

The background is a white wooden plank surface. At the top, there are fresh ingredients: a yellow lemon slice, green basil leaves, a sliced orange tomato, a small bowl of mixed peppercorns, and a sprig of rosemary. On the right side, there are two line-art roses. At the bottom, there are more fresh ingredients: a red chili pepper, a sliced tomato, basil leaves, and a sprig of rosemary. On the left side, there are three line-art roses.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

LaRosa

IHR ITALIENISCHES RESTAURANT
IN **STADTLOHN**

Antipasti-Vorspeisen

49. *Focaccia vegetarisch* 6,50 €
Pizzabrot mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan²⁾
50. *Focaccia rustica* 5,50 €
Pizzabrot mit einem Hauch Tomatensauce, frischem Knoblauch und feiner Salsiccia
51. *Bruschetta* 5,90 €
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan²⁾
54. *Carpaccio di filetto di manzo* 10,90 €
Rohe Scheiben vom Rinderfilet mit Parmesan²⁾ und Rucola
55. *Vitello tonnato* 10,90 €
Kalbfleisch Bratenscheiben rosa gegart, in delikater Thunfischsauce, mit Kapern
56. *Antipasto della casa* 12,90 €
Variation verschiedener, italienischer Vorspeisen nach Art des Hauses - auch zu zweit.
57. *Antipasto del Contadino* 9,90 €
Pizzabrot und dazu Parmaschinken und Frischkäse mit Schnittlauch
58. *Scampi Aglio e Olio* 11,90 €
Gebratene Garnelen in schmackhaftem Knoblauchsud serviert
59. *Verdure al forno con mozzarella* 9,90 €
Gemüse überbacken mit Mozzarella

Suppen

31. *Zuppa di pomodoro* 5,00 €
Tomatensuppe mit Croutons
32. *Minestrone* 5,50 €
Gemüsesuppe
33. *Zuppa di cipolla* 5,50 €
Zwiebelsuppe
34. *Zuppa rustica* 5,50 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit herzhaftem Speck verfeinert



Nudelgerichte

69. *Penne ai Porcini* 11,90 €
Penne Nudeln in Steinpilzsauce und herzhaften Rinderfiletspitzen
70. *Spaghetti alla Carbonara* 9,90 €
Spaghetti in klassischer Carbonarasauce - serviert mit Bacon
71. *Hausgemachte Strozzapreti alle Romana* 12,90 €
Strozzapreti (kurze Nudeln) in Tomatensauce mit Bacon, Zwiebeln & römischem Hartkäse
72. *Linguine alla Coda di Rospo* 12,90 €
Linguine Nudeln in Cherrytomatensauce mit Zucchiniestreifen und Seeteufelfilet-Häppchen
73. *Tagliatelle al Salmone* 11,90 €
Frische Bandnudeln in Lachssauce mit frischen Lachsfilet-Häppchen
74. *Tagliatelle porcini tartufo* 14,90 €
Frische Bandnudeln mit Steinpilzen in Trüffel-Sahnesauce
75. *Linguine Aglio, Olio e Scampi* 13,90 €
Linguine Nudeln im Knoblauchsud mit Garnelen, Rucola und Parmesanraspeln
76. *Hausgemachte Ravioli alla Carsolina* 12,90 €
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Sahnesauce mit Pilzen, Rucola, Bacon und Parmesan²⁾
77. *Hausgemachte Lasagne* 9,90 €
Hauseigene Lasagne mit Hackfleischsauce & Bechamelsauce im Ofen überbacken
78. *Hausgemachte Strozzapreti del Cacciatore* 12,90 €
Strozzapreti (kleine Nudeln) in Gorgonzolasauce mit frischen Champignons & Bacon
79. *Penne Vegetaria* 9,90 €
Penne mit frischem Gemüse in Tomatensauce

Fleischgerichte

| | |
|--|---------|
| 80. Filetto di maiale alla Pommery | 18,90 € |
| Schweinefilets in delikater Pommery-Senfsauce | |
| 81. Filetto Sorrentina | 18,90 € |
| Schweinefilets mit Parmaschinken und Mozzarella Sorrentina-Art | |
| 82. Bistecca alla griglia | 22,90 € |
| gegrilltes Rumpsteak, grob gewürzt | |
| 83. Bistecca al Pepe verde | 23,90 € |
| Rumpsteak mit einer grünen Pfeffersauce | |
| 84. Petto di pollo con salsa ai funghi | 16,90 € |
| Hähnchenbrustfilet gebraten mit Pilzragout | |
| 85. Saltimbocca alla romana | 22,90 € |
| Kalbfleisch mit Parmaschinken in einer Salbei-Weißweinsauce | |
| 86. Saltimbocca ai Porcini | 22,90 € |
| Kalbfleisch auf einem Bett edler Steinpilzsauce | |
| 87. Filetto di manzo alla griglia | 26,90 € |
| südamerikanisches Rinderfilet, gegrillt | |
| 88. Filetto alla Valpolicella | 28,90 € |
| Rinderfilet in einer edlen Rotweinsauce auf ein Radicchio-Bett | |
| 89. Scaloppina al Pepe verde | 22,90 € |
| Schweinefilet in grüner Pfeffersauce | |
| 90. Filetto di Maiale al Gorgonzola | 22,90 € |
| Schweinefilet mit Gorgonzola | |

Wir servieren alle Fleischgerichte mit 2 Beilagen:

Beilage 1: Nudeln, Rosmarinkartoffeln oder Pommes



Beilage 2: Gemüse oder Salat

Fischgerichte

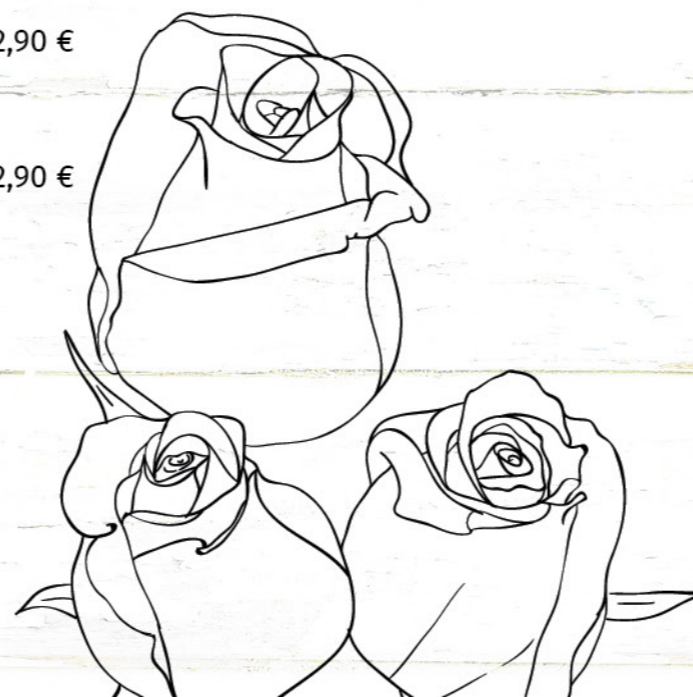
| | |
|---|---------|
| 100. Lupo die Mare | 24,90 € |
| Frischer Wolfsbarsch ca. 500 gr. (ganzer Fisch) nach italienischer Art gewürzt und gegrillt | |
| 101. Sogliola alla Griglia | 28,90 € |
| Frische Seezunge gegrillt mit Olivenöl und Rosmarin verfeinert | |
| 102. Sogliola al Pinot Grigio | 28,90 € |
| Frische Seezunge gegrillt in einer Weißweinsauce | |
| 103. Gamberoni alla Griglia | 23,90 € |
| Gegrillte Riesengarnelen auf einem Rucolabett serviert und mit Vinaigrette verfeinert | |
| 104. Dorade gegrillt | 19,90 € |
| Mit Rosmarin und Zitrone verfeinert | |
| 105. Coda di Rospo Mare a Monti | 24,90 € |
| Seeteufelmedaillons auf einem Bett edler Steinpilzsauce | |
| 106. Gegriliata di Pesce Misto | 26,90 € |
| gegrillte Fischvariationen | |
| für 2 Personen | 49,90 € |

Wir servieren alle Fischgerichte mit 2 Beilagen:

Beilage 1: Nudeln, Rosmarinkartoffeln oder Pommes



Beilage 2: Gemüse oder Salat



Antipasti-Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 49. Focaccia vegetarisch | 6,50 € |
| Pizzabrot mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan ²⁾ | |
| 50. Focaccia rustica | 5,50 € |
| Pizzabrot mit einem Hauch Tomatensauce, frischem Knoblauch und feiner Salsiccia | |
| 51. Bruschetta | 5,90 € |
| Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan ²⁾ | |
| 54. Carpaccio di filetto di manzo | 10,90 € |
| Rohe Scheiben vom Rinderfilet mit Parmesan ²⁾ und Rucola | |
| 55. Vitello tonnato | 10,90 € |
| Kalbfleisch Bratenscheiben rosa gegart, in delikater Thunfischsauce, mit Kapern | |
| 56. Antipasto della casa | 12,90 € |
| Variation verschiedener, italienischer Vorspeisen nach Art des Hauses - auch zu zweit. | |
| 57. Antipasto del Contadino | 9,90 € |
| Pizzabrot und dazu Parmaschinken und Frischkäse mit Schnittlauch | |
| 58. Scampi Aglio e Olio | 11,90 € |
| Gebratene Garnelen in schmackhaftem Knoblauchsud serviert | |
| 59. Verdure al forno con mozzarella | 9,90 € |
| Gemüse überbacken mit Mozzarella | |

Suppen

- | | |
|---|--------|
| 31. Zuppa di pomodoro | 5,00 € |
| Tomatensuppe mit Croutons | |
| 32. Minestrone | 5,50 € |
| Gemüsesuppe | |
| 33. Zuppa di cipolla | 5,50 € |
| Zwiebelsuppe | |
| 34. Zuppa rustica | 5,50 € |
| Kartoffel-Lauchcremesuppe mit herzhaftem Speck verfeinert | |



Nudelgerichte

- | | |
|--|---------|
| 69. Penne ai Porcini | 11,90 € |
| Penne Nudeln in Steinpilzsauce und herzhaften Rinderfiletspitzen | |
| 70. Spaghetti alla Carbonara | 9,90 € |
| Spaghetti in klassischer Carbonarasauce - serviert mit Bacon | |
| 71. Hausgemachte Strozzapreti alle Romana | 12,90 € |
| Strozzapreti (kurze Nudeln) in Tomatensauce mit Bacon, Zwiebeln & römischem Hartkäse | |
| 72. Linguine alla Coda di Rospo | 12,90 € |
| Linguine Nudeln in Cherrytomatensauce mit Zucchiniestreifen und Seeteufelfilet-Häppchen | |
| 73. Tagliatelle al Salmone | 11,90 € |
| Frische Bandnudeln in Lachssauce mit frischen Lachsfilet-Häppchen | |
| 74. Tagliatelle porcini tartufo | 14,90 € |
| Frische Bandnudeln mit Steinpilzen in Trüffel-Sahnesauce | |
| 75. Linguine Aglio, Olio e Scampi | 13,90 € |
| Linguine Nudeln im Knoblauchsud mit Garnelen, Rucola und Parmesanraspeln | |
| 76. Hausgemachte Ravioli alla Carsolina | 12,90 € |
| Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Sahnesauce mit Pilzen, Rucola, Bacon und Parmesan ²⁾ | |
| 77. Hausgemachte Lasagne | 9,90 € |
| Hauseigene Lasagne mit Hackfleischsauce & Bechamelsauce im Ofen überbacken | |
| 78. Hausgemachte Strozzapreti del Cacciatore | 12,90 € |
| Strozzapreti (kleine Nudeln) in Gorgonzolasauce mit frischen Champignons & Bacon | |
| 79. Penne Vegetaria | 9,90 € |
| Penne mit frischem Gemüse in Tomatensauce | |



Pizza

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarella

1. **Pizza Margherita** 7,00 €
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella
2. **Pizza Prosciutto e Funghi** 8,00 €
Pizza mit Tomatensauce, Schinken ²⁾¹²⁾¹³⁾ und Pilzen
3. **Pizza alla Zingara** 8,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Schinken, ²⁾¹²⁾¹³⁾ Pilzen und frischer Paprika
4. **Pizza Salsiccia e Spinaci** 8,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und italienischer Frischwurst
5. **Pizza Crudaiola** 11,00 €
Pizza Margherita mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola und Parmesanraspeln
6. **Pizza Stadtlohn** 15,00 €
Pizza mit Tomatensauce, argentinische Rinderfiletstreifen, Rucola und Parmesan
7. **Pizza al Salmone** 12,00 €
Pizza mit frischem Lachsfilet, Zwiebeln und Kapern
8. **Pizza Calabrese** 8,50 €
Pizza mit Tomatensauce, pikanter Salami, Zwiebeln und Pilzen
9. **Pizza Ortolana** 9,50 €
Pizza mit Tomatensauce und gegrilltem Gemüse
10. **Pizza Hawaii** 8,00 €
Pizza mit Tomatensauce, Schinken, ²⁾¹²⁾¹³⁾ und Ananas
11. **Pizza tonno e cipolla** 8,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln
12. **Pizza Gamberetti e Spinaci** 10,50 €
Pizza mit Garnelen, Spinat und Knoblauch
13. **Pizza Rustica** 11,00 €
Pizza mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Parmesankäse ²⁾
14. **Pizza Calzone** 9,50 €
gefüllte Pizza mit Schinken, Salami, Pilzen und Käse



Kindergerichte

| | |
|--|--------|
| 40. Penne al Pomodoro | 5,00 € |
| Penne in Tomatensauce | |
| 41. Penne alla Bolognese | 5,50 € |
| Penne mit Tomaten-Hackfleischsauce ¹⁾⁵⁾ | |
| 43. Cotoletta alla Milanese | 6,50 € |
| Schweineschnitzel mit Pommes | |

Salatgerichte *

| | |
|--|---------|
| 60. Insalata di pomodoro, rucola e cipolla | 6,00 € |
| Tomatensalat mit Rucola und Zwiebeln | |
| 61. Insalata mista | 6,00 € |
| Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven, Paprika, Mais | |
| 62. Insalata contadina | 8,90 € |
| Insalata mista mit paniertem Schafskäse | |
| 63. Insalata tonno e uova | 10,90 € |
| Insalata mista mit Thunfisch und Ei | |
| 64. Insalata boscaiola | 10,90 € |
| Insalata mista mit Hähnchenbruststreifen und Champignons | |
| 65. Insalata Argentina | 15,00 € |
| Insalata mista mit argentinischen Rinderfiletstreifen und Parmesan | |
| 66. Insalata Nordica | 12,90 € |
| frisch gebratener Lachs mit Cherrytomaten, Zucchiniestreifen auf einem Bett aus Rucola und Eisbergsalat | |
| 67. Insalata Adriatica | 12,90 € |
| Garnelen mit Cherrytomaten und Sellerie, gegrillten Zucchiniestreifen auf einem Bett aus Rucola und Eisbergsalat | |

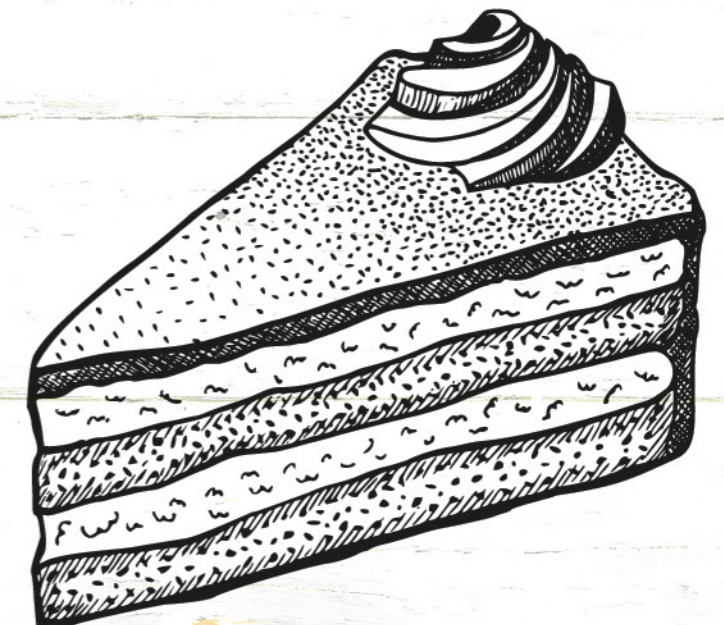
*All unsere Salate werden mit Essig und Öl serviert

Desserts

| | |
|--|--------|
| 110. Panna cotta con fantasia di frutta | 5,50 € |
| Italienscher Sahnepudding mit leichtem Vanillegeschmack und Früchten | |
| 111. Tartufo | 5,50 € |
| Schoko oder Weiß | |
| 112. Tiramisu | 5,50 € |
| Hausgemachtes Tiramisu | |
| 113. Tortino Chocolat | 5,50 € |
| Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis | |

Zusatzstoffe:

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Koffeinhaltig
- 4) Chininhaltig
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Phosphat
- 7) Mit Milcheiweiß
- 8) Geschwärzt
- 12) Antioxidationsmittel
- 13) Formfleisch
- 14) Mit Geschmacksverstärkern
- 15) Hergestellt mit fein zerkleinertem Fisch



Getränke

PROSECCCHI

| | |
|--|--------|
| Prosecco 0,1l | 3,50 € |
| Prosecco mit Campari 0,1l | 4,80 € |
| Prosecco all'italiana mit crème de Cassis 0,1l | 4,80 € |

SPIRITUOSEN/AMARI

| | |
|----------------------------------|--------|
| Vodka 2cl | 3,00 € |
| Sasse Lagerkorn 2cl | 3,50 € |
| Sasse Kräuterwacholder 2cl | 3,50 € |
| Bacardi Light Rum 4cl | 3,80 € |
| Obstler 4cl | 3,80 € |
| Ramazotti 4cl | 3,80 € |
| Averna 4cl | 3,80 € |
| Fernet Branca / Menta 2cl | 2,50 € |
| Jägermeister 2cl | 2,50 € |

BRANDIES/SCOTCH

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Vecchia Romagna 2cl | 3,50 € |
| Calvados ¹⁾ 2cl | 4,50 € |
| Hennessy V.S.O.P. 2cl | 4,50 € |
| Remy Martin V.S.O.P. 2cl | 4,50 € |
| Carlos 2cl | 4,50 € |
| Ballantines ¹⁾ 4cl | 4,50 € |
| Jim Beam 4 cl | 4,50 € |
| Tullamore Dew ¹⁾ 4cl | 5,20 € |

SOFTGETRÄNKE

| | | Groß (0,4l) |
|---|--------|-------------|
| Coca Cola ¹⁾³⁾ Coca Cola light ³⁾⁹⁾ , Fanta ¹⁾ , Spezi ¹⁾³⁾ , Sprite ⁹⁾ 0,2l | 2,00 € | 3,80 € |
| Apfelschorle, Apfelsaft, Orangensaft 0,2l | 2,00 € | 3,80 € |
| Gerolsteiner (Sprudel/naturell) 0,25l Fl. | 2,00 € | |
| Gerolsteiner (Sprudel/naturell) 0,75l Fl. | 5,00 € | |
| San Pellegrino (medium) 0,75l Fl. | 5,50 € | |
| Bitter Lemon ⁴⁾ / Ginger Ale 0,2l | 2,30 € | |



BIERE

KROMBACHER VOM FASS

| | |
|----------------------------|-------|
| Pils 0,3l | 2,80€ |
| Pils 0,5l | 4,20€ |
| Radler 0,3l | 2,80€ |
| Cab 0,3l | 2,80€ |
| Westfälisch alt 0,3l | 2,80€ |
| Westfälisch alt 0,5l | 4,20€ |

KROMBACHER AUS DER FLASCHE

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Alkoholfreies Pils 0,33l | 2,50€ |
| Alkoholfreies Radler 0,33l | 2,50€ |
| Weizen 0,5l | 3,80€ |
| 0,0% Weizen 0,5l | 3,80€ |
| Vitamalz 0,33l | 2,50€ |
| Brautradition Kellerbier 0,3l | 3,00€ |

PROVIANT



ES FING ALLES 2009 AN, ALS DREI SCHULFREUNDE IN KREUZBERG SMOOTHIES PRODUZIERT HABEN. MITTLERWEILE BIETEN DIE FREUNDE AUCH LIMOS UND SCHORLEN - NATÜRLICH BIO.

Proviant Cola: fair produziert und lecker, so wie nur eine richtige Cola schmecken kann. Plus einen erhöhten Koffeingehalt, 0,33 Liter3,00 Euro

Proviant Colange: Mix aus Cola und Orangenlimo. Mit frisch gepresstem Saft, reinem Wasser und ätherischen Ölen. 0,33 Liter3,00 Euro

Proviant Apfelschorle naturtrüb: Hier kommt frisch gepresster Apfelsaft direkt aus der Frucht in die Flasche 0,33 Liter3,00 Euro

Proviant Rhabarberschorle: Frisch entsafteter Rhabarber, ein Schuss Zitronensaft, reines Wasser und ein Hauch Rohrzucker. 0,33 Liter3,00 Euro

Orangenlimonade naturtrüb: Frisch gepresster Orangensaft addiert mit Bio-Rohrzucker und aufgerundet mit Wasser. 0,33 Liter3,00 Euro

Kirsch-Granatapfel-Schorle: Hört sich gewöhnungsbedürftig an, schmeckt aber granatenmäßig gut. 0,33 Liter3,00 Euro

Zitrone-Ingwer-Limo: Der Ingwer verleiht der Limo den richtigen Kick - versprochen 0,33 Liter3,00 Euro



VINO

WEISSWEINE

| | 0,2l | 0,75l |
|-----------------------------|--------|--------|
| Pinot Grigio | 4,70 € | 20,50€ |
| Chardonnay | 4,70 € | 20,50€ |
| Lugana..... | 5,80 € | 24,00€ |
| Greco di Tufo..... | 6,90 € | 25,50€ |
| Rosé..... | 4,70 € | 20,50€ |
| Vino Bianco della casa..... | 4,00 € | - |

ROTWEINE

| | 0,2l | 0,75l |
|----------------------------|--------|--------|
| Merlot | 4,70 € | 20,50€ |
| Negroamaro | 4,70 € | 20,50€ |
| Chianti..... | 6,00 € | 22,50€ |
| Primitivo Pugliese..... | 6,50 € | 23,00€ |
| Lambrusco..... | 4,00 € | 18,50€ |
| Ripasso..... | 7,00 € | 25,50€ |
| Nero d'Avola..... | 6,00 € | 22,50€ |
| Vino Rosso della casa..... | 4,00 € | - |

GRAPPA

| | |
|--|--------|
| Grappa della casa 2cl | 3,00 € |
| Grappa 18 Lune die Marzadro (mild) 2cl | 4,40 € |
| Grappa barrique del Limousin 2cl | 5,80 € |

KAFFEE / TEE

| | |
|---|--------|
| Espresso | 2,00 € |
| Doppio Espresso | 3,80 € |
| Espresso coretto mit Grappa/ Sambucca/Vecchia Romagna..... | 3,00 € |
| Cappuccino..... | 2,50 € |
| Latte macchiato..... | 2,80 € |
| Tasse Kaffee | 2,20 € |
| Tasse Tee | 2,00 € |

COCKTAILS/APERITIVI

| | |
|--|--------|
| Aperol Spritz | 5,50 € |
| Aperol Spritz mit Prosecco | |
| Lillet Wild Berry | 5,50 € |
| Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren | |
| Lillet Vive..... | 5,50 € |
| Lillet Blac, Tonic Water, Gurkenscheibe, Erdbeere, Minze | |
| Hugo..... | 5,50 € |
| Prosecco, Holunderblütensirup, Minze | |
| Gin Tonic..... | 5,50 € |
| Dry Gin, Tonic Water, Zitrone | |
| Ramazotti Rosato Tonic..... | 5,50 € |
| Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limetten | |
| Ramazotti Rosato Mio..... | 5,50 € |
| Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumblätter | |

LIQUORI

| | |
|--|--------|
| Baileys ¹⁾ 4cl | 3,80 € |
| Sambucca, weiß ¹⁾ 2cl | 2,80 € |
| Haselnusslikör 2cl | 2,80 € |
| Limoncello, ital. Zitronenlikör 2cl..... | 2,80 € |



