

HERZLICH WILLKOMMEN IM DA ROMINA

ANTIPASTI E ZUPPA Vorspeisen und Suppe

Bruschetta	Geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch ^{A)}	5,50
Mit Panini aus unserem Steinbackofen		
Al italiana misto	Salami, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Käse ^{1) 2) B)}	11,90
Misto di verdure	Gemischtes gegrilltes Gemüse nach Saison	9,80
Carpaccio di manzo	Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet roh auf Rucolabett und gehobelterm Parmesankäse ^{B)}	11,90
Vitello tonnato	Dünn aufgeschnittenes gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern ^{C) D)}	11,90
Crema di pomodoro	Hausgemachte Tomatensuppe ^{B)}	6,20

INSALATE Salate

Mista	Bunter Salat nach Saison, klein ¹⁾	4,50
Mit Panini aus unserem Steinbackofen		
Mista grande	Bunter Salat nach Saison, groß ¹⁾	6,80
Pomodoro	Tomatensalat nach Art des Hauses ^{1) 1)}	7,50
Bufala caprese	Büffelmozzarella mit frischen Tomaten ^{B)}	9,50
Della casa	mit Thunfisch, Oliven und gekochtem Ei ^{3) 9) C)}	9,50
Mista con tacchino	mit gebratenen Putenstreifen, gekochtem Ei und Tomaten ^{1) C)}	11,80
Tonno e cipolle di tropea	Thunfischsalat mit roten Zwiebeln aus Tropea und Oliven ^{3) 9) D)}	10,90
Rucola	mit Cocktailtomaten und gehobelterm Parmesankäse ^{1) B)}	9,50
Da Romina	Bunter Salat mit gebratenen Riesengarnelen ^{1) C)}	14,50

PASTE Teigwaren

Spaghetti alla bolognese	mit Rinderhackfleischsauce ^{A)}	8,40
Spaghetti alla carbonara	mit Speck und Ei ^{1) 2) A) B) C)}	9,70
Spaghetti aglio e olio	mit Knoblauch, Olivenöl ^{A)}	7,40
Spaghetti ai frutti di mare	mit Meeresfrüchten ^{A) N) G)}	11,50
Penne all' arrabbiata	mit Tomatensauce und Basilikum, scharf ^{A)}	7,80
Rigatoni ai quattro formaggi	mit vier Käsesorten ^{A) B)}	9,90
Rigatoni forestale	mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln in Rahmsauce ^{1) 2) A) B)}	9,80
Tortellini alla panna	mit Schinken und Sahne ^{A) B) 1) 1)}	8,80
Gnocchi al pesto di basilico	mit frischem Pesto aus Basilikum und Mandeln ^{A) B) H)}	10,50
Tagliatelle al salmone	mit Lachs in Rose-Sauce - mit Weißwein - ^{7) A) D)}	10,90
Linguine agli scampi	mit Garnelen und Kirschtomaten - mit Weißwein - ^{7) A) D)}	14,90

AL FORNO in unserem Steinofen mit Mozzarella - vom Milchhof Brimi - überbacken^{A) B) 1)}

Lasagne	mit Bolognese-Béchamel-Sauce	8,90
Cannelloni	gefüllt mit Spinat und Ricotta,	9,50
Rigatoni	mit Bolognese-Béchamel-Sauce, gekochtem Ei und Erbsen ^{A) B) 1) C)}	9,30

INGREDIENTI EXTRA Extra Zutaten

Ananas, Artischocken, gegrillte Auberginen, scharfe Bauernsalami, Bolognese, Brokkoli, Kapern, Mais, Meeresfrüchte, Mozzarella, Oliven, gegrillte Paprika, Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Peperoni, frische Pilze, Rucola, Salami, Sardellen, Schinken, Shrimps, Spinat, Thunfisch, frische Tomaten, gegrillte Zucchini, Zwiebeln je 1,00

QUALITÄT & FRISCHE aus unserem Steinbackofen

Unser hausgemachter **Pizzateig** wird täglich mit viel Sorgfalt von unserem eigenen Bäcker produziert und traditionell in unserem Steinbackofen gebacken. Wir belegen die Pizzen ausschließlich mit **Mozzarella** aus den **Dolomiten** vom **Milchhof Brimi**. Analogkäse lassen wir weg. Die verwendeten Pilze auf den Pizzen sind immer **frische Champignons**.



PIZZE CLASSICE Mit frischer hausgemachter Tomatensauce

		30 cm Ø	50 cm Ø
1 Margherita	Mozzarella ^{1) A) B)}	7,80	19,50
2 Salame	Salami ^{1) 2) A) B) L)}	8,80	22,20
3 Prosciutto	Schinken ^{1) 2) A) B) 1) 1)}	8,80	22,20
4 Funghi	FrISCHE Pilze ^{1) A) B)}	8,80	22,20
5 Prosciutto funghi	Schinken, frISCHE Pilze ^{1) A) B)}	9,50	24,20
6 Salame funghi	Salami, frISCHE Pilze ^{1) 2) A) B) L)}	9,50	24,20
7 Prosciutto funghi carciofini	Schinken, frISCHE Pilze, Artischocken ^{1) A) B) 1) 1)}	9,90	25,20
8 Salame funghi carciofini	Salami, frISCHE Pilze, Artischocken ^{1) 2) A) B)}	9,90	25,20
9 Prosciutto salame	Salami, Schinken ^{1) A) B) 1) 1) L)}	9,50	24,20
10 Quattro stagioni	Salami, Schinken, frISCHE Pilze, Artischocken ^{1) A) B) 1) 1) L)}	10,80	27,20
11 Tonno e cipolle di Tropea	Thunfisch, rote Zwiebeln aus Tropea ^{1) A) B) D)}	9,90	25,20
12 Hawaii	Ananas, Schinken ^{1) A) B) 1) 1)}	8,80	22,20
13 Quattro formaggi	Gorgonzola, Edamer, Mozzarella, Parmesankäse ^{1) A) B)}	10,80	27,20
14 Salame prosciutto funghi	Salami, Schinken, frISCHE Pilze ^{1) A) B) 1) 1) L)}	9,90	25,20
15 Sardelle e capperi	Sardellen, Kapern ^{1) A) B) D)}	9,50	24,20
16 Occhio di bue	Schinken, Spiegeleier ^{1) A) B) C) 1) 1)}	9,50	24,20
17 Vegetale	Artischocken, frISCHE Pilze, Oliven, milde Peperoni ^{1) 3) A) B)}	9,50	24,20
18 Super vegetale	gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika, Rucola ^{1) A) B)}	10,80	27,20
19 Prosciutto e gamberetti	Schinken, Shrimps ^{1) 2) A) B) 1) 1) G)}	9,90	25,20
20 Diavola	scharfe Bauernsalami, scharfe Peperoni ^{1) 2) A) B)}	9,90	25,20
21 Bolognese e cipolle di Tropea	Bolognesesauce (Rind), rote Zwiebeln aus Tropea ^{1) A) B)}	9,90	25,20
22 Frutti di mare	Meeresfrüchte ^{1) 2) A) N) G)}	10,80	27,20
23 Gorgonzola	Gorgonzola ^{1) A) B)}	8,80	22,20
24 Rucola	Rucola, frISCHE Tomaten ^{1) A) B)}	9,90	25,20
25 Preziosa	Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesankäse ^{1) 2) A) B)}	11,90	29,20
26 Calzone	Salami, frISCHE Pilze, Schinken, Artischocken ^{1) 2) A) B) 1) 1) L)}	11,90	-

PIZZE BIANCHE ohne Tomatensauce

40 Panini	Portion	1,50	
41 Pizzabrot	mit Olivenöl, Knoblauch, Oregano ^{A)}	5,30	12,00
42 Bruschetta	Würfeltomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano ^{A)}	10,30	25,50
43 Sardelle aglio e olio	Knoblauch, Olivenöl, Sardellen, scharfe Peperoni ^{A) D)}	8,30	21,00
44 Abbraccio di ferro „Popeye“	Mozzarella gedünsteter Spinat ^{1) A) B)}	9,30	24,00
45 Amalfi	Mozzarella, frISCHE Tomaten, Rucola ^{1) A) B)}	10,50	25,50
46 Romina	Gorgonzola, scharfe Bauernsalami ^{1) 2) A) B)}	10,50	25,50

MARIO MARRA
Inhaber
Bahnhofstraße 142
70736 Fellbach

BESTELLUNGEN | RESERVIERUNGEN
Tel. 0159 055 110 44
Tel. 0711 99 700 474 (Festnetz)

da Romina

Eiscafe | Pizza | Pasta | Weine

Die angegebenen Preise sind alle in Euro.

HERZLICH WILLKOMMEN IM DA ROMINA

WARME Getränke

Espresso	4)	2,40
Espresso doppio	4)	3,90
Espresso macchiato	4)	2,80
Espresso Sahne	4)	2,80
Espresso coretto	4)	4,50
Affogato al caffè	Vanilleeis im Espresso 4)	3,90
Cappuccino	mit frischer Vollmilch oder Sahne 4) B)	3,40
Kinder-Cappuccino	Milchschaum mit Kakaopulver B)	1,50
Latte Macchiato	4) B)	3,80
Tasse Kaffee	4)	2,40
Tasse Schokolade	B)	3,40
Tasse Schokolade	mit Sahne B)	3,80
Glas Tee		2,40
Glas Tee	mit Rum 7)	4,50

KALTE Getränke

San Pellegrino	- aqua minerale -	0,25 l	2,60	0,75 l	4,80
Aqua Panna	- still -			0,50 l	3,70

ERFRISCHUNGEN SÄFTE

Sinalco Cola 4) 5)	Bananenektar				
Sinalco Orange 5)	Kirschenektar				
Sinalco Zitrone	KiBa				
Coca Cola light	Johannisbeernektar				
Spezi 4) 5)	Orangensaft				
Eistee Pfirsich	Apfelsaft				
Bitter Lemon 2) 4)	Saft-Schorle: Apfel, Kirsch Orange, Johannisbeere				
		0,30 l	2,90		

Orangina		0,25 l	3,00
Red Bull 4)		0,25 l	3,50

BIER 7) vom Faß

Helles	Paulaner Urtyp 0)	0,30 l	3,30
Radler	süß oder sauer 0)	0,30 l	3,30
Hefe-naturtrüb	Paulaner Weißbier	0,50 l	3,90
Spezialweizen 0)	mit Cola 5), Bananensaft o. ä., je Sorte	0,50 l	3,90

BIER 7) aus der Flasche

Pils alkoholfrei	Fürstenberger	0,30 l	2,90
Hefe alkoholfrei	Paulaner Weißbier	0,50 l	3,50
Kristall	Paulaner Weißbier	0,50 l	3,90

- | | |
|----------------------------|--|
| 1) Konservierungsstoffe | D) Fisch & Fischerzeugnisse |
| 2) Antioxidationsmittel | E) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse |
| 3) Geschwärtz | F) Soja & Sojaerzeugnisse |
| 4) Coffein | G) Krebstiere |
| 5) Farbstoff | H) Schalenobst (Nüsse) |
| 6) Chinin | I) Sellerie & Sellerieerzeugnisse |
| 7) Alkohol | J) Senf & Senferzeugnisse |
| 8) Süßstoff | K) Sesamsamen |
| 9) Phosphat | L) Schwefeldioxid & Sulfide |
| 10) Geschmacksverstärker | M) Lupinen |
| A) Glutenhaltiges Getreide | N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln,
Kalmare, Austern) |
| B) Laktose | O) Hopfen & Gerste |
| C) Eier | |

VINI 7) Weine

SCHORLE weiß, rosé oder rot		0,25 l	3,30		
		0,10 l	0,20 l	0,75 l	1,0 l

WEISS					
• Riesling Lämmle QbA					
Fellbach	fruchtig	2,50	3,90		18,00
• Riesling Schiefer QbA					
Fellbach	trocken	2,50	3,90		18,00
• Pinot Grigio DOC					
Südtirol	TRAMIN trocken	3,40	5,80	19,50	
• Sauvignon DOC					
Südtirol	TRAMIN trocken	3,70	6,40	21,50	
• Lugana DOC					
Venetien	OTTELLA trocken	4,50	7,90	26,50	

ROSÉ					
• Schillerwein QbA					
Fellbach	feinherb	2,50	3,90		18,00
• Bardolino Chiaretto DOC	VALPANTENA				
Venetien	trocken	2,90	4,80	15,50	

ROT					
• Trollinger Lämmle QbA					
Fellbach	feinherb	2,50	3,90		18,00
• Trollinger Schiefer QbA					
Fellbach	trocken	2,50	3,90		18,00
• Lambrusco IGT	CAVICCHIOLI				
Emilia-Romagna	dolce	2,50	3,90		
• Primitivo IGT	BISCEGLIA				
Terre di vulcano					
Basilicata	trocken	3,20	5,30	17,50	
• Nero d'Avola IGT	CUSUMANO				
Sizilien	trocken	3,90	6,70	22,50	
• Nebbiolo Langhe DOC	PARUSSO				
Piemont	sehr trocken	5,80	10,50	35,50	

APERITIVO Aperitif

Crodino	alkoholfrei 5)	0,10 l	3,20
Prosecco	7)	0,10 l	3,50
Prosecco Aperol	7), 5)	0,10 l	3,90
San Bitter alkoholfrei	5)	0,10 l	2,50
Aperol-Spritz	7), 5)	0,30 l	5,50
Hugo	7)	0,30 l	5,50
Campari Soda	7), 5)	4 cl	4,80
Campari Orange	7), 5)	4 cl	4,80
Martini bianco	7)	5 cl	4,50

DIGESTIVO 7) Digestif

Ramazotti		4 cl	3,90
Del Capo	Amaro	4 cl	4,50
Averna	Amaro	4 cl	3,90
Grappa di prosecco	dunkel ANDREA DA PONTE	2 cl	3,50
Grappa di Vinaccia	hell NARDINI	2 cl	4,20
Vecchia Romagna		2 cl	3,50
Sambuca		2 cl	3,20
Amaretto		2 cl	3,20
Baileys		2 cl	3,20

MARIO MARRA

Inhaber
Bahnhofstraße 142
70736 Fellbach

BESTELLUNGEN | RESERVIERUNGEN

Tel. 0159 055 110 44
Tel. 0711 99 700 474 (Festnetz)

da Romina

Eiscafe | Pizza | Pasta | Weine

Die angegebenen Preise sind alle in Euro.