

RISTORANTE *Lerose*

*Herzlich Willkommen im Ristorante Lerose.
Wir freuen uns, Ihnen den Flair Italiens mit der
vielfältigen Küche, den köstlichen Weinen und der
besonderen Gastfreundlichkeit unseres Landes
vermitteln zu dürfen.*

*Genießen Sie das Beste aus der italienischen Küche.
Buon Appetito!*

Ihr Team Lerose

Benderstraße 136
40625 Düsseldorf

Telefon 0211 287257
info@ristorante-lerose.de

www.ristorante-lerose.de

Unsere Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag

von 12.00 Uhr bis 14.45 Uhr
und
von 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Am Montag ist unser Ruhetag.

*Eine Speisekarte mit Informationen über Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie auf Nachfrage.*

Nr.	Whisky / Aperitif		EUR
	Whisky		
80	Johnny Walker	5 cl	6,50
81	Ballantines	5 cl	6,50
82	Chivas Regal	5 cl	7,50
83	Glenfiddich	5 cl	7,50
	Aperitivi / Aperitifs		
90	Martini Bianco	5 cl	4,50
91	Martini Rosso	5 cl	4,50
92	Martini Dry	5 cl	4,50
93	Sherry Dry	5 cl	4,50
94	Sherry Medium	5 cl	4,00
95	Sherry Cream	5 cl	4,00
96	Cynar	5 cl	4,00
97	Aperol	5 cl	4,50
98	Pernod	5 cl	5,00
99	Campari Soda	5 cl	6,00
100	Kir Royal	5 cl	7,50
101	Prosecco	0,1 L	6,00
102	Campari Orange	5 cl	6,50
103	Aperol Spritz	5 cl	7,50
104	Hugo	5 cl	7,50
106	Champagner	0,1 L	11,00

Nr.	Getränke	EUR
------------	-----------------	------------

Bier

1	Alt	0,25 L	3,20
2	Pils	0,25 L	3,20
3	Alkoholfreies Bier	0,33 L	3,50
4	Weizenbier	0,50 L	4,80

Alkoholfreie Getränke

10	Coca-Cola	0,25 L	2,80
11	Limonade	0,25 L	2,80
12	Mineralwasser	0,25 Fl.	2,70
19	Mineralwasser	0,75 Fl.	6,80
13	Orangensaft	0,25 L	3,00
16	Bitter Lemon	0,25 L	3,00
17	Tonic Water	0,25 L	3,00
18	Rhabarberschorle	0,33 L	3,50

Heiße Getränke

25	Tee		2,50
26	Kaffee		2,50
27	Espresso		2,20
28	Cappuccino		4,00
29	Latte Macchiato		4,50

Nr.	Weine		EUR
	Vini della casa / Offene Weine	0,2 L	
	Weißwein		
150	Pinot Grigio	Glas	5,50
151	Chardonnay	Glas	5,50
152	Lugana Moretti	Glas	7,50
	Rotwein		
154	Montepulciano d'Abbruzzo	Glas	5,50
155	Merlot	Glas	5,50
156	Lambrusco	Glas	5,00
	Roséwein		
160	Rosato	Glas	5,50

Nr.	Alkohol		EUR
Liköre			
39	Limoncello	2 cl	4,00
40	Sambuca	2 cl	3,00
41	Amaretto	4 cl	4,00
42	Cointreau	2 cl	5,00
43	Grand-Marnier	2 cl	5,00
Kräuterliköre			
50	Fernet Branca	4 cl	4,00
51	Fernet Menta	4 cl	4,00
52	Amaro Averna	4 cl	4,00
53	Montenegro	4 cl	4,00
54	Ramazzotti	4 cl	4,00
Brandies			
61	Vecchia Romagna	2 cl	4,00
62	Calvados	2 cl	5,00
Grappa			
70	Grappa Poli	2 cl	7,50
71	Grappa Prosecco	2 cl	7,50
72	Grappa	2 cl	7,50
73	Grappa Riserva Nardini	2 cl	8,50
74	Grappa Berta Riserva	2 cl	14,50

Nr.	Insalata / Salate	EUR
205	Insalata Mista <i>Salat der Saison</i>	6,50
207	Insalata Pomodori <i>Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum, Oregano, Olivenöl</i>	8,50
210	Insalata Emiliana <i>Rucolasalat mit Birnen, Parmesankäse, Olivenöl und Balsamico-Essig</i>	10,50
211	Insalata di Pesce <i>Fischsalat</i>	16,50
212	Insalata Lerosa <i>Gemischter Salat mit Carpaccio - Rinderfiletscheiben (roh), fein geschnitten, Krabben, Olivenöl und Zitrone</i>	16,90

Antipasti Freddi / Kalte Vorspeisen

223	Vitello Tonnato <i>Kalbfleisch, fein geschnitten, mit einem Thunfisch- Mayonnaise-Dressing</i>	13,50
224	Carpaccio all'Italiana <i>Rinderfiletscheiben (roh), fein geschnitten, mit Olivenöl, Zitrone, Basilikum und Parmesanscheiben</i>	14,50
225	Carpaccio alla Francese <i>Rinderfiletscheiben (roh), fein geschnitten, mit einem Pommery Senf-Mayonnaise-Zitronen-Dressing</i>	13,50
226	Antipasto Vetrina <i>Gemischte Vorspeise aus der Vitrine</i>	16,50

Antipasti Caldi / Warme Vorspeisen

230	Lumache alla Provinciale <i>Weinbergschnecken mit Knoblauch, Tomaten, in einer Weißwein-Sahne-Sauce</i>	11,50
231	Lumache al Pepe <i>Weinbergschnecken mit grünem Pfeffer, in einer Weißwein-Sahne-Sauce</i>	11,50
232	Parmigiana di Verdure <i>Aubergine und Zucchini, mit Mozzarella überbacken</i>	12,50

Nr.	Pasta / Nudeln	EUR
240	Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesankäse</i>	14,00
241	Spaghetti AOP <i>Spaghetti, scharf, mit Knoblauch und Olivenöl</i>	13,00
242	Spaghetti della Nonna <i>Spaghetti mit Rinderfiletstückchen, Knoblauch und Zwiebeln in einer Tomatensauce</i>	15,50
244	Ravioli alla crema <i>Nudeltaschen, gefüllt mit Frischkäse und Spinat, in cremiger Sahnesauce mit frischen Champignons</i>	13,50
245	Tortelloni al Tartufo <i>Nudeltaschen, gefüllt mit Frischkäse und Steinpilzen, in Trüffelsauce</i>	15,50
246	Tagliarini all'Italiana <i>Dünne Bandnudeln mit Knoblauch, Butter, Salbei und Parmesankäse, in einer Tomatensauce</i>	14,00
247	Tagliarini al Salmone <i>Dünne Bandnudeln mit Lachs und Rucola, in einer Sahnesauce</i>	15,00
248	Tagliarini ai Gamberetti <i>Dünne Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Cherrytomaten</i>	16,50
249	Lasagne <i>Lasagne mit Hackfleischsauce, im Ofen überbacken</i>	13,50

Nr.	Pizza	EUR
<i>Alle unsere Pizzen werden ausschließlich mit Mozzarella und einer frischen Tomatensauce zubereitet.</i>		
302	Pizza Italia <i>mit Paprika, Spinat und Zwiebeln</i>	13,00
303	Pizza Spinaci <i>mit Blattspinat und Knoblauch</i>	13,00
304	Pizza Tonno <i>mit Thunfisch</i>	13,00
305	Pizza Napoli <i>mit Sardellen, Oliven und Kapern</i>	14,50
306	Pizza Quattro Stagioni <i>mit Vorderschinken, frischen Champignons, Thunfisch und Salami</i>	14,50
307	Pizza Lerosé <i>mit Paprika, Blattspinat und Artischocken</i>	13,50
308	Pizza Vegetariana <i>mit gegrillter Aubergine, gegrillter Zucchini und frischen Champignons</i>	13,50
309	Pizza Calabrese <i>mit scharfer Salami und Zwiebeln</i>	15,50
310	Pizza Parma <i>mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola</i>	16,50
311	Pizza Gamberetti <i>mit Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Champignons und einer Weißwein-Sahne-Sauce</i>	18,50

Nr.	Vitello / Kalb	EUR
401	Scaloppina con Mozzarella <i>Kalbfleisch mit Mozzarella</i>	24,50
402	Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei in einer Weißwein Sauce</i>	25,00
403	Fegato Burro e Salvia <i>Kalbsleber mit Butter und Salbei</i>	25,00

Agnello / Lamm

411	Carré del Sud <i>Lammkarree mit Kräutern, Knoblauch, in einer Sudfleisch-Sauce</i>	37,00
412	Carré d'Agnello al vino rosso <i>Lammkarree in einer Rotwein Sauce</i>	37,50

Manzo / Rind (Black Agnus)

421	Bistecca ai Funghi <i>Rumpsteak mit Pilzen</i>	26,00
422	Tagliata di Manzo <i>Rumpsteak mit Rucola, Parmesan und Kräutern</i>	25,50
423	Filetto al Pepe <i>Filetsteak mit grünem Pfeffer, Cognac, in einer Weißwein-Sahne-Sauce</i>	36,00
424	Filetto al vino rosso <i>Filetsteak in einer Rotwein-Sauce</i>	37,00
425	Filetto Lerosé <i>Filetsteak mit Krabben, Knoblauch, grünem Pfeffer, Cognac, in einer Tomaten-Sahne-Sauce</i>	38,00

Alle Fleischspeisen werden mit einer Gemüsebeilage serviert.

Pesce / Fisch

EUR

Pesce del Giorno

Fischauswahl des Tages, wechselndes Angebot

Tagespreis

Bitte fragen Sie uns oder schauen Sie auf unsere Tageskarte.

Dolci / Dessert

Dolci del Giorno

Frisch zubereitete Dessertauswahl, wechselndes Angebot

Tagespreis

Bitte fragen Sie uns oder schauen Sie auf unsere Tageskarte.

Genießen Sie Italien zu Hause durch unseren Catering- und Partyservice.

Wir bieten Ihnen für Ihre privaten und firmeneigenen Feste und Veranstaltungen die variantenreiche italienische Küche und die besten Weine Italiens in einem individuellen, persönlichen Service-nach-Maß-Angebot an.

Sprechen Sie uns einfach an! Gerne vereinbaren wir einen persönlichen Termin mit Ihnen, damit wir Ihre Wünsche optimal erfüllen können.

Ihr Team Lerosé

Eine Speisekarte mit Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.