



R I S T O R A N T E

# ROMA

· PIZZERIA ·

## Benvenuto

Wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie herzlich im Ristorante Roma willkommen. Sollten Sie einen Rückzugsort mit familiärem Ambiente suchen, in dem typisch italienische Gastfreundschaft noch groß geschrieben wird: Sie haben Ihr Ziel erreicht!

Häufig wird die Lebensart der südeuropäischen Halbinsel ja mit humorvoller Lässigkeit und einem ausgeprägten Sinn für kulinarische Köstlichkeiten verbunden. Zwei Merkmale, die man Ihrem Gastgeber definitiv zusprechen darf: Inhaber Francesco Aquino ist in Plaesano, Reggio Calabria, zur Welt gekommen – fast genau an der berühmten Stiefelspitze also – und bekocht die Bürger von Rheda-Wiedenbrück seit 2002 auf unnachahmliche Weise.

Die angeborene Lockerheit im Umgang steht jedoch keinesfalls im Widerspruch zum qualitativen Aufwand, mit dem unsere Speisen zubereitet werden. Frische Zutaten sind eine Selbstverständlichkeit, die offene Restaurant-Küche samt flammenbetriebenem Steinofen hingegen ist einzigartig in der Stadt!

Gleichzeitig bietet sie die ideale Gelegenheit, um einem stilecht in Italien ausgebildeten Koch mit Elan und Erfahrung über die Schulter zu schauen: Pasta aus eigener Produktion oder ebenso selbstgemachte Desserts unterstreichen dabei ganz besonders, mit welcher Liebe zum Genuss gearbeitet wird.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und sind jederzeit zur Stelle.

**Buon appetito!**



### ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag - Freitag  
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
und 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Samstag  
von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Sonntag  
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
und 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

**MONTAG RUHETAG**

**RESERVIEREN SIE GERNE EINEN TISCH FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH!**

**SIE SUCHEN RÄUMLICHKEITEN FÜR EINE VERANSTALTUNG MIT FAMILIE UND FREUNDEN? WIR GEHEN AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE EIN. SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!**

Neuer Wall 10 · 33378 Rheda-Wiedenbrück  
Tel.: 05242 - 405 777 · Mail: info@roma-rheda.de

WWW.ROMA-RHEDA.DE





Hin und wieder werden unsere Köche von der Leine gelassen und dürfen sich frei entfalten! Es ist immer wieder wunderbar, welche individuellen Gerichte dabei zustandekommen! Einfach mal probieren...

## SPECIALE

### Nudeln

**110. MEZZELUNE DI POLLO**  
Ravioli mit Hähnchenbrust  
und Porree gefüllt, in Butter  
mit Salbei und Muskatnuss  
12,00 €

**111. MEZZELUNE NOCI E ZOLA**  
Ravioli mit Walnüssen und  
Gorgonzola gefüllt, in Butter  
mit Walnüssen  
12,00 €

**112. LASAGNE BOLOGNESE**  
Schichtnudeln mit Hack-  
fleisch und Käse überbacken  
10,00 €

**113. LASAGNE SPINACI E SALMONE**  
Schichtnudeln mit Spinat,  
Lachs und Käse überbacken  
10,50 €

**114. CANNELONI DI CARNE**  
frische Nudeln gefüllt mit  
Hackfleisch  
10,00 €

**115. CANNELONI AL TONNO**  
frische Nudeln gefüllt mit  
Thunfisch  
11,00 €

**116. FAGOTTINI RIPIENI  
DI SALMONE E ZUCCA**  
mit Lachs, Kürbis in  
Sahnesoße mit frischen  
Früchten und Walnüssen  
13,00 €

**117. FAGOTTINI RIPIENI  
DI RADICCHIO E SPECK**  
mit Radicchio und Speck in  
Sahnesoße mit Orangen,  
Mandeln und Parmesan  
13,00 €





## ANTIPASTI

### Vorspeisen

- |   |   |
|---|---|
| 1. <b>BRUSCHETTA</b><br>mit Tomaten, Zwiebeln,<br>Knoblauch und Kräutern<br>7,50 €                                      | 6. <b>MOZZARELLA CAPRESE</b><br>Tomaten mit Büffelmozzarella<br>und frischem Basilikum<br>8,50 €        |
| 2. <b>FORMAGGI CON<br/>MARMELLATE</b><br>verschiedene Käsesorten und<br>Konfitüre<br>8,00 €                             | 7. <b>SCAMPI ALLA GRIGLIA<br/>IN SALSA VERDE</b><br>gegrillte Scampi in einer<br>Erbsensauce<br>11,00 € |
| 3. <b>CARPACCIO</b><br>rohe marinierte Rinderfilet-<br>scheiben mit Parmesankäse<br>und frischen Champignons<br>12,00 € | 8. <b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b><br>gegrillte Scampi in<br>Knoblauchsauce<br>11,00 €                       |
| 4. <b>VEDURE ALLA GRIGLIA</b><br>gegrilltes Gemüse mit<br>Knoblauch<br>9,50 €   | 9. <b>SCAMPI ALLA DIAVOLA</b><br>Scampi gebraten in einer<br>scharfen Sauce<br>11,00 €                  |
| 5. <b>PARMIGIANA AUBERGINE</b><br>Lasagne aus Auberginen,<br>Tomatensoße und Mozzarella<br>9,00 €                       |   |

## ZUPPA

### Suppe

- |  |  |
|--|--|
| 11. <b>ZUPPA DI POMODORO</b><br>Tomatensuppe<br>5,00 €                 | 13. <b>TORTELLINI IN BRODO</b><br>klare Rindfleischbrühe<br>5,00 € |
| 12. <b>ZUPPA PISELLI E GAMBERI</b><br>mit Erbsen und Shrimps<br>7,00 € | 14. <b>PASSATA DI VERDURE</b><br>pürierte Gemüsesuppe<br>5,00 €    |





## PASTA

### Nudeln

- |   |  |
|---|--|
| <p>15. <b>TAGLIATELLE AI PORCINI</b><br/>Bandnudeln mit Steinpilzen<br/>in Sahnesauce<br/>11,00 €</p> <p>16. <b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b><br/>Bandnudeln mit Lachs<br/>in Sahnesauce<br/>11,00 €</p> <p>17. <b>TROFIE ALLE VERDURE</b><br/>frische Nudeln mit Gemüse<br/>10,50 €</p> <p>18. <b>TROFIE AL RAGU</b><br/>frische Nudeln mit Bolognese-<br/>sauce<br/>8,50 €</p> | <p>19. <b>TAGLIATELLE AL FILETTO</b><br/>Bandnudeln mit Filetspitzen<br/>11,50 €</p> <p>20. <b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b><br/>Linguine mit Meeresfrüchten<br/>13,00 €</p> <p>21. <b>TROFIE AL POLLO</b><br/>frische Nudeln mit Hähnchen-<br/>brustfilet, Gemüse und<br/>Pecorinokäse<br/>11,50 €</p> <p>22. <b>PACCHERI GAMBERI<br/>VONGOLE E ZUCCHINE</b><br/>frische Nudeln mit Shrimps,<br/>Zucchini und Vongole<br/>11,50 €</p> |
|---|--|

## INSALATA

### Salate

- |  |   |
|--|---|
| <p>30. <b>INSALATA DI CETRIOLI</b><br/>Gurkensalat<br/>5,50 €</p> <p>31. <b>INSALATA RUCOLA</b><br/>Rucola, Tomaten, Mozzarella,<br/>Zwiebeln<br/>11,50 €</p> <p>32. <b>INSALATA POMODORI</b><br/>Tomatensalat mit Zwiebeln<br/>5,50 €</p> <p>33. <b>INSALATA MISTA*</b><br/>Tomaten, grüner Salat,<br/>Gurken, Paprika, Ei<br/>8,00 €</p> <p>34. <b>INSALATA CHEF*</b><br/>Tomaten, grüner Salat,<br/>Gurken, Paprika, Ei, Thun-<br/>fisch, Zwiebeln<br/>9,00 €</p> | <p>35. <b>INSALATA AL FORMAGGIO*</b><br/>grüner Salat, Paprika, Toma-<br/>ten, Gurken, Oliven, Zwiebeln<br/>und geriebener Käse<br/>9,50 €</p> <p>36. <b>INSALATA REGINA*</b><br/>Tomaten, grüner Salat,<br/>Gurken, Paprika, Artischo-<br/>cken, gebratene Hähnchen-<br/>brust und frische Champignons<br/>11,00 €</p> <p>37. <b>INSALATA ROMA*</b><br/>grüner Salat, Thunfisch,<br/>Salami, Mais, Gurken, Käse,<br/>Zwiebeln, Ei, Artischocken,<br/>Paprika, Tomaten und<br/>Schinken<br/>11,50 €</p> |
|--|---|

\* = mit Brot

Alle Salate servieren wir mit Essig, Öl und Kräutern.  
Auf Wunsch: French oder Joghurt-Dressing





## CARNE

### Fleischgerichte

- |   |  |
|---|--|
| 40. <b>INVOLTINI ALLA ROBERT</b><br>Fleischrollen mit Schinken<br>und Käse in Gorgonzolasauce<br>18,00 €        | 45. <b>BISTECCA ALLA CIPOLLA</b><br>Rumpsteak gegrillt mit<br>Zwiebeln<br>21,00 €            |
| 41. <b>SCALLOPINE AL MIRTILLO</b><br>Schweineschnitzel mit<br>Heidelbeeren<br>18,00 €                           | 46. <b>BISTECCA AI FERRI</b><br>gegrilltes Rumpsteak mit<br>Kräuterbutter<br>21,00 €         |
| 42. <b>STRACCETTI RUCOLA E<br/>PARMIGGIANO</b><br>Rinderfiletstreifen mit Rucola<br>und Parmesankäse<br>20,00 € | 47. <b>POLLO CURRY E ANANAS</b><br>Hähnchenbrustfilet in einem<br>Ananascurry<br>16,00 €     |
| 43. <b>FILETTO ROMA</b><br>gegrilltes Rinderfilet auf<br>gebratenem Gemüse in<br>Konfitüresauce<br>27,00 €      | 48. <b>POLLO ALLE FRAGOLA</b><br>Hähnchenbrustfilet in<br>Sahnesoße mit Erdbeeren<br>16,00 € |
| 44. <b>FILETTO AL PEPE VERDE</b><br>Rinderfilet mit grünem<br>Pfeffer in Sahnesauce<br>27,00 €                  |  |

## PESCE

### Fischgerichte

- |  |   |
|--|---|
| 50. <b>PLATESSA MEDITERRANEA</b><br>Schollenfilet mit Tomaten,<br>Kapern und Pinienkernen<br>18,00 € | 52. <b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b><br>gegrillter Lachs mit Knob-<br>lauchsaucе<br>18,00 €      |
| 51. <b>SALMONE ARANCIA<br/>E ZENZERO</b><br>gegrillter Lachs mit Orangen<br>und Ingwer<br>18,00 €    | 53. <b>DORATA FILET AL GRATIN</b><br>Doradenfilet gebraten im<br>Ofen gratiniert<br>18,00 € |

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht wird als Beilage  
ein kleiner gemischter Salat serviert.





# PIZZA

Jede zusätzliche Beilage: 1,00 €  
Kinderpizzen: 5,00 € // Kleine Pizzen: 6,00 €

60. **MARGHERITA**  
mit Tomaten, Käse  
6,00 €
61. **SALAMI**  
mit Tomaten, Käse, Salami  
8,50 €
62. **PROSCIUTTO**  
mit Tomaten, Käse, gekochtem Schinken  
8,50 €
63. **PROSCIUTTO FUNGHI**  
mit Tomaten, Käse, frischen Champignons, gekochten Schinken  
8,50 €
64. **TONNO E CIPOLLA**  
mit Tomaten, Käse, Zwiebeln, Thunfisch  
9,50 €
65. **RUCOLA E PARMA**  
mit Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken, Parmesanscheiben  
11,00 €
66. **RUCOLA E POMODORI**  
mit Tomaten, frischen Tomaten, Rucola und Parmesanscheiben  
11,00 €
67. **SPAGHETTI**  
mit Tomaten, Käse, Spaghetti, Bolognesesauce  
10,00 €
68. **OCCHI DI BUE**  
mit Tomaten, Käse, gekochten Schinken, Zwiebeln, Salami, Ei  
10,50 €
69. **MARINARA**  
mit Tomaten, Käse, Calamari, Muscheln, Schrimps, Knoblauch  
11,00 €
70. **GYROS**  
mit Tomaten, Käse, Gyros  
11,00 €
71. **PRIMAVERA**  
mit Tomaten, Käse, Pilzen, Paprika, Artischocken, Sardellen  
10,50 €
72. **HAWAII**  
mit Tomaten, Käse, gekochtem Schinken, Ananas  
9,50 €
73. **CALZONE**  
Überraschungspizza  
10,00 €
74. **QUATTRO STAGIONI**  
mit Tomaten, Käse, Salami, gekochtem Schinken, Thunfisch, Zwiebeln und Champignons  
11,00 €
75. **QUATTRO FORMAGGI**  
mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten  
10,00 €
76. **ROMA**  
mit Tomaten, Käse, Pilzen, Salami, gek. Schinken, Thunfisch, Krabben, Zwiebeln  
11,00 €
77. **VERDURE**  
mit Tomaten, Käse und Zucchini, Aubergine und Paprika  
10,50 €
78. **MISTA**  
mit Tomaten, Käse, Pilzen, gekochtem Schinken, Salami, Paprika, Spargel  
10,50 €
79. **ITALIA**  
mit Tomaten, Käse, Bruschetta, Rucola, Mozzarella  
11,00 €
80. **PARMIGIANA**  
mit Tomaten, Käse, Aubergine, Knoblauch  
10,00 €





## CONTORNI

### Beilagen

- 85. **PATATE AL ROSMARINO**  
Salzkartoffeln mit Rosmarin  
3,00 €
- 86. **VERDURE GRIGLIATE**  
gegrilltes Gemüse  
4,00 €
- 87. **INSALATA MISTA**  
Beilagensalat  
3,00 €

- 89. **BRATKARTOFFELN**  
3,00 €
- 90. **POMMES**  
2,50 €

## DESSERT

### Dessert

- 95. **TIRAMISU**  
5,00 €
- 96. **PANNA COTTA**  
5,00 €
- 97. **MOUSSE AL CIOCCOLATO**  
5,00 €

- 98. **CRÈME BRÛLÉE**  
5,50 €
- 99. **TORTINO AL CIOCCOLATO**  
5,50 €

## APERETIVO

### Aperetiv

PROSECCO	0,2l	5,00 €
APEROL <sup>4</sup> SPRITZ	0,2l	6,00 €
CAMPARI <sup>2</sup> ORANGE	0,2l	6,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.





# VINO

## Weine

### OFFENE WEINE

#### VINO ROSSO // ROTWEINE

HAUSWEIN<sup>20</sup> (trocken) 0,2l 5,00 €

LAMBRUSCO<sup>20</sup> (lieblich) 0,2l 5,00 €

#### VINO BIANCO // WEISSWEINE

FRASCATI<sup>20</sup> (trocken) 0,2l 5,00 €

PINOT GRIGIO<sup>20</sup> (trocken) 0,2l 5,00 €

MOSCATO DOLCE<sup>20</sup> (lieblich) 0,2l 5,00 €

#### VINO ROSE // ROSÉ-WEIN

ROSÉ<sup>20</sup> (halbtrocken) 0,2l 5,00 €

FLASCHENWEINE 0,2l 0,75l

#### VINO ROSSO // ROTWEINE

MERLOT IL CIGNO<sup>20</sup> (trocken) 5,50 € 19,00 €

SYRAH LE PARC<sup>20</sup> (trocken) 6,00 € 20,00 €

MONTEPULCIANO - D'ABRUZZO PULCINO<sup>20</sup> (trocken) 5,50 € 18,00 €

CHIANTI - FATTORIA DI SCANNANO<sup>20</sup> (trocken) 7,50 € 23,00 €

VALPOLICELLA<sup>20</sup> (trocken) 8,50 € 25,00 €

#### VINO BIANCO // WEISSWEINE

PINOT GRIGIO IL CIGNO<sup>20</sup> (trocken) 5,50 € 19,00 €

CHARDONNAY VENEZIA GIULIA<sup>20</sup> (trocken) 6,50 € 21,00 €

LUGANA LE FORNACI<sup>20</sup> (trocken) 9,00 € 27,00 €

GAVI DI GAVI LE COLOMBARE<sup>20</sup> (trocken) 8,00 € 22,00 €

#### VINO ROSE // ROSÉ-WEIN

CHIARETTO BARDOLINO<sup>20</sup> (trocken) 7,00 € 20,50 €





## BIRRA

### Biere

KROMBACHER PILS	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,80 €
DIEBELS ALT	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,80 €
FRANZISKANER WEISSBIER	0,5l	4,00 €
FRANZISKANER WEISSBIER (alkoholfrei)	0,5l	4,00 €

## CAFFÈ & CO

### Warme Getränke

KAFFEE <sup>1</sup> Tasse		2,50 €
ESPRESSO <sup>1</sup> Tasse		2,50 €
CAPPUCCINO ALL ITALIA <sup>1, 19</sup>		3,00 €
TEE Tasse		2,50 €
LATTE MACCHIATO <sup>1, 19</sup>		3,50 €

## ANALCOLICO

### alkoholfrei

MINERALWASSER	0,25l	2,50 €
COCA COLA <sup>1, 2, 11</sup> , FANTA <sup>2, 11</sup> , SPRITE <sup>2, 11</sup>	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,00 €
SAN PELLEGRINO MINERALWASSER	0,75l	6,00 €
BITTER LEMON <sup>4, 11</sup>	0,2l	2,50 €
GINGER ALE	0,2l	2,50 €
APFELSCHORLE	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,80 €





# ALCOLICO

## Spirituosen

RAMAZOTTI	2 cl	3,00 €
FERNET	2 cl	3,00 €
AMARO AVERNA	2 cl	3,00 €
SAMBUCA	2 cl	3,00 €
AMARETTO	2 cl	3,00 €
VECCHIA ROMAGNA	2 cl	3,50 €
JÄGERMEISTER	2 cl	3,00 €
MALTESER AQUAVIT	2 cl	2,50 €
WEIZENKORN	2 cl	2,50 €
WHISKY SCOTCH / BOURBON	2 cl	4,00 €
GRAPPA	2 cl	3,00 €
BAILEYS <sup>19</sup>	2 cl	3,00 €
OBSTLER	2 cl	3,50 €

### INHALTSSTOFFE

- (1) koffeinhaltig / (2) mit Farbstoff / (3) mit Süßstoff, Cyclamat, Acesulfam, Aspartam (enth. Phenylalanin)  
(4) chininhaltig / (5) mit Konservierungsstoff Benzoessäure / (6) Sorbinsäure / (7) PHB-Ester  
(8) taurinhaltig / (9) inosithaltig / (10) gefärbt mit Beta-Carotin / (11) mit Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure E300)  
(12) Konservierungsstoff E211 / (13) Säuerungsmittel E 330, E 296, E 334  
(14) Säureregulator E331 / (15) Gluconolacton E575 / (16) geschwefelt / (17) Konservierungsmittel E338  
(18) Konservierungsstoff E 202, E 212 / (19) mit Milcheiweiß / (20) enthält Sulfite

