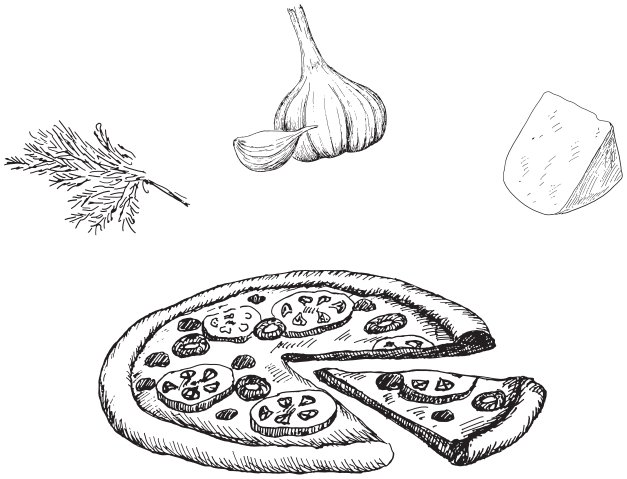
ITALIAN RESTAURANT

Flamingo Rosso™

★★★

THE ROOFTOP CLUB

Speisekarte



Since 2015

Empfehlungen

Aperitivo

Cielo 9° Bianco Frizzante 0,1l 4,00
ITA/Veneto. Easy to make Party.

Lillet Wild Berry 0,3l 9,00
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren

Aperol Spritz 0,3l 9,00
Aperol, Soda, Prosecco, Orange

Limoncello Spritz 0,3l 9,00
Villa Massa Limoncello, Prosecco, Schweppes Bitter Lemon, Minze

Menu

Das unkomplizierte Menü für Freunde und Familie (gilt nur für den gesamten Tisch)

Antipasti di Verdure vegetarisch
Gegrilltes Gemüse, Petersilie, Knoblauch, Fior di Latte, Basilikum

Pizza satt

kleines Überraschungsdessert ..... p.P. 30,00

Empfehlungskarte

Lachstatar 14,00
Avocado, Wildkräuter und Limette

Pizza Francese 13,00
Crème fraîche, Brie und Preiselbeeren

Pizza Caramellata 13,00
Büffelmozzarella, karamellisierte Zwiebeln, confierte Tomaten und Basilikumpesto

Speisekarte

Vorspeisen

Bruschetta Classica vegan 7,50
Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Antipasti di Verdure vegetarisch 11,50
Gegrilltes Gemüse, Petersilie, Knoblauch, Fior di Latte und Basilikum

Pane Avocado vegan 9,00
Röstbrot, Avocado, Knoblauch, Olivenöl und Rucola

Piatto con Prosciutto di Parma 13,00
Parmaschinken, Oliven und Salsa

Insalata Mista 16,00
gemischter Salat mit Kochschinken, Ei, Parmesan, Brotchips und italienischem Dressing

Formaggio di Capra 14,00
Ziegenkäse, gemischter Salat, Walnüsse und Birne

Calamaro fritto 11,00
gebratener Tintenfisch mit Limettenaioli

Zuppa di Zucca vegetarisch 8,00
Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Petersilienpesto

Pasta

Tagliatelle Funghi 15,00
mit gemischten Pilzen und Pesto

Tagliatelle Bolognese classico 15,00
mit Bolognese wie von Nonna gekocht mit gaaanz viel Amore!

Tagliatelle con Tagliata di Manzo 19,00
mit Rinderstreifen und Gemüse

Tagliatelle Limone 19,00
mit Weißwein, Zitrone, Knoblauch, Garnelen, Petersilie und Butter

Tagliatelle Tartufo 22,00
mit Trüffel

Ravioli Spinaci e Ricotta 15,00
Ravioli mit Spinat- und Ricottafüllung in Salbeibutter mit Parmesan, Kirschtomaten und Rucola

Alle Pastagerichte werden mit Parmesan serviert.

Fleisch & Fisch

Tagliata di Manzo 24,00
Rindersteak auf gebratenem Pestogemüse mit Rosmarinkartoffeln

Filetto di Salmone 21,00
Lachs auf gebratenem Pestogemüse mit Rosmarinkartoffeln

Pizza Napoletana di Flamingo

Pizza Margherita vegetarisch 10,00
Tomatensauce, Fior di Latte

Pizza Capra e Fichi vegetarisch 14,00
Crème fraîche, Ziegenkäse, Feigen, Nüsse und Rucola

Pizza Zucca vegetarisch 13,00
Tomatensauce, Kürbis, Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Pinienkerne

Pizza Funghi vegetarisch 12,00
Tomatensauce, Fior di Latte, Pilze der Saison und Petersilienpesto

Pizza Spinaci e Gorgonzola vegetarisch 12,00
Tomatensauce, Fior di Latte, Spinat und Gorgonzola

Pizza Tartufo vegetarisch 16,00
Tomatensauce, Fior di Latte, Spinat und Trüffelcreme

Pizza Frutti di Mare piccante 14,00
Fior di Latte, marinierte Meeresfrüchte und Chiliöl

Pizza Rustica 13,00
Tomatensauce, Fior di Latte, Spinata Romana, Schinken und Champignons

Pizza Parma 14,00
Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken und Parmesan

Pizza Salsiccia e Noce 14,00
Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia und Walnüsse

Pizza Culo Ardente 14,00
Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia, Fenchel und Chilihonig

Pane Pizza e Pesto 12,00
Pizzabrot mit Pesto, Fior di Latte und Rucola

Dessert

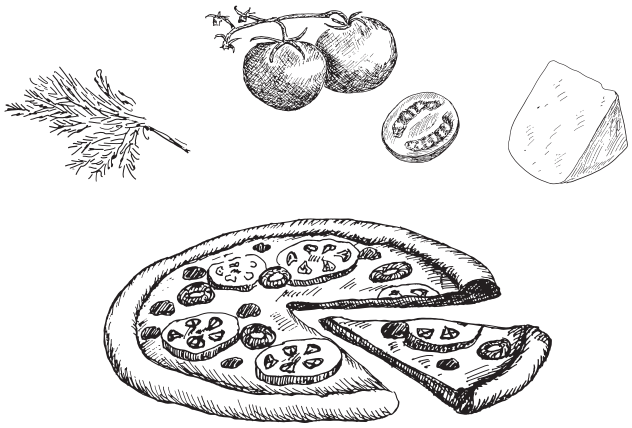
Danieles Tiramisu Originale (alkoholfrei) 7,00

Natales Schokomousse mit Birne und Walnüssen 8,00

Unsere Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. USt. und Service.
Eine Liste der kompletten deklarationspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene kann auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

Pizza Napoletana

Unsere Pizzarezepte greifen auf die
alten Traditionen der typisch »neapolitanischen Pizza« zurück.
Wir verwenden ausschließlich authentische Zutaten,
wie neapolitanisches Mehl, Hefe, Salz und Olivenöl. Der Teig hat einen
sehr geringen Hefeanteil und sein Gehvorgang erstreckt sich über
48 Stunden. Anschließend wird die Pizza ganz klassisch auf Stein bei 410 Grad
Celsius gebacken. Das Ergebnis ist ein sanfter und weicher Teig, der leicht
verdaulich ist und einen traditionellen Pizzarand aufweist. Selbst die UNESCO
hat dies bereits als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt.
Wir freuen uns sehr, ein Stück der »Napoli Culinaria« nach Braunschweig
zu holen und möchten euch für die Aromen und die Herzhaftigkeit der traditionellen
»neapolitanischen Pizza« begeistern. Die Pizzen werden vom ersten
Schritt an komplett von Hand und nach über
300 Jahre alter Tradition gefertigt.
Buon Appetito!



ITALIAN RESTAURANT
Flamingo Rosso
THE ROOFTOP CLUB

Since 2015