

Von der Weide

52 RUMPSTEAK GEGRILLT Black Angus 250g gegrillt	28
53 RUMPSTEAK GORGONZOLA [®] Black Angus 250g in feiner Gorgonzola-Sahnesoße	29,5
54 RUMPSTEAK CHAMPIGNONS ^{2,3} Black Angus 250g mit gedünsteten Zwiebeln, Speck und frischen Champignons	29,5
55 RUMPSTEAK STEINPILZ ^{2,3,1} Black Angus 250g mit Steinpilzen in leichter Weißweinsauce	30
56 SURF AND TURF ^b Rumpsteak 250g in Cognacsoße mit Scampi angerichtet	34
59 PAILLARD Hauchdünn geklopftes Rumpsteak	28
60 GRILLTELLER mit Schweinefilet, Rumpsteak, Lammkotelett und Hähnchenbrustfilet	32
61 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA feine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	26
62 ORIGINAL WIENERSCHNITZEL ^{a,c} paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren	21
64 GEGRILLTES LAMMKARREE	35

Rind

Kalb

Lamm

Hähnchen

Von der Weide

67 SCALOPPINA GORGONZOLA [®] Medaillons vom Schweinefilet in feiner Gorgonzola-Sahnesoße	24,5
68 SCALOPPINA CURRY E PORCINI ^{®,2,3} Medaillons vom Schweinefilet in leichter Curry-Sahnesoße mit Steinpilzen	24,5
69 SCALOPPINA PANNA E FUNGHI ^{®,2,3} Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit Champignons	23,5
70 SCALOPPINA PIZZA/PIOLA Medaillons vom Schweinefilet mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensud	23,5
71 EMILIANA ^{®,a,c} paniertes Schweineschnitzel mit Bolognese und Käse überbacken	20
72 VALDOSTANA ^{®,a,c} paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken	20
73 PAPRIKASCHNITZEL ALLA FIGARO ^{®,a,c} paniertes Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce	20
74 LEBER ALLA VENEZIANA ¹ zarte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißwein abgelöscht	19

Schwein

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Gartensalat, frisches Gemüse nach Saison und Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites

Aus dem Meer...

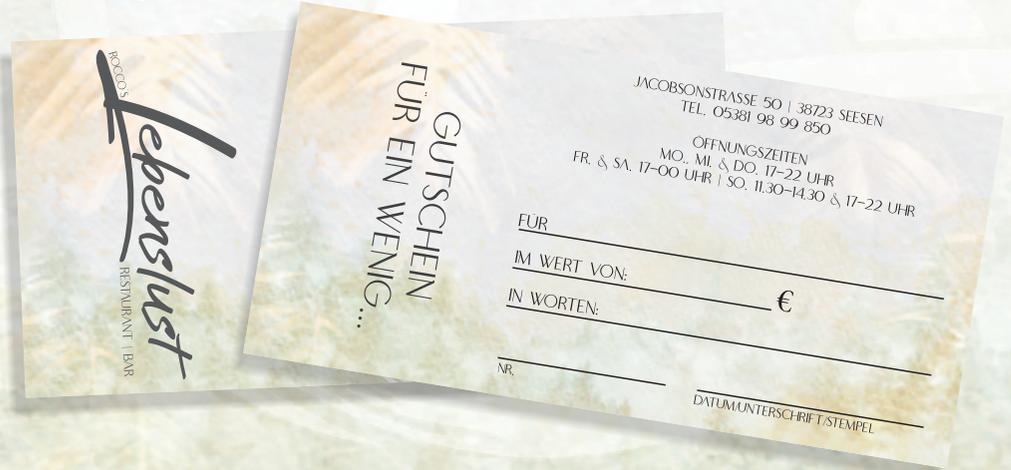
75 „MEERESTELLER“ ^{®,a,b,d} frischer Lachs, kleine Scampi, Tintenfischringe und Sardellen in Mehlpandade gebacken	31
76 LACHS GEGRILLT ^d Lachsfilet vom Grill	28
77 SCAMPI ALLA GRIGLIA ^b gegrillte Scampi	32
78 MEDITERRANER LACHS ^d feines Lachsfilet, gebraten mit Kischtomaten, Kapern, Knoblauch und Petersilie verfeinert	29
79 SCAMPI ALLA LEBENSLUST ^{b,1} im Backofen gegarte Scampi mit Knoblauchsoße und Weißwein abgelöscht	33

Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Gartensalat, frisches Gemüse nach Saison und Rosmarinkartoffeln

SIE MÖCHTEN IHREN LIEBEN EINEN
SCHÖNEN ABEND BEREITEN?
SCHENKEN SIE DOCH EIN WENIG LEBENSLUST
IN FORM EINES GUTSCHEINES.
SPRECHEN SIE UNS AN.

ÖFFNUNGSZEITEN
MO., MI. & DO. 17-22 UHR
FR. & SA. 17-00 UHR | SO. 11.30-14.30 & 17-22 UHR



Lebenslust
FÜR DAHEIM
ROCCO'S

Suppen

- 1 | TOMATENSUPPE^G
hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen
- 2 | LACHSCREMESUPPE^{G, B, N}
mit Krabbeneinlage und Sahne verfeinert

Vorspeisen

- 3 | ANTIPASTI ALL' ITALIANA^{G, B, N}
Variation verschiedener italienischer Vorspeisen nach Art des Hauses
- 4 | BRUSCHETTA^{2, C, G}
geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan
- 5 | TRADITIONELLES CARPACCIO^{2, C, G}
hauchdünnes Rinderfilet, mariniert mit Parmesan und Rucola
- 6 | LACHSCARPACCIO^D
hauchzarter, geschnittener, marinierter Lachs
- 7 | PIZZA BROT^A
hausgemacht mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano
- 8 | VITELLO TONNATO^D
blanchiertes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch unter einer delikaten Thunfischsoße mit Kapern
- 9 | OKTOPUS^N
in Olivenöl ausgebacken mit schmackhaftem Knoblauch-Kräuter Dip
- 10 | CAPRESE VOM BÜFFEL^G
milder Büffelmozzarella an Tomate mit Basilikum
- 11 | ÜBERBACKENE CHAMPIGNONS^G
in cremiger Gorgonzolasoße oder im Knoblauch-Kräutersud
- 12 | ROTE BEETE CARPACCIO^{G, E}
Ziegenkäse auf rote Beete Spiegel mit Walnüssen und Honig verfeinert
- 12a | ZUCCHINI CARPACCIO^{G, E}
frische hauchdünne aufgeschnittene Zuchinistreifen fein mariniert

Frisch vom Beet

- 13 | RUCOLASALAT^{E, 2, C, G}
dazu Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne und Parmesansplitter
- 14 | „DER CASANOVA“^{G, B, N}
zwei Salatvariationen mit Krabben, Käse, Kochschinken, Ei, Tomate, Gurke und Oliven
- 15 | THUNFISCHSALAT^{C, D}
dazu Tomaten, Zwiebeln und Ei, mit Oregano verfeinert
- 16 | FITNESSSALAT^A
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, frischer Paprika, Mais und Zwiebeln
- 17 | SCAMPI UND LACHS^{D, 1, B, 2, 3, C, G}
gebratene Scampi und Lachs auf gemischtem Salat mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Artischocken, Sellerie, Paprika und frischen Champignons, dazu Parmesan
- 18 | BLACK ANGUS SALAT^{2, 3}
argentinische Rinderfiletstreifen auf Salat mit Rucola, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Kirschtomaten
- 19 | INSALATA MISTA^K
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Artischocken und Oliven

Pizza

- 6,5 | 20 | PIZZA MARGHERITA^{A, G}
Tomatensoße und Mozzarella
- 8 | 21 | PIZZA HAWAII^{A, G, 2, 3, 10}
Tomatensoße, Schinken, Ananas und Mozzarella
- 22 | PIZZA PARMA^{A, G, 2, C}
Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Mozzarella und Grana Padano
- 23 | PIZZA SALMONE^{D, A, G}
Tomatensoße, Lachs, Knoblauch, Peperoncino und Mozzarella
- 24 | PIZZA TONNO E CIPOLLA^{D, A, G}
Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella
- 25 | PIZZA GAMBERETTI^{B, A, G}
Tomatensoße, Krabben, Knoblauch und Mozzarella
- 26 | PIZZA RUSTICA^{A, G, 2, 3}
Tomatensoße, Schinken, Salami, frische Champignons und Mozzarella
- 27 | PIZZA BIANCA E PORCINI^{A, 2, 3, G}
Mit Rinderfiletstreifen, Steinpilzen und Mozzarella
- 28 | PIZZA CAPRICCIOSA^{A, 2, 3, G}
Tomatensoße, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven und Mozzarella
- 29 | PIZZA DIAVOLA^{A, G}
Tomatensoße, scharfe Salami, Peperoncino und Mozzarella
- 30 | PIZZA VEGETARIANA^{A, G}
Tomatensoße, verschiedenes Gemüse und Mozzarella
- 31 | PIZZA LEBENSLUST^{A, G, C, 2}
Tomatensoße, Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Rucola, Mozzarella und Parmesansplitter
- 32 | PIZZA NAPOLETANA^{A, D}
Tomatensoße, Oregano, Knoblauch und Sardellen
- 33 | PIZZA CALZONE^{A, G, 2, 3}
Tomatensoße, gefüllt mit Schinken, frischen Champignons, Salami und Mozzarella
- EXTRA BEILAGEN:
34 | Salami, Schinken, Champignons, Käse, Zwiebeln, Ei, Oliven, Ananas, Peperoni
35 | Calamari, Thunfisch, Krabben, Artischocken, Sardellen, Büffel Mozzarella
- 11 | Familienpizza außer Haus auf Anfrage

Pasta e Basta

- 8 | 36 | SPAGHETTI CARBONARA^A
Spaghetti in klassischer Carbonara Soße - serviert mit Speck
- 11 | 37 | SPAGHETTI AGLIO E OLIO^A
mit frischem Knoblauch in Olivenöl, Peperoncino und Petersilie verfeinert
- 14 | 38 | SPAGHETTI MARE E MONTI^{A, B, 2, 3, E}
mit Krabben, Oliven, frischen Champignons in Tomatensoße, dazu Walnüsse
- 14 | 39 | PENNE ALL'ARRABIATA^{A, 2, C, G}
mit Peperoncini in Tomatensoße, Basilikum und Parmesan
- 12 | 40 | PENNE VEGETARISCH^{A, 2, C, G}
Aubergine, Zucchini, Paprika in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan
- 14 | 41 | PAPPARDELLE AL SALMONE^{A, D, G}
frischer Lachs in Tomatensahnesoße
- 14 | 42 | PAPPARDELLE SERENISSIMA^{A, B, G}
Krabben, Knoblauch und Petersilie, in Tomatensahnesoße
- 12 | 43 | PAPPARDELLE PORCINI^{A, 2, 3, G}
mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Tomatensahnesoße
- 16 | 44 | RIGATONI GORGONZOLA^{A, G}
Blattspinat und Zwiebeln, in feiner Gorgonzola-Sahnesoße
- 13 | 45 | RIGATONI WODKA (9 MINE)^{A, 2, 3, G}
Champignons, Schinken und Zwiebeln in Wodka - Tomatensahnesoße
- 12 | 46 | LASAGNE^{A, G}
Nudelplatten mit feiner Fleischsoße und Käse überbacken
- 13 | 47 | LASAGNE AL SALMONE^{A, G, D}
Nudelplatten mit Lachs, Spinat und grünem Pfeffer in feiner Tomatensoße, mit Käse überbacken

Frische hausgemachte Pasta alla Nonna...

- 11 | 48 | AGNOLOTTI AL SALMONE^{A, D, G}
Pastataschen mit Lachs in Tomatensahnesoße
- 12 | 49 | AGNOLOTTI DI PORCINI^{A, 2, 3, G}
Pastataschen mit Steinpilzen in Tomatensahnesoße
- 2 | 50 | TRIANGOLI CON RUCOLA^A
Pastataschen mit Rucola in Tomatensoße
- 3 | 51 | TRIANGOLI AL TARTUFO^{A, 2, 3, C, G}
Pastataschen mit Trüffel in Salbei - Buttersoße unter Parmesansplittern

regional | nachhaltig | ökologisch

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	7	mit Phosphat
2	mit Konservierungsstoff	8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
3	mit Antioxidationsmittel	9	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	10	chihinhaltig
5	geschwefelt	11	mit Süßungsmittel
6	geschwärzt	13	gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	h	Schalenfrüchte
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	l	Schwefeldioxid und Sulphite
f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

© trendDESIGN | www.nik-trend-design.de

Lebenslust

ROCCO'S RESTAURANT | BAR

Jacobsonstrasse 50 | 38723 Seesen
05381 98 99 850 | roccos-lebenslust@web.de