



A L E S S I O[®]

R I S T O R A N T E

Hier trifft der Geschmack der traditionellen römischen Küche auf die Erfahrung eines historischen Restaurants und die Liebe zum Detail.



S P E I S E K A R T E



VORSPEISEN | ANTIPASTI

ALESSIO'S AUFSCHNITTBRETT MIT IN ÖL MARINIERTEM GEMÜSE <i>Tagliere alessio con verdure sott'olio</i>	14
KÄSEAUSWAHL MIT KONFITÜRE UND HONIG <i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	14
CAPRESE-SALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA G.U. <i>Caprese di bufala d.O.P.</i>	12
PARMASCHINKEN UND BÜFFELMOZZARELLA <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	14
PARMASCHINKEN UND MELONE <i>Prosciutto e melone</i>	12
GESALZENES STOCKFISCHFILET* <i>Filetto di baccalà*</i>	4
MIT MOZZARELLA UND SARDELLEN GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN <i>Fiore di zucca farcito con mozzarella e alici</i>	4
FRITTIERTE ARTISCHOCKE NACH JÜDISCHER ART <i>Carciofo alla giudia</i>	6
ALESSIO'S GEBRATENER VORSPEISEN-MIX (GESALZENES STOCKFISCHFILET, ARTISCHOCKEN UND ZUCCHINIBLÜTEN) <i>Fritto misto alessio (filetto di baccalà, giudia, fiore di zucca)</i>	12
BRUSCHETTA MIT TOMATEN (2 STÜCK) <i>Bruschetta al pomodoro (2 pz)</i>	5
DREI ARTEN VON BRUSCHETTA: TOMATEN, 'NDUJA (STREICHFÄHIGE SCHARFE WURST) UND LARDO (GEPÖKELTER SPECK) <i>Tris di bruschette (pomodoro, n'duja, lardo)</i>	9
CARPACCIO VOM SEEBARSCH* <i>Carpaccio di spigola*</i>	15
SALAT AUS TINTENFISCH*, FENCHEL, ORANGEN UND LIGURISCHEN TAGGIASCA-OLIVEN <i>Insalata di calamari* finocchi arance e olive taggiasche</i>	15
MIESMUSCHELN MIT WEISSWEIN, PETERSILIE, KNOBLAUCH UND GERÖSTETEM WEISSBROT <i>Cozze alla marinara con crostini di pane</i>	13
OKTOPUS*-KARTOFFELSALAT <i>Insalata di polpo* e patate</i>	15
MIT DILL MARINierter LACHS* <i>Salmone* marinato all'aneto</i>	15
MEERESFRÜCHTESALAT <i>Insalata di mare*</i>	14
BROT PRO PERSON <i>Pane per persona</i>	1

*Einige lebensmittel können tiefgekühlt bzw. Gefroren sein, wenn keine frischen produkte verfügbar sind.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

ERSTE GÄNGE | PRIMI

BUCATINI-NUDELN MIT TOMATENSAUCE UND PANCETTA <i>Bucatini all'amatriciana</i>	11
BUCATINI-NUDELN MIT TOMATENSAUCE UND PANCETTA <i>Rigatoni alla carbonara</i>	11
TONNARELLI-NUDELN MIT KÄSE UND PFEFFER <i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	11
FETTUCCINE-EIERNUDELN MIT WEISSEM RAGOUT UND ARTISCHOCKEN <i>Fettuccine ragù bianco e carciofi</i>	13
LASAGNE BOLOGNESE <i>Lasagna dello chef</i>	12
RISOTTO MIT SCAMPI-CREME* <i>Risotto alla crema di scampi*</i>	14
SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN* <i>Tonnarelli ai frutti di mare*</i>	15
GROSSE RAVIOLI MIT STOCKFISCH, GERÖSTETEN SEMMELBRÖSELN UND PEPPERONE CRUSCO" (KNUSPRIGEM PAPRIKA) <i>Ravioloni con baccalà e mollica tostata al peperone crusco</i>	14
PACCHERI-NUDELN MIT FRISCHEM OKTOPUS*, GELBEN DATTELTOMATEN UND WÜRZSAUCE AUS SARDELLEN <i>Paccheri con polpo* verace, datterino giallo e colatura di alici</i>	15
SUPPE DES TAGES <i>Zuppa del giorno</i>	10
Alle unsere Nudeln sind hausgemacht aus steingemahlenem Mehl.	

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH | SECONDI PIATTI DI CARNE

SPANFERKELBRATEN MIT ROSMARINKARTOFFELN <i>Maialino da latte al forno con patate al rosmarino</i>	18
LAMMBRATEN MIT CAPONATINA-GEMÜSE (SCHMORGEMÜSE) <i>Abbacchio al forno con caponatina di verdure</i>	18
RÖMISCHE KALBFLEISCH-SALTIMBOCCA-RÖLLCHEN <i>Saltimbocca di vitella alla romana</i>	16
TRANCHIERTES RINDERSTEAK MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN <i>Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate al forno</i>	22
GEGRILLTES FILET-STEAK <i>Filetto alla griglia</i>	25
FILET-STEAK MIT GRÜNEM PFEFFER <i>Filetto al pepe verde</i>	27
HÄHNCHENKEULEN NACH RÖMISCHER ART <i>Cosciotti di pollo alla romana</i>	16

*Einige lebensmittel können tiefgekühlt bzw. Gefroren sein, wenn keine frischen produkte verfügbar sind.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati



HAUPTGERICHTE MIT FISCH | SECONDI DI PESCE

GEBRATENE SEEBRASSE MIT KARTOFFELKRUSTE <i>Orata al forno con sfoglia di patate</i>	20
SEEBARSCHFILET MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND MINZE <i>Filetto di branzino con agrumi e menta</i>	20
TRANCHIERTER THUNFISCH* MIT ROSA PFEFFER UND BALSAMICO-ESSIG-GLASUR <i>Tagliata di tonno* con grani di pepe rosa e riduzione di aceto balsamico</i>	20
KNUSPRIGER STOCKFISCH* MIT ENDIVIE UND LIGURISCHEN TAGGIASCA-OLIVEN <i>Baccalà* croccante con scarola e olive taggiasche</i>	18
FRITTIERTE CALAMARI* UND GARNELEN* <i>Frittura di calamari* e gamberi*</i>	16
SEEBRASSE/SEEBARSCH GEGRILLT <i>Orata / branzino ai ferri</i>	16
FISCH DES TAGES <i>Pescato del giorno</i>	6,5 / HG

BEILAGEN | CONTORNI

GEMISCHTER SALAT <i>Insalata mista</i>	6
KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA-SALAT <i>Caponata di verdure</i>	6
CAPONATA-GEMÜSE (SCHMORGEMÜSE) <i>Insalata rucola e pachino</i>	6
TOMATENSCHNITTEN MIT TROPEA-ZWIEBEL UND OREGANO <i>Tagliata di pomodoro con cipolla di tropea e origano</i>	6
GEGARTES GEMÜSE DER SAISON <i>Verdura cotta di stagione</i>	6
GESCHMORTE ARTISCHOCKE NACH RÖMISCHER ART (SAISONABHÄNGIG) <i>Carciofo alla romana (in stagione)</i>	6
ARTISCHOCKE NACH JÜDISCHER ART <i>Carciofo alla giudia</i>	6
POMMES FRITES* <i>Patatine fritte*</i>	6
PUNTARELLE-SALAT MIT FEIN GEHACKTEN SARDELLENFILETS (SAISONABHÄNGIG) <i>Puntarelle con battuto di acciughe (in stagione)</i>	7

*Einige lebensmittel können tiefgekühlt bzw. Gefroren sein, wenn keine frischen produkte verfügbar sind.

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

PIZZAS | PIZZA

TOMATENSAUCE, OREGANO UND KNOBLAUCH <i>Marinara</i>	8
TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA <i>Margherita</i>	9
MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE <i>Vegetariana</i>	10
VIER KÄSESORTEN <i>Quattro formaggi</i>	11
TOMATENSAUCE UND SARDELLEN <i>Napoli</i>	11
UNSERE MARGHERITA (BÜFFELMOZZARELLA UND SCHWARZE OLIVEN) <i>La "nostra magherita" (mozzarella di bufala e olive nere)</i>	12
KALABRESISCHE PIZZA IN ROM MIT 'NDUJA (STREICHFÄHIGE SCHARFE WURST), PAPRIKA UND TROPEA- ZWIEBELN <i>Calabrese a Roma (n'duja, peperone e cipolla di Tropea)</i>	12
RÖMISCHE PIZZA (WURST, ROMANESCO-BROKKOLI UND PECORINO-SPLITTER) <i>Romanesca (salsiccia, broccolo romano e scaglie di pecorino)</i>	12
CAPRICCIOSA (SCHINKEN, PILZE, OLIVEN, ARTISCHOCKEN UND HARTGEKOCHTE EIER) <i>Capricciosa (prosciutto, funghi, olive, carciofino e uova sode)</i>	13
FOCACCIA (KIRSCHTOMATEN, RUCOLA, BÜFFELMOZZARELLA UND PARMASCHINKEN) <i>Focaccia (pachino, rucola, bufala e crudo di parma)</i>	14

HAUSGEMACHTE DESSERTS | DESSERT

TIRAMISÙ <i>Tiramisù</i>	7
PANNA COTTA MIT KARAMELL <i>Panna cotta al caramello</i>	6
PROFITEROLES GEFÜLLT MIT CHANTILLYCREME UND WARMER SCHOKOLADENSAUCE <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo</i>	8
AMARETTI-SEMIFREDDO <i>Semifreddo all'amaretto</i>	6
PASTICCIOTTO-TORTE MIT BÜFFEL-RICOTTA UND SAUERKIRSCHEN <i>Torta pasticciotto con ricotta di bufala e visciole</i>	8
RICOTTA-PISTAZIEN-MÜRBETEIGKUCHEN <i>Crostata ricotta e pistacchio</i>	8
EISBECHER (CREME, SAHNEEIS UND SCHOKOLADE) <i>Coppa di gelato assortito (crema, fior di latte e cioccolato)</i>	8
ERDBEEREN MIT EIS <i>Fragole con gelato</i>	7
ANANAS-MELONEN-BECHER <i>Coppa di ananas e melone</i>	6
ZITRONEN-SORBET <i>Sorbetto al limone</i>	5



KOMBINIERTE DESSERTS | DESSERT IN ABBINAMENTO

TIRAMISÙ MIT EINEM GLAS MOSCATO DI PANTELLERIA DESSERTWEIN <i>Tiramisù con Moscato di Pantelleria</i>	10
PANNA COTTA MIT KAMELL UND PASSITO DI PANTELLERIA DESSERTWEIN <i>Panna cotta al caramello con Passito di Pantelleria</i>	10
PROFITEROLES GEFÜLLT MIT CHANTILLYCREME UND WARMER SCHOKOLADENSATZE UND RUM <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo con rum</i>	12
AMARETTI-SEMIFREDDO MIT VIN SANTO DESSERTWEIN <i>Semifreddo all'amaretto con Vin Santo</i>	10

GETRÄNKE | BEVANDE

STILLES WASSER – ACQUA PANNA, MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE – ACQUA SAN PELLEGRINO, NATÜRLICHES KOHLENSÄUREHALTIGES WASSER – ACQUA NEPI 75 CL <i>Acqua Panna, San Pellegrino, Nepi 75 cl</i>	3
ORANGENSAFT 20 CL <i>Succo di arancia 20 cl</i>	3
PFIRSICHSAFT 20 CL <i>Succo di pesca 20 cl</i>	3
COCA COLA 33 CL <i>Coca Cola</i>	3
COCA COLA ZERO 33 CL <i>Coca Cola zero</i>	3
ORANGENLIMONADE – SAN PELLEGRINO <i>San Pellegrino aranciata</i>	3
LIMONADEN-SODA – SAN PELLEGRINO <i>Gassosa lemonade - San Pellegrino</i>	3
PFIRSICH-/ZITRONENTEE <i>Tè alla pesca/limone</i>	3
SCHWEPPE TONIC/LEMON/GINGER ALE	3

OFFENER HAUSWEIN | VINO DELLA CASA ALLA SPINA

OFFENER HAUSWEIN (ROT- ODER WEISSWEIN) 1/2 LITER <i>Vino della casa (bianco/rosso) ½ lt.</i>	6
OFFENER HAUSWEIN (ROT- ODER WEISSWEIN) 1 LITER <i>Vino della casa (bianco/rosso) 1 lt.</i>	12

BIER VOM FASS | BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 0,20 LT. <i>Angelo Poretti 0,2 lt.</i>	4
ANGELO PORETTI 0,40 LT. <i>Angelo Poretti 0,4 lt.</i>	6
ANGELO PORETTI 1 LT. <i>Angelo Poretti 1 lt.</i>	14

CRAF T BEER | BIRRE ARTIGIANALI

DOMABIANCA 0,33 CL - BLANCHE - CHIARA - 4,4%VOL - VERTIGA	7
MOONELLA 0,33 CL - GERMAN ALE - CHIARA - 4,8%VOL - VERTIGA	7
INDOMITUS 0,33 CL - BELGIAN BLOND ALE - CHIARA - 6,8%VOL - VERTIGA	7
ORZOBRUNO 0,33 CL - IMPERIAL STOUT - NERA - 6,0%VOL - VERTIGA	7
BAJADERA 0,33 CL - INDIAN PALE ALEVAMBRATA - 5,6%VOL - VERTIGA	7
BISLAKKA 0,33 CL - AMBER ALE - AMBRATO BRUNO RAMATO - 5,7%VOL - VERTIGA	7

TEE UND KAFFEE | CAFFETTERIA

ESPRESSO <i>Caffè</i>	2
AMERICANO	3
CAPPUCCINO	3
TEE <i>Tè</i>	3

LIKÖRE UND SPIRITUOSEN | LIQUORI E DISTILLATI

AMARI

LIMONCELLO	4
AMARO ABRUZZESE	4
VECCHIO AMARO DEL CAPO	4
AVERNA	4
BRAULIO	4
LUCANO	4
RAMAZZOTTI	4
FERNET BRANCA	4
SAMBUCA	4
JEFFERSON	6
ROGER	6
PETRUS	6
BAILEYS	6
BORSCI	6
AMARETTO DI SARONNO	5
MARTINI ROSSO, BIANCO ODER ROSATO (ROSÉ) <i>Martini Bianco/Rosso/Rosato</i>	5



GRAPPE

DI CICCO	4
903 - BONAVENTURA	6
NEBBIOLO - GATTINARA TRAVAGLINI	7
"COSTAMIOLE" BARBERA - PRUNOTTO	7
TIGNANELLO - ANTINORI	8

GRAPPE BARRIQUE

966 - DI CICCO	5
"PIASI" - BERTA	6
DICIOTTO LUNE - MARZADRO	7
BAROLO "BUSSIA" - PRUNOTTO	8
RISERVA "PIAN DELLE VIGNE" - ANTINORI	8
"OLTRE IL VALLO" - BERTA	12
"OLTRE IL DILIDIA" - BERTA	12
"BRIC DEL GAIAN" - BERTA	16

BRANDY

STRAVECCHIO	4
VECCHIA ROMAGNA	4
FUNDADOR	5
CARDENAL MENOZA	8

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	6
JAMESON	6
CHIVAS REGAL 12 YEARS	6
JACK DANIEL'S	6
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	8
BUSHMILLS 10 YEARS	8
LAPHROAIG 10 YEARS	8
OBAN 14 YEARS	10
CRAGGANMORE 12 YEARS	10
LAGAVULIN 16 YEARS	16
THE BALVENIE 12 YEARS	14



COGNAC

COINTREAU	5
CALVADOS SELECTION	5
GRAND MARNIER	5
COURVOISIER V.S.	6
MARTELL V.S.	6
HENNESSY U.S.	6
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	8

RUM

PAMPERO ANIVERSARY	6
APPLETON VX	6
MATUSALEM RESERVA SOLERA 7 YEARS	8
HAVANA 7 YEARS	8
CAPTAIN MORGAN SPICED	8
SANTA TERESA GRAN RESERVA	8
ZACAPA SOLERA 23 YEARS	12
J. BALLY 7 YEARS	12

GIN

TANQUERAY	8
BOMBAY	8
HENDRICK'S	10

VODKA

BELVEDERE	10
GREY GOOSE	10
ABSOLUT ELYX	10

LONG DRINKS

SHERLY TEMPLE	7
CAMPARI E GIN	7
SPRITZ	7
BELLINI	7
MIMOSA	7
NEGRONI	8
„FALSCHER“ NEGRONI <i>Negroni Sbagliato</i>	8
WODKA TONIC (WÄHLEN SIE IHREN LIEBLINGSWODKA) <i>Vodka Tonic</i>	13
GIN TONIC (WÄHLEN SIE IHREN LIEBLINGSGIN) <i>Gin Tonic</i>	11/13
RUM & COCA (WÄHLEN SIE IHREN LIEBLINGSRUM) <i>Rum & Coca</i>	9/15

INFORMATION

Alle Speisen können ein oder mehrere der in der Verordnung (EU) Nr. 1169/11 aufgeführten Allergene enthalten.

Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben, fragen Sie bitte nach dem Zutaten- bzw. Allergenregister, das auf Anfrage erhältlich ist.

Wir bitten Allergiker und Zöliakie-Betroffene zu beachten, dass wir eine Kreuzkontaminationen zwischen den Lebensmitteln nicht ausschließen können.

INFORMATIVA

Nelle pietanze servite possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg UE 1169/2011. Vi invitiamo pertanto, in caso di intolleranze o allergie, a chiedere di poter visionare il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su richiesta.

Per coloro che soffrono di allergie gravi o celiachia si precisa che non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazione crociata tra gli alimenti.



ALESSIO[®]

RISTORANTE

ROMA
VIA DEL VIMINALE, 2G
WWW.RISTORANTEALESSIO.IT

KOSTEN SIE, MACHEN SIE EIN FOTO UND LASSEN SIE UNS WISSEN,
WAS SIE ÜBER UNS DENKEN!

