



Gli Aperitivi della Casa

Aperitivi

Campari orange	0,25l - 7,50 €
Aperol Spritz	0,25l - 7,50 €
Negroni sbagliato	0,25l - 7,50 €
Prosecco Piccolo Rosé La Marca Trevigiana, D.O.C	0,2l - 6,50 €

Alkoholfreie Aperitivi

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

Immer Donnerstags servieren wir Ihnen ein
"Aperitivo speciale alla Rossini" für jeden ersten
bestellten Aperitivo-Drink

Hinweise für die komplette Karte

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

Aufgrund von Personalmangel ist die Karte kleiner,
weswegen Ihr Lieblings Gericht eventuell nicht dabei ist.
Sprechen Sie uns gerne jederzeit an und wir versuchen
Ihren Wunsch gerecht zu werden.

I piatti del Rossini

Antipasti		Euro
Vitello Tonnato	Dünn aufgeschnittes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischcreme	12,80
Burrida	Fischsuppe tomatisiert mit feiner Fischauswahl, Vongole, Miesmuscheln, Gambasvariation, Knoblauch, Zwiebeln und knuspriges Bauernbrot	16,50
Bruschetta classica	Klassische Bruschetta mit Tomatenconcassé	7,50
Antipasto misto	Feine Variation aus unserer saisonalen Vorspeisenküche	19,50

Insalate

	klein EURO	groß EURO
Mista		
Knackiger, bunter Salat	4,30	9,80
Italia		
Mista mit Schinken, Käse und gekochtem Ei	8,20	12,20
Panzanella		
Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Paprika, Oliven, roten Zwiebeln, Gurken, Basilikum und Büffelmozzarella		14,50

Mit hausgemachtem Joghurt - und Senfdressing
Wir können alle Salate auch vegetarisch anbieten

Le Paste della Casa

Tagliatelle verdi alla Rossini	Euro
Spinat-Tagliatelle, herzhafter Schinken, eingelegte Artischocken, Pilze und kräftige Sahnesoße	12,50
Paglia e fieno	
Grüne und weiße Tagliatelle mit Lachs, Zitronenthymian und feiner Sahnesoße	16,50
Spaghetti marinara	
Meeresfrüchte, Vongole, Miesmuscheln, Gamberetti, Knoblauch und leicht pikanter Tomatensugo	15,80
Tortellini alla Panna	
Fleischgefüllte Teigringe, herzhafter Schinken und kräftige Sahnesoße	12,20
Penne al sugo piccante	
Knoblauch, schwarze Oliven, rote Zwiebeln und pikanter Tomatensugo	11,80
Tagliolini gamberetti e rucola	
Gambasvariation, Flusskrebse, Basilikum, leicht pikantem Tomatensugo, Sahnesoße und frischem Rucola	16,50
Schwarze tortellacci con gamberetti	
Schwarze Teigtaschen mit Garnelenfüllung, dazu Flusskrebse, gegrillte Zucchini, Basilikum und feine Sahnesoße	16,50
Mezzelune Mediterranee	
Nudeln gefüllt mit Ricottakäse und mediterranem Gemüse, in einer pikanten Aglio e Olio Soße mit gegrilltem Gemüse, Kirschtomaten, Oliven, Parmiggiano, geröstete Pinienkernen und Basilikum	15,50
Mezzelune al Salmone	
Teigtaschen mit Lachsfüllung, dazu ansautierter Lachs, Brokkoli, Gorgonzola D.O.P und Sahnesoße	16,50

Für 1,50 € Aufpreis gibt's optional glutenfreie Penne mit Soße nach Wahl

Le Pizze della casa aus dem Steinofen

	Euro
La Margherita Mozzarella, Tomatensugo, Basilico	9,00
Mediterraneo Gegrilltes Gemüse, Ofenpaprika, Mozzarella, Basilikum, Feta	13,50
Montanara revisitata Schinken, Pilze, eingelegte Artischocken	11,50
Mafiosa Pikante Ventricina-Salami, rote Zwiebeln und Knoblauchöl	10,80
Bianca alla Pino Weiße Pizza mit Mozzarella, marinierte Tomaten, Prosciutto crudo, Basilikum	16,50
Calzone Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Salami Milano, Pilzen, Bologneseragù extra	12,50
Profumo di Mare Meeresfrüchte, rote Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch und marinierte Sardellen mit Zitrone	16,50
Tonno e Nduja Thunfisch, rote Zwiebeln, scharfe Nduja-Wurst, Rucola und Knoblauch	16,50

Le Paste al Forno

Penne Siciliana Gegrillte Auberginen, Basilikum und Knoblauch, in einem leicht pikanten Tomatensugo überbacken	12,50
Combinazione classica Lasagne classica, Cannellone classico, Penne und Tortellini, in Tomatensugo und Bologneseragù überbacken	13,20
Rollo al salmone al forno Selbstgemachte dünne Crêpes-Rollen gefüllt mit Lachs, Ricotta, Zitronenthymian und mit Käse überbacken	15,80

Rossini Desserts

Eisspezialitäten

Affogato alla Rossini

Salzkaramell-Eis mit Espresso aufgegossen, dazu Schlagsahne
und hausgemachter Erdnusskrokant

7,20 €

Mini-Desserts

Hausgemachtes Tiramisù con pistacchio

Mit Pistaziencreme von Bronte D.O.P und Cantuccini-Crumble

2,80 €

Panna Cotta mit Basilikum aromatisiert,
dazu Coulis aus deutschen Erdbeeren

2,80 €

Tortino al caramello Salato

Salzkaramell-Cheesecake mit Dulce de Leche und
hausgemachter Erdnusskrokant

2,50 €

Lauwarmer Schoko-Rosmarin-Brownie
mit Hafercreme

2,50 €

Alkoholfreie Getränke

	Liter	Euro
Coca Cola, -Light, -Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,90
Hausgemachte Limonade	0,4 l	4,40
Falter Naturtrüber Apfelsaft		
Falter Johannisbeernektar		
Rhabarbersaft	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,50
Saftschorle	0,25 l	2,80
	0,5 l	4,20
Ensinger Bio Gourmet Medium	0,25 l	2,90
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,50 l	4,20
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,75 l	5,80

Bier vom Fass

Dachsenfranz Waldpils		
Dachsenfranz Dunkelbier		
Dachsenfranz Waize	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,50
Radler	0,5 l	3,90

Flaschenbiere

Dachsenfranz Kellerbier	0,5 l	4,50
Kaiser Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50
Alkoholfrei Pils	0,33 l	3,70

Unsere Hausweine

Weine vom Fass

		Euro
Merlot, Vinicola Serena, IGT	0,25 l	5,90
Pinot Grigio, Vinicola Serena, IGT	0,25 l	5,90

Flaschenweine

Lugana, CàMaiol, DOC, Weißwein, Lombardia	0,75 l	29,50
Gavi di Gavi, Ca'da Bosio, DOCG, Weißwein, Vite Colte, Piemonte	0,75 l	26,50
Barbera d'Alba, 2020, DOC, Rotwein, Fratelli Giacosa, Piemonte	0,75 l	24,50
Nero d'Avola, 2020, DOC, Rotwein, Regaleali, Sicilia	0,75 l	24,50
Cerasuolo d'Abruzzo, Roséwein, Fantini, DOP, Abruzzo	0,75 l	22,50

Prosecco

Flasche Prosecco, Valdobbiadene Brut, DOCG	0,75 l	28,50
Prosecco Rosé Piccolo, La Marca Trevigiana, DOC	0,2 l	6,50

Offene Weine

Weißwein

Vermentino, Sardegna, DOC	0,25 l	6,50
Lugana Smeraldo, Lago di Garda, DOC	0,25 l	6,70

Roséwein

Bardolino Chiaretto, Venetien, DOC	0,25 l	6,50
------------------------------------	--------	------

Rotwein

Montepulciano, Abruzzo, Cantina Dragani DOC	0,25 l	6,50
Primitivo di Manduria, Puglia, IGT	0,25 l	6,70
Chianti Melini, Toscana, DOCG	0,25 l	6,50
Lambrusco Chiarli, Emilia-Romagna, DOC	0,25 l	6,20

Weinschorle

Weinschorle rot, rosé oder weiß	0,25 l	3,90
---------------------------------	--------	------

Liköre

Amaretto	4 cl	4,50
Sambuca	4 cl	4,50
Limoncello	4 cl	4,50

Le Grappe

Grappa Bianca della Casa	4 cl	4,00
Grappa Riserva	4 cl	5,00
Andrea da Ponte - Vecchia grappa di Prosecco	4 cl	8,50

Weinbrand

Vecchia Romagna	4 cl	5,00
-----------------	------	------

Amari

Ramazzotti	4 cl	5,00
Amaro Averna	4 cl	5,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,60
Cappuccino	3,00
Espresso corretto	3,50
Glas Tee - verschiedene Sorten	2,80

Auf Wunsch servieren wir Ihren Caffè auch gerne mit Hafermilch