



Carta dell'Inverno

Gli Aperitivi della Casa

Lassen Sie die Zeit im Rossini mit einem italienischen Aperitivo beginnen

L'ora degli Spritz! Aperol, Martini oder Campari Spritz	0,25l	7,00 €
Prosecco Piccolo La Marca Trevigiana, D.O.C	0,2 l	6,50 €
Ramazotti Wild berry		
Ramazotti rosato, Wild Berry Tonic, Rosmarin	0,25 l	7,50 €
Alkoholfrei		
Crodino	0,1 l	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	9,80
Rossini Mista mit Schinken, Käse, Artischocken, gekochtem Ei und Büffelmozzarella		11,80
Nizzarda Mista mit roten Zwiebeln, Sardellen, Thunfisch, gekochtem Ei, Rucola, grünen Oliven		10,50

Zu den Salaten servieren wir unser hausgemachtes
Joghurt- und Senfdressing

Wir können auch jeden Salat vegetarisch anbieten

Antipasti

Antipasto misto

Klassische Variation aus der italienischen Vorspeisenküche saisonal abgestimmt

17,50

Vitello tonnato

Dünn aufgeschnittes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischcreme

12,50

Indivia Belga al forno

Glasierter Chicoree mit Gorgonzola-Walnuss-Füllung im Ofen überbacken und mit einem Granatapfel-Salat garniert

11,50

Cielo e Inferno

Blutwurst-Balsamico-Ragout und Boskoop-Apfel, mit Kartoffelschaum überzogen und Röstzwiebeln garniert

12,80

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

Le Paste della Casa

EURO

Tortellacci Cinghiale

Teigtaschen gefüllt mit Wildschwein, dazu lauwarmer Rotkohl, ansautierten Waldpilzen und Gulasch vom Hardtwald-Wildschwein in einer kräftigen Sahnesoße

16,50

Agnolotti porcini

Pasta mit Steinpilzfüllung, dazu Pancetta tesa, ansautierte Steinpilze und kräftige Sahnesoße

14,50

Schwarze tagliolini

Frische mit Sepiatinte gefärbte Tagliolini dazu Gambasvariation, Staudensellerie und feine Sahnesoße

14,50

Paglia e fieno

Grüne und weiße Tagliatelle mit frischem Lachs, Zitronenthymian und feiner Sahnesoße

14,50

Südtiroler Schlutzkrapfen

Halbrunde Buchweizen-Ravioli mit Blattspinat, Fontina-Bergkäse, braunen Champignons und Buchweizen-Crumble

13,50

Gnocchi al gorgonzola

Gorgonzola D.O.P, frischer Spinat und Sahnesoße

9,80

Penne saltate

Erbsen, herzhafter Schinken, Pilze, kräftige Sahnesoße, Bologneseragù und Tomatensugo

10,20

Penne al sugo piccante

Knoblauch, schwarze Oliven, rote Zwiebeln und pikanter Tomatensugo

9,80

Spaghetti marinara

Meeresfrüchte, Vongole, Miesmuscheln, Gamberetti, Knoblauch und leicht pikanter Tomatensugo

13,50

Tortellini alla panna

Fleischgefüllte Teigringe, herzhafter Schinken 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 Ricotta e Ortica

Selbstgemachte Nudelrollen mit vegetarischer Ricotta-Brennnessel-Füllung, in Tomatensugo und Bechamel überbacken

11,50

Lasagna saporita

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

11,50

Combinazione classica

Lasagne classica, Cannellone classico, Penne und Tortellini, in Tomatensugo und Bologneseragù überbacken

12,00

Le Pizze della casa

29 ø cm

Bianca alla Pino

Mozzarella, frische marinierte Tomaten, Parmaschinken, Basilikum, Parmiggiano

13,50

Bianca all'Inverno

Mozzarella, Artischockencreme, gegrillte Artischocken, Rosmarin-Schinken, Parmiggiano

13,50

Mediterraneo

Gegrilltes Gemüse, Ofenpaprika, Mozzarella, Basilikum

11,50

Sapori della Valtellina

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

13,50

Funghi porcini

Ansautierte Steinpilze, pikante Ventricina-Salami und Mozzarella

13,50

Calzone vegetariano

Pizzatasche mit mediterranem Gemüse, Pilze, Zwiebeln, Oliven und Kapern gefüllt und Tomatensugo extra

10,50

Calzone

Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Salami, Pilzen und Bologneseragù extra

10,50

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

Pizza Manifattura

Stellen Sie sich Ihre Pizza nach eigenem Wunsch zusammen

Pizza Margherita

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

Beläge

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

Beläge mit Aufpreis

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

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

Atlantik-Zungenfilet

Mit Garnelen, frischen Pilzen und grüner Pfeffer-Rahmsoße

21,50

Luccioperca

Zart gegarter Zander mit Orangen-Kräuterkruste
an Safranrisotto und knackigem Fenchel-Salat

23,00

Grigliata di pesce

Grillplatte mit Lachs, Wolfsbarsch, Garnelen,
Zitronenthymian und Knoblauch

24,50

Le Specialità di Carne

Pan' Nero

Schwarzes Brötchen mit Lammpattie, glasierter Chicoree,
marinierter Ziegenkäse, Wildkräutersalat und piemontesicher Salsa
Verde, dazu Rosmarinkartoffeln

14,50

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons in Weißweinsauce und
im Parmaschinken-Salbeimantel

23,50

Scaloppina con funghi

Kalbsmedaillons mit Waldpilzen und herzhafter Sahneseife

23,50

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit buntem,
saisonaem 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 "Bratapfel"	
Panna-Cotta mit Zimt und Vanille aromatisiert, säuerliches Apfelcompott und geröstete Mandelblättchen	7,50
Parfait al tartufo scuro	
Zabaglione-creme 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

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
Grappa "Sarpa Oro" Jacopo Poli	4 cl	7,50

Weinbrand

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

Amari

Fernet Branca	4 cl	5,00
Ramazzotti	4 cl	5,00
Cynar	4 cl	5,00
Amaro Averna	4 cl	5,00

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