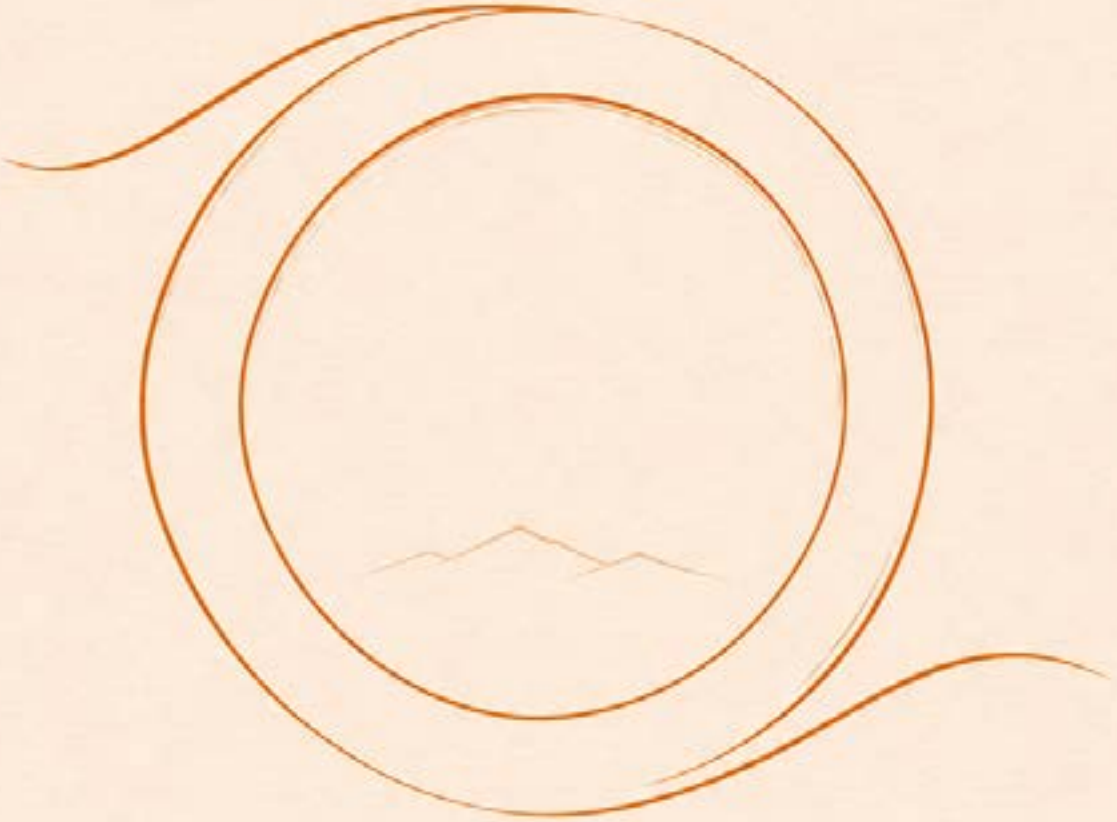
del.Rossi

Italian soul · Alpine heart

A PRANZO

Tageskarte · bis 17 Uhr





PIZZA



PASTA



GRILL



APERITIVO

del Rossi • **A PRANZO**

Aperitivi

Signature Spritz



Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda **7,9**

Erdbeer Aperol Spritz

Aperol | Erdbeeren | Prosecco | Soda **9,9**

Espresso Martini

Wodka | Kahlua | Espresso | dash Baileys **12,9**



Birre

FRISCH VOM FASS / DRAUGHT BEER

Tegernseer Hell vom Fass
Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee
0,3 l **4,9** | *0,5 l* **6,5**

Radler / Shandy
Mit Tegernseer Hell & Zitronenlimonade
0,3 l **4,9** | *0,5 l* **6,5**

Wieninger Weißbier vom Fass
Privatbrauerei M. C. Wieninger, Teisendorf
0,3 l **5,5** | *0,5 l* **6,9**

A Maß Weißbier *1,0 l* **13,8**

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Wieninger Weißbier Alkoholfrei
Alcohol-free *0,5 l* **6,9**

Tegernseer Flasche *0,3 l* **4,9**

Vini

Vini bianchi

Lugana	*1/8 l*	**6,5**
Sauvignon Blanc	*1/8 l*	**6,5**
Grüner Veltliner Bio	*1/8 l*	**6,5**
Goldmuskateller	*1/8 l*	**6,5**
Pinot Grigio	*1/8 l*	**6,5**

Vini rossi

Primitivo	*1/8 l*	**6,5**
Zweigelt Classic	*1/8 l*	**6,5**
Pinot Noir	*1/8 l*	**6,5**
Malbec	*1/8 l*	**6,5**
Cabernet Sauvignon	*1/8 l*	**6,5**

Zuppe



Kräftige Hüttengulaschsuppe
Vom heimischen Rind | unser Wurzelbrot **9,9**

Kräftige Rindssuppe
Hausgemachte Kräuterfrittaten | Schnittlauch **7,9**

Antipasti



Garnelen all'aglio
Im heißen Pfandl | feines Chili-Olivenöl | frische Petersilie | Wurzelbrot **26,9**

Carpaccio vom Almochsen
Basilikumpesto | gehobelter Parmesan | Rucola | Wurzelbrot **22,9**

Aioli & Oliven
Aioli | Oliven | Senfgurken | Wurzelbrot **12,9**

Antipasti mit Prosciutto
Aioli | Oliven | Senfgurken | Grana Padano | Prosciutto | Wurzelbrot **21,9**

Pinsa aglio e prezzemolo
Knoblauchbutter | Olivenöl | frischer Knoblauch | gehackte Petersilie **10,9**

Pasta



Ravioli Giganti
Ricotta-Kräuterfüllung | fruchtige Tomatensauce | Rucola | gehobelter Grana Padano **22,9**

Gnocchi al Ragù mit cremiger Burrata
Kartoffelgnocchi | Bolognese | Rucola **23,9**

Spaghetti al Ragù Bolognese
Heimisches Rind | aromatisches Wurzelgemüse | fruchtige San-Marzano-Tomaten | frisch gehobelter Parmesan **18,9**

Insalate



Caesar Salad „Alto Adige“
Frischer Römersalat | hausgemachtes Caesar-Dressing | gegrillte Hühnerbrust | Südtiroler Speck-Crunch | gehobelter Bergkäse | knusprige Brotwürfel **23,9**

Salatschüssel „Knackig, frisch & gesund“
Bunte Blattsalate | frische Gurken | bunte Paprika | Karotten | Kirschtomaten | unser Hausdressing **9,9**

Piatti principali



Unsere legendären „Falschen Schnecken“

Saftige Rinderfiletwürfel im Pfännchen überbacken | würzige Kräuterbutter | feiner Bergkäse | ofenfrisches Wurzelbrot **28,9**

Trilogie vom Grill

Schweinerücken | Almochse | Hühnerbrust | Maiskolben | Pommes frites | Aioli und BBQ-Sauce **29,9**

Kaiserburger

200 g Angus-Rind | Brioche-Bun | Zwiebelringe | Käse | knackiger Salat | Tomate | BBQ-Sauce | Sriracha-Mayo | Pommes frites **24,9**

Wiener Schnitzel

Schweinerücken aus der Region | Petersilienkartoffeln (oder Pommes frites) | Preiselbeeren **24,9**

Pinse



Pinsa „Fichi e Capra“

Knuspriger Sauerteigboden | Kräuter-Ricotta-Creme | Ziegenkäse | fruchtige Feigen | Prosciutto Crudo | frischer Rucola | Alpenblütenhonig **20,9**

Pinsa „Caprese di Bufala“

Knuspriger Sauerteigboden | fruchtige San-Marzano-Tomatensauce | frisch gezupfter Büffelmozzarella | Cherrytomaten | Basilikumpesto | natives Olivenöl **16,9**

del Rossi • A PRANZO

Pizza



Prosciutto Originale
Tomaten | Mozzarella | Prosciutto | Parmesan | Rucola **25,9**

Tonno e Cipolla
Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln **17,9**

Capricciosa
Tomaten | Mozzarella | Schinken | Champignons | Artischocken **17,9**

Hawaii
Tomaten | Mozzarella | Schinken | Ananas **17,9**

Diavola
Tomaten | Mozzarella | scharfe italienische Salami | Jalapeños **18,9**

Bergsteiger
Tomaten | Mozzarella | Bauernspeck | Zwiebeln | Champignons **18,9**

Margherita
Tomaten | Mozzarella | frisches Basilikum **15,9**

Verde Mediterranea
Kräuter-Ricotta-Creme | Mozzarella | wilder Brokkoli | Cherrytomaten | Rucola | Parmesan **21,9**

Quattro Formaggi
Tomaten | Mozzarella | würziger Bergkäse | Gorgonzola Dolce | gehobelter Grana Padano | geröstete Walnüsse **21,9**

Gorgonzola + 3,9 | Spiegelei + 2,9 | Burrata + 6,9
Alle weiteren Änderungen / Extras + 2,9

Dolci



Flaumiger Kaiserschmarren nach traditionellem Rezept

Goldbraun karamellisiert (wahlweise mit oder ohne Rum-Rosinen) | Apfelmus | feiner Zwetschkenröster **19,9**

Unser Kaiserschmarren wird für Sie frisch in der Pfanne zubereitet. Je nach Betrieb dauert das etwa 20–30 Minuten.

Unser Tiramisù

Frisch geschichtet, cremig verführt und garantiert hausgemacht.
Tiramisù-Eis **12,9**

Apfelstrudel wie von Oma

Nur ohne Küchenchaos, dafür mit viel Liebe.
Schlagobers | Vanilleeis **11,9**

Irish Coffee

Koffeinkick mit Jameson Whiskey und einer kühlen Schlagobers-Haube **12,9**

Affogato

Zart schmelzendes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso **5,9**



del.Rossi

Italian soul · Alpine heart



info@delrossi.at · delrossi.at