



Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta alla Napoletana Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	12.00
Gamberetti all' aglio Crevetten im Öl mit Knoblauch und Rucola	19.50
Carpaccio alla Cipriani Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano Scheiben	24.50
Antipasto misto all' Italiana Rohschinken, scharfe Salami, Salami Milano, Coppa	24.50
Prosciutto San Daniele con melone o Mozzarella di Bufala Ein luftgetrockneter Rohschinken aus Italien mit Melone oder Büffelmilch serviert	24.50
Cozze alla Pescatore Frisch Miesmuscheln mit Weisswein, Knoblauch	24.50
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben, die mit feiner Soße aus Thunfisch	28.50
Rindstartar (Fleisch CH ca. 80gr) mit Toastbrot und Butter	22.00

Zuppe – Suppen

Zuppa pavese Bouillon mit Ei, Käse und geröstetem Brot	11.50
Crema di pomodoro e basilico Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	11.50

Insalate – Salat

Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat mit Speck	14.50
Insalata verde Grüner Salat	9.50
Insalata di pomodoro con cipolla Tomatenscheiben mit Zwiebeln	10.00
Insalata mista Gemischter Salat	11.50
Insalata di Rucola con grana padano Rucola, Cherry-Tomaten und Grana Padano Scheiben	13.50
Insalata Caprese Tomatenscheiben mit Mozzarella aus Büffelmilch und frische Basilikum	19.50
Salat Teller Grosser gemischter Salat mit gekochtem Ei und Mozzarella (empfehlen wir als Hauptgang)	26.00





Fratelli Mastrodonato GmbH / Restaurant Pizzeria Mamma Rosa

📍 Bachstrasse 19, CH-8200 Schaffhausen
☎ 052 625 24 69

✉ info@pizzeria-mammarosa.ch
🌐 www.pizzeria-mammarosa.ch

Pasta e Risotto

	Vorsp.	Portion
Spaghetti napolitana Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum	22.00	25.00
Spaghetti al pesto Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto	22.00	25.00
Spaghetti all' abruzzese piccante Spaghetti mit scharfem Peperoncini, Knoblauch, Petersilie	22.00	25.00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	22.00	25.00
Spaghetti bolognese Spaghetti mit Fleischsauce (vom Rind CH)	22.00	25.00
Penne all' arrabbiata Penne mit pikanter Tomatensauce	22.00	25.00
Penne alla Vodka Penne mit Speck, Rosasauce und Vonka	22.00	25.00
Penne alla Puttanesca Penne mit Oliven, Kapern, Sardellen und Tomatensauce	22.00	25.00
Penne all'Amatriciana Penne mit Speck und Tomatensauce	22.00	25.00
Tortellini alla Panna Tortellini mit Schinken und Rahmsauce	22.00	25.00
Gnocchi al Gorgonzola Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolarahmsauce	22.00	25.00
Ravioli di ricotta e spinaci Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter	25.50	28.50
Tagliatelle porcini Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Rahmsauce	29.50	32.50
Spaghetti chitarra alle vongole Hausgemachte Spaghetti Chitarra mit Venusmuscheln, Cherry-Tomaten, Petersilie und Knoblauch	31.50	34.50
Spaghetti chitarra ai gamberi Hausgemachte Spaghetti Chitarra mit Crevette, Cherry-Tomaten, Petersilie und Knoblauch	31.50	34.50
Spaghetti chitarra del nonno Hausgemachte Spaghetti Chitarra mit Kalbsstreifen, Zucchini, Cherry-Tomaten und Safransauce	31.50	34.50
Gnocchi alla siciliana mit Oliven, getrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkerne	25.50	28.50
Lasagne Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch (CH) im Holzofen überbacken		26.50
Risotto con funghi porcini Risotto mit Steinpilzen	28.00	31.00

Preise in CHF inkl. 7.7 MWST.

Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Meeresfrüchte Spezialitäten

 *Buon Appetito!* 





Fratelli Mastrodonato GmbH / Restaurant Pizzeria Mamma Rosa

Bachstrasse 19, CH-8200 Schaffhausen
052 625 24 69

info@pizzeria-mammarosa.ch
www.pizzeria-mammarosa.ch

Secondi piatti – Hauptgerichte

Carne – Fleischgerichte (CH)

Piccata Milanese

Kalbspiccata mit Champignon und Schinkenstreifen
Beilage: Safranrisotto oder Tomatenspaghetti

39.50



Piccata Milanese

Scaloppina al Limone

Kalbsplätzli an Zitronensauce

39.50



Scaloppina al Limone

Saltimbocca alla Romana

Kalbsplätzli (CH) mit Rohschinken und Salbei

39.50



Saltimbocca alla Romana

Specialità della Casa – Spezialität des Hauses

Pollo novello al rosmarino

Misträtzerli (CH) mit Rosmarin (Wartezeit ca. 30 Min)

37.50



Gamberoni alla griglia

Pesce – Fisch

Gamberoni alla griglia

Riesengrillen vom Grill (6 Stk.)

39.00

Filetto di Orata

Doradefilet vom Grill oder Mediterranischer Art,
dazu Zitronenrisotto

37.50



Filetto di Orata

Alle diese Gerichte servieren wir nach Wunsch mit
Nudeln, Risotto, Reis, Gemüse oder Pommes frites.

Preise in CHF inkl. MWST

Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Meeresfrüchte Spezialitäten

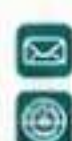
Buon Appetito!



Fratelli Mastrodonato GmbH / Restaurant Pizzeria Mamma Rosa



Bachstrasse 19, CH-8200 Schaffhausen
052 625 24 69



info@pizzeria-mammarosa.ch
www.pizzeria-mammarosa.ch



Pizze



Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Kl. Port.

17.00

Portion

19.00

Margherita originale (con mozzarella di bufala)

Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch, frischer Basilikum

21.50

23.50

Napoletana

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Oregano

21.00

23.00

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon, Oregano

20.00

22.00

Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon, Peperoni, Artischocken, Oregano

21.00

23.00

Della Casa

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Grana padano Scheiben, Rucola, Oregano

24.50

26.50

Al gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano

20.00

22.00

Calzone (gedeckte Pizza)

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon, Eigelb, Oregano

22.00

24.00

Alla calabrese

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperoni, Oregano

21.00

23.00

Marinara

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Sardellen

24.50

26.50

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano

20.00

22.00

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano

20.00

22.00

Jede Pizza in zwei Teilen serviert
CHF 5.- Aufpreis

Auch glutenfreie Pizzen sind möglich

Preise in CHF inkl. MWST

Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Meeresfrüchte Spezialitäten

Buon Appetito!





Fratelli Mastrodonato GmbH / Restaurant Pizzeria Mamma Rosa



Bachstrasse 19, CH-8200 Schaffhausen
052 625 24 69



info@pizzeria-mammarosa.ch
www.pizzeria-mammarosa.ch



Pizze



Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Spinat, Hinterschinken, Oregano

Kl. Port.

24.00

Portion

26.00

Alla vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Artischocken, Champignon, Peperoni, Oregano

23.00

25.00

Del povero

Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Zwiebel, Knoblauch, Oregano

21.00

23.00

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignon, Artischocken, Peperoni, Spiegelei, Oregano

24.00

26.00

Contadino

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Oregano

21.00

23.00

Mare e monti

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Crevetten, Oregano

24.50

26.50

Quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella + 3 verschiedene Käsesorten, Oregano

22.00

24.00

Genovese

Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Mascarpone, Cherry-Tomaten, Oregano

22.50

24.50

Antonio

Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilze, Knoblauch, Oregano

24.50

26.50

Toscana

Tomaten, Mozzarella, milde Salami, Champignon, Peperoni, Oregano

21.00

23.00

Mamma mia

Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Zucchini, Cherry Tomaten, Oregano

25.00

27.00

Peppino

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Gorgonzola, Champignon

24.50

26.50

**Jede Pizza in zwei Teilen serviert
CHF 5.- Aufpreis**

Auch glutenfreie Pizzen sind möglich

Preise in CHF inkl. MWST

Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Meeresfrüchte Spezialitäten

Buon Appetito!





Offenweine

WEISS

	1 dl	7,5 dl
Roero Arneis <i>'DONNA IDA DOCG, Luigi Einaudi'</i>	8.00	52.00
Trebbiano IOVE <i>Umberto Cesari</i>	6.50	44.00
Vino della casa – Hauswein	6.00	42.00

ROSÉ

Rosé Cafuria <i>Salento IGT Tomaresca</i>	8.00	52.00
Vino della casa – Hauswein	6.00	42.00

ROT

Vino della casa – Hauswein	6.00	42.00
Primitivo Negroamaro <i>di Puglia IGP' GVS</i>	7.00	46.00
Barbera <i>Podere Luigi Einaudi Langhe DOC</i>	9.00	59.00

Buon Vino
Buona Compagnia 



FLASCHENWEINE ROT

PIEMONTE

Barolo DOCG

Rocche Costamagna

In der Nase fruchtige Noten von roten Früchten und ein Potpourri an Gewürzen. Im Gaumen wuchtig, samtig und vollmundig. Der Abgang ist langanhaltend mit einem Hauch von Tee- und Würznoten.

75cl 79.00

Barbera Langhe DOC

Poderi Luigi Einaudi

In der Nase zeigen sich fruchtige Noten von Brombeeren und gekochten Pflaumen, begleitet von weinigen, gärenden Noten, die typisch für den Barbera sind, mit einem aromatischen Beitrag des Holzes. Reichhaltig, geschmeidig, weich, leicht pikant, mit Geschmack, der durch seine Dimension überrascht, bevor er mit einem entschlossenen und anhaltenden Schluss endet.

75cl 59.00

VENETO

Valpolicella Superiore Ripassa DOC

Sergio Zenato

Tiefer, dichter Purpur, frisches, fruchtiges Bouquet von Kirschen, Gewürzen und ein Hauch Walnüsse; dezente Süsse, dicht, voll und weich; mittellanger Abgang.

75cl 58.00

Corvina, Rondinella, Molinara

Lenotti Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cantine Lenotti

Handgelesene Trauben auf Kalk- und Tonböden, glazialen und alluvialen Ursprungs. Intensives Rubin- bis Granatrot. Mächtige Frucht, Rum, Vanille, konzentrierte Noten von trockenen und reifen Beeren. Vanille, schwarze Kirschen und Kakao. Dichter Ansatz, konzentriert, Süsse, sehr einladend, zeigt Fülle und Tiefe, harmonisch.

75cl 68.00

Capo di Stato DOC

Conte Loredan Gasparini

65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec

Dieser Riserva wurde 1964 geboren und ist das Ergebnis einer Auswahl von Trauben unserer alten Reben, wo Klone, die jetzt nicht mehr verfügbar sind, einen Rotwein mit einem einzigartigen und originellen Charakter erzeugen. Die Rebsorten sind Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Malbec, aber die Besonderheit liegt gerade in der Herkunft dieser Pflanzen, die ein kleines Museum zum Schutz der Artenvielfalt darstellen. Ein Wein, der es auch schafft, den großzügigen Charakter der Ländereien von Venegazzu am besten darzustellen, wo Frische und Säure immer einen intensiven und komplexen Körper unterstützen, der sich nie durch Kraft, sondern durch Raffinesse und Sinnlichkeit ausdrückt.

75cl 95.00

TOSCANA - BOLGHERI

CLARICE DOC

Az. Agr. Eucaliptus, Dario di Vaira

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

In der Farbe ein ganz dunkles Purpurrot mit fast schwarzem Kern. Das zeigt einen dichten, kräftigen und jungen Wein. In der Nase viel getrocknete Kräuter, schwarze Kirschen, Heidelbeere und Holunder. Auch Noten von Tabak, Pumpernickel, Unterholz, Efeu und schwarzem Pfeffer. Im Gaumen saftig und voll, dunkle Beerenfrucht mit ausgereiften, noblen Tanninen ausgestattet.

75cl 56.00

Tignanello

Cantine Marchesi Antinori

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Bei der organoleptischen Untersuchung zeigt dieser sensationelle toskanische Rotwein ein sehr intensives Rubinrot. Die Nase bietet ein sehr intensives und fruchtiges Aroma mit Anklängen von roten Früchten, Vanille und Kakaonoten. Am Gaumen ist er tief und samtig, mit reicher Frische und weichen Tanninen.

75cl Preis auf Anfrage

PUGLIA

Ladislao Negroamaro, Salento

Cantine Barsento

100% Negroamaro / Ausbau in grossen Eichenfässern

Zeigt in der Nase Aromen von reifen Kirschen, Tabak, Leder und Johannisbrot. Im Gaumen ist der Negroamaro vollmundig, gut strukturiert mit kräftigen Tanninen. Viel Röstaromen (Vanille) im Finish.

75cl 58.00



Mineral – Süsswasser Flasche

Henniez ohne Kohlensäure	3,3 dl	5.50
Coca Cola, Cola zero, Citro, Fanta	3,3 dl	5.50
Apfelsaft, Rivella (rot/blau)		
Schweppes Tonic	2 dl	5.50
Orangensaft	2 dl	5.50
Sanbitter	1 dl	6.50
S. Pellegrino Mineral	5 dl	6.50
S. Pellegrino, Aqua Panna, Cola, Citro	1 Liter	10.50
Glas Leitungswasser		2.50
Carafe Leitungswasser		8.00



Offene Getränke

Eistee, Apfelshorley	3 dl	4.80
Mineralwasser, Cola, Citro	5 dl	6.20

Biere

Falkenbier Lager	Stange 3 dl	4.90
	Kübel 5 dl	6.90
Falken Weizenbier	Flasche 5 dl	7.50
Birra Peroni / Nastro Azzurro (Italien)	Flasche 3.3 dl	5.50

*Buon Gusto
Buona Compagnia* ❤️





Bevande alcoliche – alkoholische Getränke

Prosecco

Prosecco	1 dl	8.50
	7,5 dl	49.00

Prosecco, Frangiacorta	1 dl	11.00
	7,5 dl	69.00

Aperitif/Digestif

Martini (weiss), Campari, Cynar, Pastis, Porto rot, Averna, Ramazzotti, Fernet-Branca, Baileys und divers. Digestif	4 cl	8.00
--	------	------

Liköre

Amaretto di Saronno	2 cl	8.50
Limoncello	4 cl	7.00

Spirituosen

Hausgrappa (weiss)	2 cl	7.50
Grappa BERTA	2 cl	ab 12.50
Williams, Kirsch	2 cl	8.50

Spirituosen

Vecchia Romagna,	2 cl	8.00
Calvados	2 cl	10.00

Warme Getränke

Café Crème, Espresso und diverse Tee	4.60
Cappuccino	5.60
Doppelter Espresso	5.80
Corretto (Grappa/Vecchia Romagna)	7.50



*Buon Gusto
Buona Compagnia* 





Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln



Fleisch

Rohschinken
Hinterschinken
Rinderhack (Bolognese)
Rindsfilet (Carpaccio)
Entrecote
Scharfe Salami
Speck
Kalbsplätzli (Cordon Bleu, Piccata, Scaloppine, Saltimbocca)

Herkunftsland

Italien
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz, Italien
Schweiz
Schweiz

Fisch

Lachs
Crevetten
Riesencrevetten

Norwegen
Vietnam
Vietnam

Käse

Mozzarella
Mozzarella di Bufala
Grana Padano

Italien
Italien
Italien

Brot aus der Schweiz und aus Liechtenstein

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

*Buon Gusto
Buona Compagnia* 

Preise in CHF inkl. MwSt.

