatensauce Knoblauch Kräutern	13,50
Rigatoni Bolognese	Rinder-Bolognese Tomatensugo	13,90
Tagliatelle Fileto	Rinderfiletstreifen grüner Pfeffer Tomaten Mascarponecreme	18,90
Ravioli Salvia	Ziegenkäse Rosmarinhonig Salbei-Butter Pinienkerne Parmesan	15,50
Gnocchetti Sorrentina	hausgemachte Kartoffelklößchen Büffelmozzarella Tomatensauce	14,90
Risotto Primavera	Marktgemüse Spinat Champignons Parmesan- Kräutersauce	15,90

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Margarita	Tomaten Büffelmozzarella Basilikum	11,90
Calabrese	Tomaten Mozzarella pikanter Salami Oregano	13,50
Rucola Parma	Tomaten Mozzarella Parmaschinken Rucola Parmesan	15,50
Salmone	Tomaten Räucherlachs Spinat Ricotta	14,90
Regina	Tomaten Mozzarella Champignons Hinterschinken	13,50
Napoli	Tomaten Mozzarella Sardellen Kapern Oliven	13,90
Quattro formaggi	Tomaten Büffelmozzarella Gorgonzola Feta Pecorino	12,90
Verdure	Tomaten Mozzarella Grillgemüse	12,50
Tonno	Tomaten Mozzarella Thunfisch rote Zwiebeln Oliven	14,90

ROMA KLASSIKER

Paillard de Pollo	Hähnchenbrust Rucola-Tomaten-Salat Parmesan Zitronen-Olivenöl-Dressing	21,50
Rinderfilet Steak (220 gr)	Rosmarin-Kartoffeln Kräuterbutter Marktsalat	34,90
New York Steak (250 gr)	irisches Weiderind Pommes frites Kräuterbutter Marktsalat	28,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	in Fassbutter gebraten Bratkartoffeln Preiselbeeren Marktsalat	27,90
Kalbs Tagliata	tranchiertes Kalbsrückensteak rosa gebraten mediterranes Gemüse	29,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Baby Calamari vom Grill	Rucola Tomaten Zitronen-Olivenöl Minze	21,90
Lachs Steak (180 gr)	gegrilltes Lachssteak mediterranes Gemüse	24,50
Scampi alla Roma	gebratene Riesengarnelen Kräuter-Olivenöl Basmatireis	28,90
Zanderfilet mit Mandelkruste	Blattspinat Basmatireis Zitrone Knoblauchbaguette	23,90
Tuna Steak (200 gr)	Sashimi Qualität rosa gebraten Avocado-Salat	29,90

DESSERTS

Zitronensorbet	Vodka oder Spumante	8,90
Zuppa Romana	Biskuitteig Amarenakirschen Maraschino Sahne	8,90
Tiramisu	Löffelbiskuit Mascarpone Espresso Amaretto Kakao	8,90
Warmes Schokoküchlein	flüssiger Schokokern Mangoragout Vanilleeis	9,90
Frische Erdbeeren	Mascarponecreme	8,90

Formaggi misti	Variation von Käse	14,90
----------------	--------------------	-------

Kuchen und Torten nach Wahl aus der Vitrine	6,90
---	------