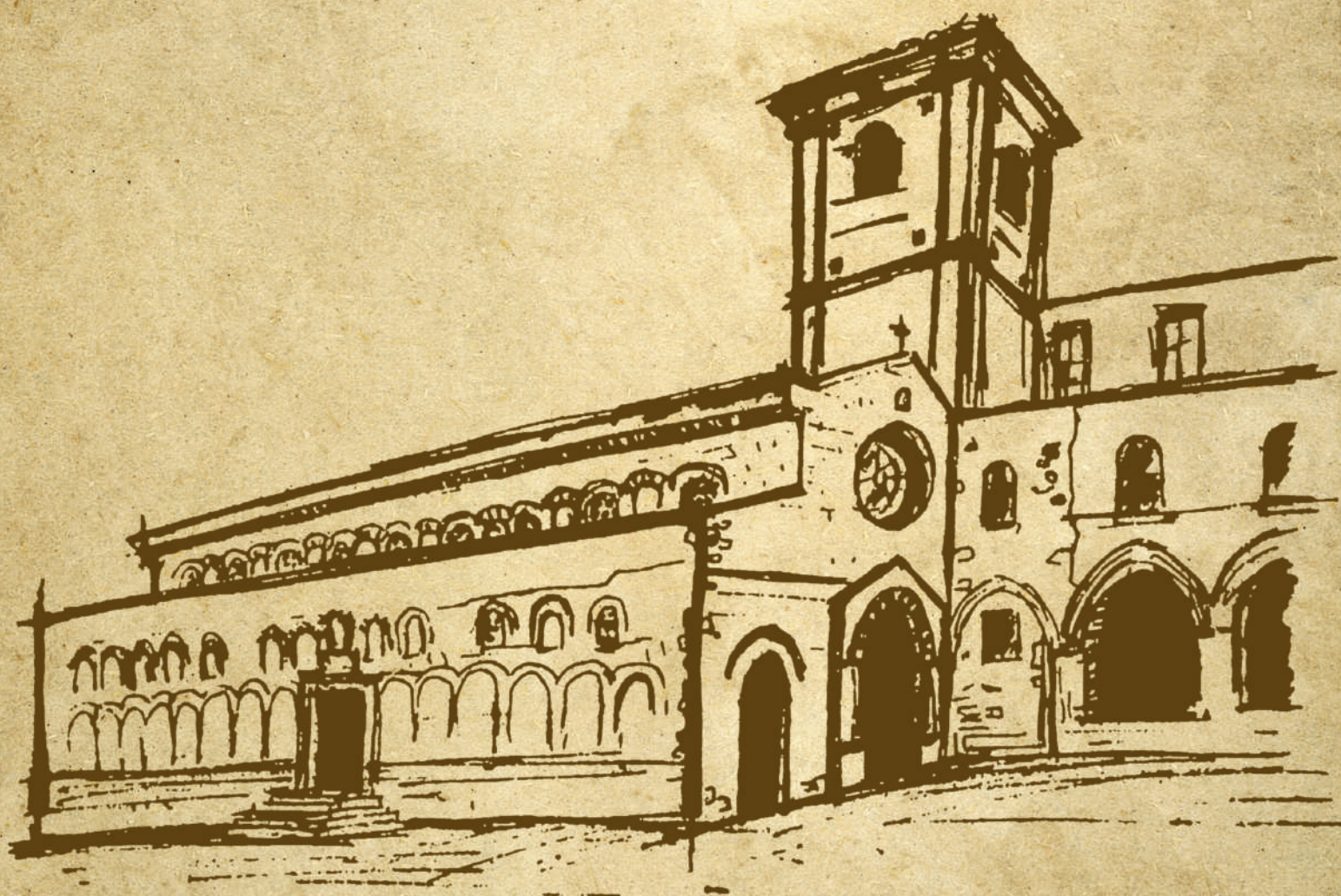


Ristorante - Pizzeria
Don Rocco
T R O P E A



ANTIPASTI

Appetizers / Vorspeisen

Alici ripiene (Mollica fresca, tonno, capperi, formaggio) € 12,00

Stuffed anchovies Fresh breadcrumbs, tuna, capers, cheese
Gefüllte Sardellen Frische Semmelbrösel, Thunfisch, Kapern, Käse

Calabrese (Misto di prodotti tipici calabresi) € 14,00

Calabrese (typical local products) / Calabrese (typische lokale Produkte)

Tagliere di salumi e formaggi € 15,00

Misto di salumi e formaggi tipici calabresi
Mix of cold meats and cheeses / Wurst- und Käsemischung

Bruschette (Pomodorini freschi, basilico, origano, olio evo) € 9,00

Bruschette (Fresh tomato, basil, oregano, olive oil)
Bruschette (Frische Tomaten, Basilikum, Oregano, Olivenöl)

Caprese € 9,00

Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, basilico
Caprese (Fresh tomato, fior di latte mozzarella, basil)
Caprese (Frische Tomate, Mozzarella fior di latte, Basilikum)

Patate filanti al forno (Mozzarella fior di latte) € 8,00

Oven-baked stringy potatoes (Fior di Latte mozzarella) (Käsige Ofenkartoffeln (Mozzarella Fior di Latte))

Figliata da gr 500 (Rucola, Prosciutto Crudo Parma DOP) x2 persone € 15,00

(Arugula, Parma Prosciutto DOP) (Rucola, Parmaschinken DOP) für 2 Personen

Polpette della nonna (pomodoro, polpette di carne) € 7,00

Grandma's Meatballs (tomato sauce, meatballs) Omas Fleischbällchen (Tomaten, Fleischbällchen)

Zuppa di fagioli in coccio cotti al forno a legna € 9,00

Grandma's Meatballs (tomato sauce, meatballs)(Omas Fleischbällchen (Tomaten, Fleischbällchen))

Melanzane ripiene € 10,00

Stuffed aubergines / Gefüllte Auberginen

Zuppa di cipolla € 9,00

Onion Soup / Zwiebelsuppe

Peperoni ripieni € 7,00

Stuffed peppers / Gefüllte Paprikaschoten

Cipolle ripiene € 7,00

Stuffed onions / Gefüllte Zwiebeln



PRIMI

First dishes / Erste Gänge

Fileja Fagioli e 'Nduja € 12,00

Fagioli di Caria e 'Nduja di Spilinga

Caria beans and 'Nduja from Spilinga

Bohnen aus Karien und ,Nduja aus Spilinga

Fileja alla tropeana € 12,00

Cipolla rossa di tropea, olive

Tropean-style fileja (Tropea red onion, olives)

Fileja alla tropeana (Tropea rote Zwiebeln, Oliven)

Fileja della Nonna € 12,00

Pomodoro, basilico, polpettine di carne

Tomato, basil, meatballs

Tomaten, Basilikum, kleine Fleischbällchen



SECONDI DI CARNE

Second dishes with meat / zweite gange mit fleisch

Tagliata rucola e grana € 20,00

Sliced arugula and grana cheese / Rucola und Parmesan in Scheiben geschnitten

Tagliata ai porcini € 22,00

Porcini tagliata / Geschnitten mit Steinpilzen

Lombata di vitello € 15,00

Loin of veal / Kalbslende

Costolette di agnello € 18,00

Lamb chops / Lammkoteletts

Cotoletta alla milanese con patate € 12,00

Milanese cutlet with potatoes / Mailänder Schnitzel mit Kartoffeln



CONTORNI

Side dishes / Beilagen

Melanzane al Forno (Con olio, sale, origano) € 6,00

Baked Aubergines (With oil, salt and oregano) / Gebackene Auberginen (mit Öl, Salz und Oregano)

Peperoni Arrostiti € 7,00

Roasted Peppers / Geröstete Paprika

Insalata Mista € 6,00

Mixed Salad / Gemischter Salat

Insalata Tropeana € 6,00

Tropeana Salad / Tropeana Salat

Patate al Forno € 6,00

Baked potatoes / Ofenkartoffeln

Insalata di pomodori € 4,00

Tomato Salad / Tomatensalat

Verdure Grigliate (Melanzane, zucchine, peperoni) € 7,00

Grilled vegetables (eggplant, zucchini, peppers) / Gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika)

Verdure saporite in padella € 6,00

Savoury pan-fried vegetables / Leckeres Gemüse aus der Pfanne



I NOSTRI FRITTI

Our fried foods / Unsere frittierten Speisen

Gran Mix della Casa € 9,00

House Special / Hausgemischte Mischung

Polpette di Melanzane € 6,00

Aubergine balls / Auberginenbällchen

Patatine Fritte € 5,00

French Fries / Pommes frites

Frittata di Cipolla Tropeana € 7,00

Tropean Onion Omelet / Omelett mit Tropeaner Zwiebeln

Centro Tavola (Patine fritte e wurstel) € 8,00

Center Table (French fries and Wurstel) / Mitteltisch (Pommes frites und Würstchen)

Pipi e Patate € 6,00

Pipi and Patate/ Pipi und Patate

Braciole di Patate Ripiene € 5,00

Stuffed Potato Cutlets / Gefüllte Kartoffelschnitzel

Baccalà Fritto € 8,00

Fried Salted Cod/ Gebratener Stockfisch

Anelli di Cipolla € 6,00

Onion rings / Zwiebelringe

PIZZE ROSSE

Red Pizzas / Rote Pizzen

Pizza Margherita € 8,00

(pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico)

(Tomato, fior di latte mozzarella, basil) - (Tomate, Mozzarella fior di latte, Basilikum)

Pizza Tropeana € 9,00

(pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla rossa di tropea, basilico)

(Tomato, fior di latte mozzarella, red tropea onion, basil)

(Tomate, Mozzarella fior di latte, rote Tropea-Zwiebel, Basilikum)

Pizza Spilinghese € 11,00

(pomodoro, mozzarella fior di latte, nduja piccante di Spilinga, salame schiacciata piccante, basilico)

(Tomato, fior di latte mozzarella, spicy nduja from Spilinga, spicy crushed salami, basil)

(Tomate, Mozzarella fior di latte, pikante Nduja aus Spilinga, pikante zerkleinerte Salami, Basilikum)

Pizza Casarola € 13,00

(pomodoro, olive taggiasche, capperi, peperoncino fresco dolce, pomodoro datterino, filetti di acciughe, pomodori secchi, origano, basilico, olio evo)

(tomatoes, Taggiasca olives, capers, fresh sweet chilli, datterino tomatoes, anchovy fillets, sun-dried tomatoes, oregano, basil, extra virgin olive oil)

(Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern, frische milde Chilischoten, Datterino-Tomaten, Sardellenfilets, getrocknete Tomaten, Oregano, Basilikum, natives Olivenöl extra)

Pizza 4 Stagioni € 11,00

(pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon, olive taggiasche, carciofi, prosciutto cotto, basilico)

(Tomato, fior di latte mozzarella, mushrooms, taggiasche olives, artichokes,

(Tomate, Mozzarella fior di latte, Pilze, Taggiasche-Oliven, Artischocken, gekochter Schinken, Basilikum)

Pizza Don Rocco € 12,00

(pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, zucchine grigliate, olive taggiasche, 'nduja, basilico)

(Tomato, fior di latte mozzarella, onion, grilled courgette, taggiasche olives, 'nduja, basil)

(Tomate, Mozzarella fior di latte, Zwiebel, gegrillte Zucchini, Taggiasche-Oliven, 'nduja, Basilikum)

Pizza Capricciosa € 10,00

(pomodoro, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, prosciutto cotto, basilico)

(Tomato, fior di latte mozzarella, taggiasche olives, cooked ham, basil)

(Tomate, Mozzarella fior di latte, Taggiasche-Oliven, gekochter Schinken, Basilikum)



Pizza a Pitta China € 13,00
(pomodoro, tonno, capperi, olive, acciughe, peperoncino
fresco dolce, origano, basilic, olio EVO)

(tomatoes, tuna, capers, olives, anchovies, fresh sweet chili pepper, oregano, basil, extra virgin olive oil)
(Tomaten, Thunfisch, Kapern, Oliven, Sardellen, frische milde Chilischoten,
Oregano, Basilikum, natives Olivenöl extra)

Pizza Rucolona € 12,00
(pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola,
prosciutto crudo di parma DOP, scaglie di grana)

(Tomate, fior di latte Mozzarella, Wurst, Chips)
(Tomate, Mozzarella fior di latte, Rucola, Parmaschinken g.U., Parmesanflocken)

Pizza Pokémon € 9,00
(pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte)

(Tomato, fior di latte mozzarella, sausage, Chips)
(Tomate, Mozzarella fior di latte, Wurst, Chips)

Pizza Frutti di mare € 13,00
(pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare)

(Tomato, fior di latte mozzarella, seafood) (Tomate, Mozzarella fior di latte, Meeresfrüchte)

Pizza Bufalina € 14,00
(pomodoro, mozzarella di bufala DOP, bocconcino di bufala DOP, basilico, olio evo)

(Tomato, buffalo mozzarella DOP, bocconcino di bufala DOP, basil, olive oil)
(Tomate, Büffelmozzarella DOP, Bocconcino di Bufala DOP, Basilikum, Olivenöl)

Pizza Napoletana € 10,00
(pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciughe)

(Tomato, fior di latte mozzarella, anchovy fillets)
(Tomate, fior di latte Mozzarella, Sardellenfilets)

Pizza Marinara € 7,00
(Pomodoro, aglio a scaglie, origano, olio evo)

(Tomato, garlic flakes, oregano, evo oil)
(Tomate, Knoblauchflocken, Oregano, Olivenöl)

Pizza “Borgo di Tropea” € 13,00
(Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla rossa di tropea,
tonno, pomodori secchi, olive taggiasche, basilico)

(Tomato, fior di latte mozzarella, red tropea onion, tuna, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives, basil)
(Tomate, Mozzarella fior di latte, rote Tropea-Zwiebeln,
Thunfisch, sonnengetrocknete Tomaten, Taggiasche-Oliven, Basilikum)

L'aggiunta degli ingredienti varia da € 1,00 a € 4,00
The addition of ingredients ranges from € 1.00 to € 4.00
Die Zugabe von Zutaten variiert zwischen 1,00 € und 4,00 €.



PIZZE BIANCHE

White Pizzas / Weiße Pizzen

Pizza made in sud € 13,00

(Mozzarella fior di latte, ricotta di sicilia, cipolla rossa di Tropea, pomodorini soleggiati di Cerignola, 'nduja di Spilinga, basilico, olio evo)

(Mozzarella fior di latte, ricotta from Sicily, red onion from Tropea, sun-dried cherry tomatoes from Cerignola, 'nduja from Spilinga, basil, olive oil)

(Mozzarella fior di latte, Ricotta aus Sizilien, rote Zwiebel aus Tropea, sonnengetrocknete Kirschtomaten aus Cerignola, 'nduja aus Spilinga, Basilikum, Olivenöl)

Pizza Silana € 14,00

(Mozzarella fior di latte, patate, caciocavallo, funghi porcini, basilico, olio evo)

(Fior di latte mozzarella, potatoes, caciocavallo cheese, porcini mushrooms, basil, extra virgin olive oil)

(Mozzarella "Fior di Latte", Kartoffeln, Caciocavallo, Steinpilze, Basilikum, natives Olivenöl extra)

Pizza Salsicciotta € 13,00

(Mozzarella fior di latte, friarielli napoletani, salsiccia, basilico, olio evo)

(Mozzarella fior di latte, Neapolitan friarielli, sausage, basil, evo oil)

(Mozzarella fior di latte, neapolitanische Friarielli, Wurst, Basilikum, Olivenöl)

Pizza Mortazza € 13,00

(Mozzarella fior di latte, mortadella IGP, stracciatella, crema di pistacchio, granella di pistacchio, basilico)

(Mozzarella fior di latte, mortadella IGP, stracciatella, pistachio cream, pistachio granules, basil)(Tomate, Knoblauchflocken, Oregano, Olivenöl)

(Mozzarella fior di latte, Mortadella IGP, Stracciatella, Pistaziencreme, Pistazienkörner, Basilikum)

Pizza Gustosa € 13,00

(Mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, noci, fonduta di parmigiano, basilico, olio evo)

(Fior di latte mozzarella, gorgonzola, speck, walnuts, parmesan fondue, basil, olive oil)

(Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Walnüsse, Parmesanfondue, Basilikum, Olivenöl)

Pizza Caprese Base Focaccia € 10,00

(pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo)

(Fresh tomato, fior di latte mozzarella, basil, olive oil)

(Frische Tomate, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Olivenöl)

Pizza Cardinale € 13,00

(Mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, porcini, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo)

(fior di latte mozzarella, grilled aubergines, porcini mushrooms, raw ham, parmesan flakes, basil, evo oil)

(Mozzarella fior di latte, gegrillte Auberginen, Steinpilze, Rohschinken, Parmesanflocken, Basilikum, Evo-Öl)

Pizza zuccotta € 14,00

(Crema di zucca, mozzarella fior di latte, pancetta dolce, funghi porcini, scamorza affumicata, basilico, olio evo)

(pumpkin cream, mozzarella fior di latte, mild pancetta, porcini mushrooms, smoked scamorza, basil, extra virgin olive oil)

(Kürbiscremesuppe, "Fior di Latte"-Mozzarella, milder Speck, Steinpilze, geräucherter Scamorza-Käse, Basilikum, natives Olivenöl extra)

Pizza Vegetariana € 10,00

(Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchini, peperoni, basilico, olio evo)

(Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, peppers, basil, evo oil)

(Mozzarella fior di latte, Auberginen, Zucchini, Paprika, Basilikum, Evo-Öl)

Pizza Saporita € 13,00

(Mozzarella fior di latte, patate lesse, peperoni arrostiti, pancetta, basilico, olio evo)

(Fior di latte mozzarella, boiled potatoes, roasted peppers, pancetta, basil, extra virgin olive oil)

(Mozzarella „Fior di Latte“, gekochte Kartoffeln, geröstete Paprika, Speck, Basilikum, natives Olivenöl extra)



PIZZE DOLCI

Sweet pizzas / Süße Pizzen

Pizza Ferrero € 16,00
(Nutella)

Straccetti Fritti € 12,00
(Nutella, Borsci S.Marzano)



Base Pizza Gluten free in aggiunta € 5,00
Gluten-free pizza base in addition
Glutenfreier Pizzaboden zusätzlich

Allergeni - Allergens - Allergene

ATTENZIONE IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Al sensi del regolamento UE 1169/2011 si invita la rispettabile clientela con ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI o PATOLOGIE AL CIBO, di INFORMARE IL PERSONALE per consentirci di mettervi in condizione di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

ATTENTION IMPORTANT INFORMATION TO CUSTOMERS

Pursuant to EU Regulation 1169/2011, we invite customers with FOOD ALLERGIES, FOOD INTOLERANCES or FOOD DISEASES to INFORM OUR STAFF so that we can enable you to avoid certain products and serve you in the best possible way. For any information on substances and allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided by the service staff upon request.

ACHTUNG WICHTIGE KUNDENINFORMATIONEN

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 bitten wir Kunden mit Nahrungsmittelallergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Nahrungsmittelkrankheiten, UNSER PERSONAL zu informieren, damit wir Ihnen die Möglichkeit geben können, bestimmte Produkte zu meiden und Sie bestmöglich zu bedienen. Für alle Informationen über Stoffe und Allergene konsultieren Sie bitte die entsprechenden Unterlagen, die Ihnen auf Anfrage vom Servicepersonal zur Verfügung gestellt werden.

I NOSTRI PANUOZZI

PANUOZZO U CALABRESI € 9,00

Insalata verde, Formaggio pecorino, salame piccante calabrese, pomodori secchi, patate al forno
(Green salad, pecorino cheese, spicy Calabrian salami, sun-dried tomatoes, roast potatoes)
(Grüner Salat, Pecorino-Käse, scharfe kalabrische Salami, getrocknete Tomaten, Ofenkartoffeln)

PANUOZZO U MARINARU € 10,00

Rucola, pesce spada, melanzane grigliate, salmoriglio
(Rocket, swordfish, grilled aubergines, salmoriglio) (Rucola, Schwertfisch, gegrillte Auberginen, Salmoriglio)

PANUOZZO U MUNTANARU € 9,00

Insalata verde, Capicollo, cacio cavallo silano, filetti di melanzane
(Green salad, Capicollo, Silano Cacio Cavallo cheese, aubergine strips)
(Grüner Salat, Capicollo, Cacio Cavallo Silano, Auberginenstreifen)

PANUOZZO U TRUPIANU € 10,00

Insalata verde, Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno fresco, olive
(Mixed green salad, tomatoes, mozzarella, fresh tuna, olives)
(Grüner Salat, Tomaten, Mozzarella, frischer Thunfisch, Oliven)

PANUOZZO NAPOLETANO € 9,00

Salsiccia, friarielli napoletani, mozzarella affumicata
(Sausage, Neapolitan broccoli rabe, smoked mozzarella)
(Wurst, neapolitanische Brokkoliröschen, geräucherter Mozzarella)

LE NOSTRE FOCACCE SCROCCHIARELLE

SCROCCHIARELLA MORTAZZA € 10,00

Mortadella, stracciatella, crema di pistacchio
(Mortadella, stracciatella, pistachio cream) (Mortadella, Stracciatella, Pistaziencreme)

SCROCCHIARELLA TROPEANA € 10,00

Rucola, mozzarella fior di latte, Tonno fresco, cipolla caramellata, pomodori secchi
(Rocket, mozzarella, fresh tuna, caramelised onion, sun-dried tomatoes)
(Rucola, Mozzarella "Fior di Latte", frischer Thunfisch, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Tomaten)

SCROCCHIARELLA MARINARA € 12,00

Rucola, pesce spada, melanzane grigliate
(Rocket, swordfish, grilled aubergines) (Rucola, Schwertfisch, gegrillte Auberginen)

SCROCCHIARELLA VEGETARIANA € 9,00

Insalata verde, mozzarella fior di latte, Verdure grigliate condite
(Green salad, mozzarella, grilled vegetables with dressing)
(Grüner Salat, Mozzarella „Fior di Latte“, gewürztes Grillgemüse)



BIBITE

Beverage / Getränke

- Acqua minerale 0,75 - €2,50
- Coca cola 33 cl - € 3,00
- Fanta 33 cl - € 3,00
- Sprite 33 cl - € 3,00
- The limone / pesca 33 cl - € 3,00
- Birra alla spina media - € 7,00
- Birra alla spina piccola - € 5,00

APERITIVI

Cocktail

- Aperol spritz - € 6,00
- Gin tonic - € 7,00
- Crodino - € 5,00
- Campari spritz - € 6,00
- Limoncello spritz - € 6,00
- Don Rocco spritz - € 7,00

AMARI

Bitters / Magenbitter

- Amaro della casa - € 4,00
- Amaro Numero 05 - € 4,00
- Limoncello - € 4,00
- Liquirizia Numero 05 - € 4,00
- Grappa nonino - € 6,00
- Grappa barricata nonino - € 7,00

DESSERT

- Tartufo di pizzo - € 6,00
- Sorbetto - € 4,00
- Frutta di stagione - € 5,00

Coperto / Cover Charge/ Deckungsbeitrag € 2,00





LA CATTEDRALE

VENNE EDIFICATA INTORNO AL XII SECOLO AD OPERA DEI NORMANNI. DURANTE IL SEICENTO, L'EDIFICIO FU TRASFORMATO IN STILE BAROCCO E ALLUNGATO DI 12 METRI. SUBÌ MOLTI DANNI A CAUSA DEI MOLTEPLICI TERREMOTI ED EBBE NUMEROSI RESTAURI.

A SVILUPPO LONGITUDINALE, A TRE NAVATE IN STILE NORMANNO, LA STRUTTURA VENNE INTERAMENTE COSTRUITA IN CONCI DI TUFO GIALLINO E PIETRA LAVICA. L'INTERNO OSPITA L'ICONA DELLA SANTA PATRONA DELLA CITTÀ, LA VERGINE DI ROMANIA. PARTICOLARE ATTENZIONE MERITA IL MAESTOSO CROCIFISSO NERO, PROVENIENTE PROBABILMENTE DALLA FRANCIA E DATABILE NON PRIMA DEL 1600. IN FONDO ALLA NAVATA LATERALE DESTRA SI TROVA L'ORGANO A CANNE TAMBURINI OPUS 189, COSTRUITO NEL 1938.

