Ristorante La Rucola

Take Away Karte

Vorspeisen

Bruschetta Classica — Euro 10,50
Fünf Bruschette mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln und Basilikum A,F,L,B,D,G

Mozzarella Caprese — Euro 11,50
Frischer Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl F,L,G

Vitello Tonnato — Euro 13,50
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischcreme mit Kapern und
Salatbouquet (F,D,G,A,1,5)

Carpaccio di Manzo — Euro 13,50
Rindercarpaccio mit Parmesanflocken und Rucolasalat, an Olivenöl-Zitronenvinaigrette (F,5,L,G)

Melenzane alla Parmigiana — Euro 14,50
Überbackener Auberginenauflauf mit Büffelmozzarella auf Tomaten-Basilikum-Spiegel (F,G,A)

Spuntino alla Nacchiuna — Euro 17,50
Gemischte Vorspeisen Variation (F,5,L,D,B,A,G)

Salate

Italienischer Salat alla Rucola — Euro 11,50
Gemischter Salat mit Hinterschinken, Käsestreifen, gekochten Eiern und Thunfisch F,5,L,G,C

Insalata Cesare — Euro 15,50
Romanasalat, gebratene Putenbrust, Karotten, Parmesan, Croutons, Joghurtdressing

Insalata Fantasia con Scampi Euro 19,50
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Scampis und saisonalen Früchten F,5,L,A,B

Insalata Fantasia Pescara Euro 24,50
Gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Früchten und gegrillter gemischter Fischvariation in Zitronendressing F,5,L,D

Pasta

Spaghetti Santa Lucia Euro 12,50
Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum, und Ricotta Salata

Spaghetti Amatriciana Euro 14,50
Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Zwiebeln und Speck (A,C,1)

Spaghetti Salvatore Euro 14,50
mit gebratenen Champignons, Speck und Zucchini A,1,C

Penne Rucola Euro 14,50
Penne mit gebratenen Champignons und Rucola in Sahnesauce (A,C,G)

Rigatoni Norma Euro 14,50
mit frischer Tomatensauce, gebratenen Auberginen und gehobeltem Ricotta Salata A,C,G

Tagliatelle Sofia Loren
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Scampi und frischen Kräutern in Cognacsahnesauce (A,C,B,G) Euro 18,50

Spaghetti Frutti di Mare Euro 19,50
Spaghetti mit frischen gebratenen Meeresfrüchten und frischen Kräutern in Weißweinsauce (A,C,B,D,L

Tortellini Panna Euro 12,50
mit Hinterschinken und Sahnesauce A,C,G,1

Hausgemachte Tortelloni al Buro e Salvia Euro 14,50
gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter geschwenkt (A,C,G)

Gnocchi alla Gorgonzola Euro 16,50
Hausgemachte Gnocchi in Gorgonzola-Sahnecreme (A,C,G)

Pizza

Pizza Pane mit kalt gepresstem Olivenöl und frischem Knoblauch A,C,G	Euro 7,50
Pizza Salami mit Salami A,C,G,1,4	Euro 9,50
Pizza Bruschetta mit frischen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum A,C	Euro 12,50
Pizza Norma mit Auberginen, frischer Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella	Euro 12,50
Pizza Sicilia mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella A,C,G	Euro 12,50
Pizza Rusticale mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoniwurst A,C,G,1,4	Euro 12,50
Pizza Deliziosa mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Mozzarella und Rucola A,C,G	Euro 14,50
Pizza Diavola mit Peperoniwurst , roten Zwiebeln und Mozzarella A,C,G,4	Euro 12,50
Pizza Tomaso mit Peperoniwurst, Hinterschinken, Spinat und Knoblauch A,C,G,1,4	Euro 12,50
Pizza Alessandro mit Salami, Champignons, rote Zwiebeln und Gorgonzolakäse A,C,G,1,4	Euro 14,50
Pizza Frutta Mare mit Meeresfrüchten A,C,G,B,D,N	Euro 19,50
Pizza al Bacio mit Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan A,C,G	Euro 16,50
Pizza Salvatore mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Spinat A,C,G,B,D,N	Euro 14,50
Pizza Manfredo mit Salami, Peperoniwurst und Champignons A,C,G,1,4	Euro 12,50

Fisch

Calamari alla Griglia — Euro 24,50
Gegrillte Calamari mit frischen Kräutern, kalt gepresstem Olivenöl, Spaghetti Aglio Olio , Peperoncino (N,F,G,A,C)

Filetto di Salmone al Vino Bianco — Euro 24,50
Gegrilltes Wildlachsfilet in Weißwein-Zitronensauce mit Gemüsebouquet und Salzkartoffeln (A,G,F,1)

Scampi alla Griglia — Euro 27,50
Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern, Gemüsebouquet und Petersilienkartoffeln (A,F,B)

Pesce Misto alla Griglia — Euro 31,50
Mediterran gegrillter Fischteller an frischen Kräutern und Zitronen-Vinaigrette mit saisonalem frischem Gemüse und Salzkartoffeln (A,F,D,B,N)

Fleisch

Cotoletta alla Milanese — Euro 24,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat A,F,C

Cotoletta alla Milanese — Euro 17,50
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

Scaloppina al Marsala — Euro 21,50
Saftiges Kalbsmedaillon in Marsalacreme mit saisonalem frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,C,F,G,L)

Saltimbocca alla Romana — Euro 22,50
Saftiges Kalbsmedaillon mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce mit saisonalem frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,F,1,L)

Fegato di Vitello al Burro e Salvia — Euro 22,50
Gegrillte Kalbsleber an Butter-Salbeisauce mit saisonalem frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln A,G,F)

Bistecca di Manzo alla Griglia — Euro 26,50
Gegrilltes Rumpsteak vom Herefordrind mit gebratenen Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat A,G,F,5,I

Filetto di Manzo alla Griglia — Euro 33,50
Gegrilltes Filet vom Herefordrind an hausgemachter Kräuterbutter
mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse (A,G,F)

Cotolette di Agnello al Erbe — Euro 38,50
Rosa gebratene Milchlammkoteletts mit frischen Kräutern und kalt gepresstem Oivenöl, mit saisonalem frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Dessert & Käse

Hausgemachtes Tiramisu *Klassischer italienischer Mascarpone-Kaffee-Biskuit (A,C,G,H,8)*	*Euro 8,50*
Hausgemachtes Panna Cotta *Gekochte Sahne-Vanillecreme an Himbeersauce (G)*	*Euro 8,50*
Hausgemachtes Mousse au Chocolate *Mousse von ausgewählter Zartbitterschokolade (C,G,H)*	*Euro 8,50*
Hausgemachtes Creme Caramel *Pochierte Creme mit Karamell (C,G)*	*Euro 8,50*
Dessert Rucola *Dessertvariation von fünf kleinen süßen Leckereien (A,G,C,H,5,8,L)*	*Euro 15,50*