



Carta dell'Autunno

Gli Aperitivi della Casa

Lassen Sie die Zeit im Rossini mit
einem klassischen italienischen Aperitivo beginnen

L'ora degli Spritz!

Aperol, Martini oder Campari Spritz	0,25l	7,00 €
Prosecco Piccolo, La Marca Trevigiana, D.O.C	0,2l	6,50 €
Apple Cider Cocktail	0,25l	7,50 €

Alkoholfrei

Crodino	0,1l	5,00 €
Martini analcolico	0,25l	7,00 €

Zu jedem Aperitivo servieren wir kleine Knabbereien!

Jeden Donnerstag bieten wir ein "Aperitivo speciale" an.

Auf Anfrage stellt Ihnen unser Personal gerne die Karte
der Allergene und Konservierungstoffe zur Verfügung

I piatti classici Rossini dall 1989

Insalate

	klein EURO	groß EURO
Mista Gemischter Beilagensalat	3,50	
Italia Mista mit Schinken, Käse und gekochtem Ei	7,50	9,50
La Valeriana Feldsalat, Boskoop-Apfel, ansautierte Pilze, Walnuss-Senf-Dressing und Gorgonzola-Crostino		12,80
Nizzarda Mista mit roten Zwiebeln, Sardellen, Thunfisch, gekochtem Ei, Rucola, grünen Oliven		10,20

Zu den Salaten servieren wir unser hausgemachtes
Joghurt- und Senfdressing

Antipasti

Antipasto misto Klassische Variation aus der italienischen Vorspeisenküche saisonal abgestimmt		17,50
Vitello tonnato Dünn aufgeschnittes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischcreme		11,50
Polpettine alla Parmigiana Kleine Auberginenpolpettine in würzigem Tomatensugo, im Ofen mit Parmesan überbacken		9,50
Arancino autunale Selbstgemachte Venere-Reis-Arancini gefüllt mit Taleggio D.O.P. auf Artischockenpüree und Parmesanspalten		9,50

Auf Anfrage stellt Ihnen unser Personal gerne die Karte
der Allergene und Konservierungstoffe zur Verfügung

Le Paste della Casa

	EURO
Südtiroler Schlutzkrapfen Halbrunde Buchweizen-Ravioli mit Blattspinat, Fontina-Bergkäse, braunen Champignons und Buchweizen-Crumble	13,50
Agnolotti porcini Pasta mit Steinpilzfüllung, dazu Pancetta tesa, ansautierte Steinpilze und kräftige Sahnesoße	14,50
Tortellacci bianchi e neri al tartufo Schwarz-weiße Teigtaschen mit Krebsfüllung, dazu Flusskrebse abgelöscht mit weißem Portwein und Trüffel-Sahnesoße	14,50
Paglia e fieno Grüne und weiße Tagliatelle mit frischem Lachs, Zitronenthymian und feiner Sahnesoße	14,50
Tortellacci ricotta e spinaci Teigtaschen gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat, dazu Sahnesoße, Tomatensugo und Basilikum	12,50
Gnocchi al gorgonzola Gorgonzola D.O.P, frischer Spinat und Sahnesoße	9,50
Tagliatelle verdi alla Rossini Frische Spinat-Tagliatelle, herzhafter Schinken, Artischocken, Pilze und Sahnesoße	9,80
Penne al sugo piccante Knoblauch, schwarze Oliven, rote Zwiebeln und pikanter Tomatensugo	9,50
Spaghetti marinara Meeresfrüchte, Vongole, Miesmuscheln, Gamberetti, Knoblauch und leicht pikanter Tomatensugo	13,50
Spaghetti carbonara pannosa Pancetta tesa, Ei und kräftige Sahnesoße	9,80

Sie können für einen Aufpreis von 1,50 € auch glutenfreie Penne
mit einer Soße nach Wahl bestellen,
bei Interesse teilen Sie uns das bitte mit.

Spezialitäten aus dem Steinofen

Le Paste al Forno

EURO

Cannelloni

Selbstgemachte Nudelrollen mit herzhafter Hackfleisch-Salbei-Füllung, in Tomatensugo und Bologneseragù überbacken

9,80

Lasagna autunnale

Nudelaufwurf mit herzhaftem Schinken, Speck, Parmiggiano, Taleggio D.O.P, roten Zwiebeln, Erbsen, Pilzen, Knoblauch, in Tomatensugo und Bologneseragù überbacken

10,20

Penne alla Siciliana

Gegrillte Auberginen, Basilikum und Knoblauch, in einem leicht pikanten Tomatensugo überbacken

9,80

Le Pizze speciali

29 ø cm

Bianca alla Pino

Mozzarella, frische marinierte Tomaten, Parmaschinken, Basilikum, Parmesan

13,00

Bianca al Tartufo e salsiccia

Salsiccia pikante, Trüffelcreme, Kartoffeln

13,50

Mediterraneo

Gegrilltes Gemüse, Ofenpaprika, Mozzarella, Basilikum

11,50

Sapori della Valtellina

Taleggio D.O.P, Rucola, Bresaola, Parmesan

13,00

Funghi porcini

Ansautierte Steinpilze, pikante Ventricina-Salami und Mozzarella

13,00

Rucola

Rucola, gegrillte Aubergine und Parmesan

11,50

Calzone

Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Salami, Pilzen und Bologneseragù extra

9,80

Auf Anfrage stellt Ihnen unser Personal gerne die Karte der Allergene und Konservierungstoffe zur Verfügung

Pizza Manufattura

Stellen Sie sich Ihre Pizza nach eigenem Wunsch zusammen

Pizza Margherita

Mit Tomatensugo, Käse und Mozzarella	8,00
Pizza Margherita mit einem Belag	8,50
Pizza Margherita mit zwei Belägen	9,00
Pizza Margherita mit drei Belägen	9,50
Pizza Margherita mit vier Belägen	10,00

Beläge

Salami, pikante Salsiccia-Salami, Schinken, Artischocken, Peperoni, Pilze, Paprika, Zwiebeln, Spinat, Oliven, Kapern, Ananas, Mais, Brokkoli, Erbsen

Beläge mit Aufpreis

(extra) Mozzarella	0,80 €	Parmaschinken	2 €
Feta	0,80 €	Bolognese	1 €
Taleggio D.O.P	1 €	Bresaola	2 €
Gorgonzola D.O.P	1 €	Steinpilze	1,50 €
Parmiggiano	1 €	FrISChe Tomaten	1 €
Sardellen	1 €	Gegrillte Aubergine, Zucchini	
Meeresfrüchte	2,00 €	oder Paprika	je 1 €
Gamberetti	1,50 €	Rucola	0,50 €
Tonno	1 €	Ei	1 €
Lachs	1,50 €		

Knoblauchöl, Chili und Basilikum können Sie auf Wunsch gratis dazubestellen

Beläge mit Aufpreis werden immer extra berechnet,
bei mehr als 4 Belägen wird jeder weitere Wunsch zusätzlich berechnet

Il Pesce

EURO

Cozze

Miesmuscheln, wahlweise in würziger Tomatensoße oder Zitronen-Weißweinssoße 13,50

Atlantik-Zungenfilet

Mit Garnelen, frischen Pilzen und grüner Pfeffer-Rahmssoße 21,50

Branzino al cartoccio

Wolfsbarschfilet im Ofen gegart mit Rosmarin, Zitrone, Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Knoblauch 23,00

Grigliata di pesce

Grillplatte mit Lachs, Wolfsbarsch, Garnelen, Zitronenthymian und Knoblauch 24,50

Le Specialità di Carne

Lammkotelett

Gegrillt in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin 21,50

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons in Weißweinssoße und im Parmaschinken-Salbeimantel 23,50

Scaloppina con funghi

Kalbsmedaillons mit Waldpilzen und herzhafter Sahnesoße 23,50

Salsiccia saltata

Vier Sorten von der Salsiccia-Wurst aus der Pfanne mit Wirsingkraut vom Chef Pino und saisonalem Ofengemüse 16,50

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit buntem, saisonalem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessertino

	EURO
Hausgemachtes tiramisù al pistacchio	
Hausgemachtes Tiramisù mit Creme aus Pistazien von Bronte D.O.P und Cantuccini-Crumble	8,50
Panna Cotta dell giorno	
Fragen Sie uns gerne nach der Panna Cotta des Tages!	7,50
Parfait al tartufo scuro	
Zabaglionecreme bedeckt mit Gianduiacreme, Kakao und kandierten Haselnussstücken mit Eilisir di San Marzano-Likör	7,00
Tortino al cioccolato	
Schokoladentörtchen mit einem flüssigen Kern, an einem Trio aus Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagsahne	7,50

Warme Getränke

Caffè Vero

80% Arabica, 20% Robusta, intensiv, cremig, schokoladig

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Cappuccino	2,90
Espresso corretto	3,50
Glas Tee - verschiedene Sorten	2,80

Auf Wunsch servieren wir Ihren Caffè auch gerne mit Hafermilch

Auf Anfrage stellt Ihnen unser Personal gerne die Karte der Allergene und Konservierungstoffe zur Verfügung

Alkoholfreie Getränke

		Euro
Coca Cola, -Light, -Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2 l	2,40
	0,4 l	3,80
Hausgemachte Limonade	0,4 l	4,20
Falter Naturtrüber Apfelsaft		
Falter Johannisbeernektar		
Rhabarbersaft	0,25 l	2,80
	0,5 l	4,20
Saftschorle	0,25 l	2,50
	0,5 l	3,90
Ensinger Bio Gourmet Medium	0,25 l	2,90
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,50 l	3,90
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,75 l	5,40

Bier vom Fass

Dachsenfranz Waldpils		
Dachsenfranz Dunkelbier		
Dachsenfranz Waize	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,90
Radler		
	0,5 l	3,50

Flaschenbiere

Dachsenfranz Kellerbier	0,5 l	3,90
Kaiser Kristall	0,5 l	3,90
Kaiser Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,90
Bischoff alkoholfrei	0,3 l	2,90

Auf Anfrage stellt Ihnen unser Personal gerne die Karte der Allergene und Konservierungstoffe zur Verfügung

Unsere Hausweine

Weine vom Fass

		Euro
Merlot, Vinicola Serena, I.G.T	0,25 l	5,60
Pinot Grigio, Vinicola Serena, I.G.T	0,25 l	5,60

Flaschenweine

Barbera d'Alba Bussia, Fratelli Giacosa, D.O.C, Rotwein, Piemonte	0,75 l	21,50
Diamine, Pecorino Terre di Chieti, I.G.T, Weißwein, Marchesi de Cordano, Abruzzo	0,75 l	21,50
Branciforti, Feudi Bordonaro, I.G.T, Roséwein, Sicilia	0,75 l	19,50

Prosecco

Flasche Prosecco, Valdobbiadene Brut, D.O.C.G	0,75 l	26,50
Prosecco Piccolo, La Marca Trevigiana, D.O.C	0,2 l	6,50

Offene Weine

Weißwein

Vermentino, Sardegna, D.O.C	0,25 l	6,20
Lugana Smeraldo, Lago di Garda, D.O.C	0,25 l	6,20

Roséwein

Bardolino Chiaretto, Venetien, D.O.C.	0,25 l	6,20
---------------------------------------	--------	------

Rotwein

Montepulciano, Abruzzo, Cantina Dragani D.O.C	0,25 l	6,20
Primitivo Montepietroso, Puglia, I.G.T	0,25 l	6,20
Chianti Melini, Toscana, D.O.C.G	0,25 l	6,20
Lambrusco Chiarli, Emilia-Romagna, D.O.C	0,25 l	5,80

Weinschorle

Weinschorle rot, rosé oder weiß	0,25 l	3,50
---------------------------------	--------	------

Auf Anfrage stellt Ihnen unser Personal gerne die Karte der Allergene und Konservierungstoffe zur Verfügung