

Wir begrüßen Sie

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant „Colosseo“ willkommen heißen zu dürfen.

Wir bieten Ihnen im Freiburger Osten die originale, italienische Küche an. Traditionell, verfeinert mit moderner Kreativität.

Um Ihnen die wahre italienische Küche nach Freiburg bringen zu können, benötigt unser Küchen-Team, italienische Lebensmittel von bester Qualität.

Die Qualität von Lebensmitteln hängt vom Grad der Verarbeitung ab. Hier sehen Sie kurz und knapp, was unter anderem wichtig zu beachten ist.

DOP ist die Abkürzung für „Denominazione d'Origine Protetta“, die italienische Entsprechung von „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Mit DOP werden Produkte gekennzeichnet, deren Herstellungsprozess auf eine bestimmte Region festgelegt ist.

In Italien sind vor allem Käse und einige Schinken davon betroffen. Das heißt, dass die Aufzucht der Tiere und ihre Weiterverarbeitung bzw. die der Milch auf eine Region beschränkt ist.

Begründet liegt diese geografische Beschränkung in der traditionellen Herstellung.

Genießen Sie unsere ganzjährige Speisekarte & unsere wechselnden saisonalen Spezialitäten.

Bitte teilen Sie uns Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten im Vorfeld mit.

Alle Speisen und Getränke können Sie bei uns vorbestellen und dann vor Ort abholen.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden, lassen Sie sich von uns verwöhnen! Und denken Sie daran, Liebe geht durch den Magen!

Ihre Gastgeberin

Giulia Stampone & das Colosseo-Team

ANTIPASTI

INSALATA DI POLPO

Oktopus | Kartoffel | Oliven | Sellerie |

13

AFFETTATO MISTO

Gemischter Italienischer Aufschnitt | Käse

1 Person 9 oder 2 Personen 17

ANTIPASTI VERGETARIANI

Verschiedene vegetarische Vorspeisen

1 Person 8 oder 2 Personen 15

AVOCADO RIPIENO

Gefüllte Avocado | Tomaten | Zwiebel | Knoblauch | Rucola

8

BRUSCHETTA CON CREMA DI AVOCADO

Hausgemachtes, geröstetes Weißbrot | Tomaten | Knoblauch | Basilikum | Avocado-Creme | Burrata DOP

11

BRUSCHETTA CLASSICA

Hausgemachtes, geröstetes Weißbrot | Tomaten | Knoblauch | Basilikum

6,50

CASCATA DI PARMA

Bufala di Campana DOP | Prosciutto di Parma DOP | Rucola

14

CARPACCIO DI BRESAOLA

Luftgetrockneter Rinderschinken | Rucola | Cocktail-Tomaten | Parmiggiano Reggiano DOP

14

INSALATE

GEMISCHTER SALAT KLEIN | GROß

5 | 10

INSALATA DI TONNO

Thunfisch | Oliven | Cocktail-Tomaten | Zwiebel

12

INSALATA TRI COLORE

Bufala di Campana DOP | Tomaten | Basilikum

12

BUNTER SALATELLER MIT GEBRATENEN RIESEN-GARNELEN

16

BUNTER SALATELLER MIT GEGRILLTEN PUTENSTREIFEN

15

BUNTER SALATELLER MIT GEGRILLTEM OKTOPUS

16

PASTA

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGU DI CARNE

Hackfleischsoße

12

MEZZI PACCHERI ALL'AMATRICIANA

Tomatensoße | Guanciale | Zwiebel

13

MEZZI PACCHERI ALLA NORMA

Tomatensoße | Aubergine | Ricotta Salata DOP

13

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Geröstete Guanciale | Parmiggiano Reggiano DOP | Ei | Pecorino Romano DOP

15

LINGUINE FRESCHE FRUTTI DI MARE

Cocktail-Tomaten | Meeresfrüchte | flambiert mit Cognac

17

LINGUINE FRESCHE VONGOLE

Weißweinsauce | Venusmuscheln | flambiert mit Grappa

16

TAGLIATELLE FRESCHE AL SALMONE

Tomatensoße | Sahne | Lachs | flambiert mit Vodka

16

TAGLIATELLE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI

Steinpilz | Sahne | Parmiggiano Reggiano DOP

17

AL FORNO

LASAGNE CLASSICA

Hackfleisch | Béchamelsauce | Tomatensoße | Mozzarella fior di latte |
Parmiggiano Reggiano DOP

13

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Aubergine | Tomatensoße | Mozzarella fior di latte | Parmiggiano Reggiano DOP

13

RISOTTO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E GUANCIALE

Safran | Guanciale

17

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Steinpilz | Parmiggiano Reggiano DOP

16

CARNE E PESCE

CALAMARI ALLA ROMANA

Frittierte Tintenfischringe | Remoulade | Zitrone

16

GRIGLIATA DI PESCE MISTO

Gemischter Fischteller gegrillt | Zitrone

24

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Schwertfisch-Filet gegrillt | Zitrone

20

COTOLETTA MILANESE

Paniertes Kalbsschnitzel | Zitrone | Preiselbeermarmelade

18

SCALOPPINA AL LIMONE

Kalbsschnitzel | Zitronensoße | Minze

20

TAGLIATA DI MANZO

Gegrilltes Roast-Beef | Rucola | Cocktail-Tomaten | Parmiggiano Reggiano DOP

24

CONTORNI

Beilagen

PATATINE FRITTE

Pommes

5

VERDURE

Gemüse

6

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffel

6

PIZZA TRADIZIONALE

FOCCACIA

Olivenöl | Rosmarin

6

MARINARA (Rossa)

Knoblauch | Oregano

8

MARGHERITA

Tomatensoße | Mozzarella fior di latte | Basilikum

9

SALAMI

Salami Finocchiona

11

CONTADINA

Hinterschinken | Champignons

10

GLADIATORE

Ventricina (scharfe Salami) | Frische Peperoni Friggitelli

12

CAPRICCIOSA

Kapernäpfel | Artischocken | Oliven | Champignons

13,50

NAPOLI

Sardellen | Kapernäpfel | Oliven

12

PUGLIESE

Thunfisch | Zwiebel

11

QUATTRO FORMAGGI (Bianca)

Vier verschiedene Käsesorten

12

REGINA (Rossa)

Tomatensoße | Parmiggiano Reggiano DOP | Cocktail-Tomaten | Basilikum

12

VEGETARIANA

Zucchini | Aubergine | Paprika

13

PIZZA GOURMET

FOCACCIA GIULIO CESARE

Mortadella | geröstete Pistazien

13

TRENTINA

Aubergine | Zucchini | Ziegenkäse

13

SALUTE (Bianca)

Brokkoli | getrocknete Tomaten | Oliven | Nüsse

13

PIZZA SALMONE

Lachs | Rucola | geriebene Zitrone | Cocktail-Tomaten | Nüsse

16

IMPERATORE (Bianca)

Radicchio | Pancetta | Gorgonzola DOP | Nüsse

14

FRUTTI DI MARE (Rossa)

Meeresfrüchte flamiert in Cognac

18

AMALFI

Gambas | Rucola | Cocktail-Tomaten

15

PORCINI (Bianca)

Steinpilz | Bufala di Campana DOP

15

BRESAOLA

Bresaola | Nüsse | Parmiggiano Reggiano DOP | Cocktail-Tomaten | Rucola

16

FORESTA NERA

Hinterschinken | Trüffel-Crème | Mascarpone | Cocktail-Tomaten | Rucola

16

BURRATA (Rossa)

Burrata di Bufala DOP | Cocktail-Tomaten | Rucola

14

SPARTACUS

Prosciutto di Parma DOP | Parmiggiano Reggiano DOP | Rucola | Cocktail-Tomaten

16

COLOSSEO SPECIALE

Gefüllt mit Hinterschinken | Steinpilz | Mozzarella

Auf der Außenseite Prosciutto di Parma DOP | Burrata di Bufala DOP | Cocktail-Tomaten | Rucola

20

BAMBINI

SPAGHETTI AL POMODORO

Tomatensoße

7

SPAGHETTI AL BURRO

Butter

6

PATATINE FRITTE

Pommes

5

PIZZA MAGHERITA BAMBINI

7

DOLCE

PANNA COTTA

Sahne | Vanilleschote | saisonale Soße

7

TIRAMISU

Biskuit | Kaffee | Mascarpone | Ei | Amaretto

8

PIZZA NUTELLA

Nutella | Schokoriegel | Nüsse | Puderzucker

10

DIGESTIVO

GRAPPA RISERVA

2CL 4,50

GRAPPA MARZADRO

TRENTINA | DICIOTTOLUNE | AMARONE

2CL 6,00

SAMBUCA

2CL 3,00

FERNET BRANCA

2CL 3,00

AVERNA

2L 3,00

AMARETTO

2CL 3,00

LIMONCELLO

2CL 3,00

WILLIAMS BIRNE

2CL 3,50

RAMAZZOTTI

2CL 3,50

VECCHIA ROMAGNA (BRANDY)

2CL 4,00

GETRÄNKEKARTE

APERITIVO

PROSECCO

0,1L 4,00

MARTINI BIANCO

5cl 4,00

MARTINI ROSSO

5cl 4,00

CAMPARI SODA

0,25L 5,50

CAMPARI ORANGE

0,25L 6

APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange

0,25L 7

HUGO

Prosecco | Holundersirup | Soda | Limette | Minze

0,25L 7

WILDBERRY LILLET

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Waldfrüchte

0,25L 7,50

LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco | Limoncello | Soda | Zitrone | Zitronenmelisse

0,25L 7,50

BIER VOM FASS

GANTER PILS

0,25L 3 oder 0,4L 4

GANTER WEIZEN

0,5L 4,50

COLA-WEIZEN

0,5L 4,50

RADLER

0,25L 2,80 oder 0,4L 3,80

FLASCHEN BIERE

GANTER BADISCH HELL

0,5L 4,50

GANTER URTRUNK

0,33L 3,80

GANTER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

0,5L 4,50

FREIBURGER PILS ALKOHOLFREI

0,33L 3,80

OFFENE WEINE

WEIßWEINE

- FRASCATI TROCKEN, CÀ DEL MORO DOC LAZIO
0,25L 5,30
GUTEDEL TROCKEN, HEINEMANN MARKGRÄFLERLAND
0,25L 5,50
WEIßBURGUNDER TROCKEN, MOOSMANN BUCHHOLZ
0,25L 5,50

ROSÈWEINE

- CHIARETTO TROCKEN, RIVA D'ORO VENETO
0,25L 5
SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN, MOOSMANN BUCHHOLZ
0,25L 5,50

ROTWEINE

- SPÄTBURGUNDER TROCKEN, MOOSMANN BUCHHOLZ
0,25L 5,50
CHIANTI TROCKEN, DOCG TOSCANA
0,25L 5,50
PRIMITIVO TROCKEN, APULIEN
0,25L 5,50
WEINSCHORLE WEIß
0,25L 3,70
WEINSCHORLE ROT
0,25L 3,70

WASSER

- TAFELWASSER, PRICKELND
0,2L 2,20 ODER 0,4L 3,00
TAFELWASSER, PRICKELND, KARAFFE
0,5L 4,00 ODER 1,0L 6,00
TAFELWASSER STILL
0,2L 2,20 ODER 0,4L 3,00
TAFELWASSER STILL, KARAFFE
0,5L 4,00 ODER 1,0L 6,00
BAD DÜRRHEIMER MEDIUM ODER NATURELL
0,75L 6,00

SOFTGETRÄNKE

AFRI COLA

0,2L 2,50 ODER 0,4L 4,00

BLUNA ORANGE

0,2L 2,50 ODER 0,4L 4,00

BLUNA ZITRONE

0,2L 2,50 ODER 0,4L 4,00

BLUNA MIX COLA & ORANGE

0,2L 2,50 ODER 0,4L 4,00

COCA COLA ZERO, FLASCHE

0,33L | 3,50

SÄFTE

APFELSAFTSCHORLE NATURTRÜB

0,2L 2,50 ODER 0,4L 4,00

JOHANNISBEERSAFTSCHORLE

0,2L 2,50 ODER 0,4L 4,00

MARACUJASAFTSCHORLE

0,2L 2,50 ODER 0,4L 4,00

HOLUNDERSAFTSCHORLE

0,2L 2,50 ODER 0,4L 4,00

AQUA FRESCHA

(Soda | Eis | Zitronensaft | Minze | Zitrone)

4,50

AQUA FIT

(Soda | Eis | Orange | Limetten | Zitrone | Minze)

4,50

Mit Flavour (fragen Sie den Service) +0,50

WARME GETRÄNKE
(ALLEGRETTO)

ESPRESSO

2,40

ESPRESSO MACCHIATO

2,60

DOPPELTER ESPRESSO

3,90

KAFFEE

2,80

CAPPUCCINO

3,50

MILCHKAFFEE

3,80

LATTE MACCHIATO

3,50

HEIßE SCHOKOLADE (LINDT)

3,50

AFFOGATO AL CAFFÈ

4,00

CAFFÈ CORRETTO

5,00

TEE

(KEO)

DARJEELING ZART

blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack

GRÜNTEE

in den saftig-grünen Hochlandebenen Chinas

PFEFFERMINZ

Heilend und erfrischender Alleskönner

KAMILLENTÉE

Wohltuend und bekömmlich

INSEL DER SINNE

Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer

ROOIBOS-VANILLE

Südafrikanischer Rooibos-Tee mit echten Vanille-Stückchen

TULSI

Ayurvedischer Tulsitee mit Orangen

3,50