



Gli Aperitivi della Casa

Aperitivi

Lillet White Peach

Lillet Blanc aufgegossen mit Pfirsich-Likör, Prosecco
und Schweppes White Peach

0,25l - 7,50 €

Aperol Spritz

0,25l - 7,00 €

Limoncello Spritz

0,25l - 7,50 €

Prosecco Piccolo Rosé

La Marca Trevigiana, D.O.C

0,2l - 6,50

Alkoholfrei

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

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

Carta dell'Estate

Antipasti

Euro

Polpo e Patate

Lauwarmer Pulpo mit Kartoffeln, roten Zwiebeln, Kapern, grünen Bohnen und Gremolata

13,50

Roastbeef freddo

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Salsa Tartara, Pecorino Romano, Frisée, Zitronenvinaigrette und Knoblauch-Brotchip

14,20

Piatti stagionali

Trofie al pesto "ricetta classica"

Trofie mit selbstgemachten Basilikum-Pesto dazu Bohnen, Kartoffeln und Parmigiano

14,80

Penne Putanesca

Leicht pikante und würzige Tomatensoße mit Thunfisch, Kapern, roten Zwiebeln, Sardellen, Paprika und Knoblauch

12,80

Mezzelune Mediterraneo

Nudeln gefüllt mit Ricottakäse und mediterranem Gemüse, in einer pikanten Aglio e Olio Soße mit gegrilltem Gemüse, Kirschtomaten und Basilikum

14,80

Spaghetti "Chitarra" allo scoglio

Spaghetti alla Chitarra mit einer Auswahl an Meeresfrüchten, Muscheln und Gambas, geschwenkt in Olivenöl und Knoblauch mit einer Prise Bottarga

18,50

Pizza Bianca alla Mimi

Weißer Pizza mit Feigenmarmelade, Ziegenfrischkäse, Mozzarella, Pancetta Pepata, Pinienkerne und Rucola

14,80

Panino Rossini '89

Ein knuspriges Sauerteig-Brötchen belegt mit herzhafter Salsiccia, geschmolzenem Taleggio D.O.P, roten Zwiebeln in mediterraner Bbq-Soße, leicht pikanter Chili-Mayonnaise, Ofenpaprika, Tomaten und Rucola.

Als Beilage servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln

14,50

I piatti classici Rossini dall 1989

Insalate

	klein EURO	groß EURO
Mista Gemischter Beilagensalat	4,20	
Italia Mista mit Schinken, Käse und gekochtem Ei	7,80	11,20
Nizza Mista mit roten Zwiebeln, Sardellen, Thunfisch, gekochtem Ei, Rucola und grünen Oliven		13,20

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 19,50

Vitello tonnato

Dünn aufgeschnittes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischcreme 12,80

Panzanella e Bufala

Sommerlicher Brotsalat mit Büffelmozzarella, schwarzen Oliven, knackigen Kirschtomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Basilikum und Balsamico Crema 12,20

Le Paste al Forno

EURO

Cannelloni classici

Selbstgemachte Nudelrollen mit herzhafter Fleisch-Salbei-Füllung, in Tomatensugo und Bologneseragú überbacken

11,80

Penne alla Siciliana

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

11,80

Combinazione classica

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

12,80

Le Paste della Casa

EURO

Agnolotti porcini

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

14,80

Schwarze tortellacci con gamberetti

Schwarze Teigtaschen mit Garnelenfüllung, dazu Flusskrebse, gegrillte Zucchini, Basilikum und feine Sahnesoße

14,80

Paglia e fieno

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

14,80

Penne al sugo piccante

Knoblauch, schwarze Oliven, rote Zwiebeln und pikanter Tomatensugo

10,80

Spaghetti marinara

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

14,80

Tortellini alla panna

Fleischgefüllte Teigringe, herzhafter Schinken und kräftige Sahnesoße

11,80

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.

Le Pizze della casa aus dem Steinofen

Bianca alla Pino

Mozzarella, frische marinierte Tomaten, Parmaschinken 14,80

Mediterraneo

Gegrilltes Gemüse, Ofenpaprika, Mozzarella, Basilikum, Feta 12,80

Saporita

Pikante Ventricina-Salami, Taleggio D.O.P, rote Zwiebeln, Knoblauch, Orangen-Senf-Soße, knackiger Rucola 14,80

Porcini

Steinpilze, pikante Ventricina-Salami, Mozzarella 14,80

Pomodorini e Buffalo

Marinierte Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikum 15,20

Calzone

Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Salami, Pilzen, Bologneseragù extra 11,80

Pizza Manifattura

Stellen Sie sich Ihre Pizza nach eigenem Wunsch zusammen

Pizza Margherita - Mit Tomatensugo, Käse und Mozzarella - 8,80 €

1 extra Belag 9,30 Euro | 2 extra Belag 9,80 Euro

3 extra Belag 10,30 Euro | 4 extra Belag 10,80 Euro

Beläge

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

Beläge mit Aufpreis

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

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

Branzino al cartoccio

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

24,50

Gamberoni al Limone

Garnelen gebraten in einer leicht pikanten Zitronen-Knoblauch-Soße mit Knoblauch-Ciabatta, Chili-Knoblauch-Mayonaise, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salatbouquet

26,50

Alle Fischgerichte servieren mit Rosmarinkartoffeln

Le Specialità di Carne

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons in Weißweinsauce und im Parmaschinken-Salbeimantel

24,50

Scaloppina alla Pizzaiola

Kalbsmedaillons in würziger Tomatensauce mit roten Zwiebeln, Oliven und Kapern

24,50

Alle Fleischgerichte servieren wir mit bunter, saisonaler Gemüseauswahl und Rosmarinkartoffeln

Durch unsere regelmäßig wechselnde Karte könnte es sein, dass Ihr Lieblingsgericht momentan nicht dabei ist. Sprechen Sie uns gerne jederzeit an und wir versuchen nichtsdestotrotz Ihren Wunsch gerecht zu werden.

Dessertino

	EURO
Hausgemachtes tiramisù al pistacchio	
Hausgemachtes Tiramisù mit Creme aus Pistazien von Bronte D.O.P und Cantuccini-Crumble	8,50
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
Affogato alla Rossini	
Salzkaramell-Eis mit Espresso aufgegossen, dazu Schlagsahne und hausgemachter Erdnusskrokant	6,80
Panna Cotta Pesca e Joghurt	
Joghurt-Panna-Cotta mit Ragout vom eingelegten Pfirsich und Hafercrumble	7,50

Warme Getränke

Caffè Borbone, Miscela Blu

30% Arabica, 70% Robusta, intensiv, ausgewogen, vollmundig

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

Alkoholfreie Getränke

		Euro
Coca Cola, -Light, -Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
Hausgemachte Limonade	0,4 l	4,30
Falter Naturtrüber Apfelsaft		
Falter Johannisbeernektar		
Rhabarbersaft	0,25 l	2,90
	0,5 l	4,30
Saftchorle	0,25 l	2,60
	0,5 l	4,10
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,50 l	4,10
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,75 l	5,60

Bier vom Fass

Dachsenfranz Waldpils		
Dachsenfranz Dunkelbier		
Dachsenfranz Waize	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,30
Radler	0,5 l	3,80

Flaschenbiere

Dachsenfranz Kellerbier	0,5 l	4,30
Kaiser Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,30
Bischoff alkoholfrei	0,3 l	3,50

Unsere Hausweine

Weine vom Fass

Euro

Merlot, Vinicola Serena, IGT	0,25 l	5,70
Pinot Grigio, Vinicola Serena, IGT	0,25 l	5,70

Flaschenweine

Rosso di Montepulciano, DOC, Cannetto, 2019, Rotwein, Toscana	0,75 l	23,50
Gavi di Gavi, Ca'da Bosio, DOCG, Weisswein, Vite Colte, Piemonte	0,75 l	24,50
Branciforti, Feudi Bordonaro, IGT, Roséwein, Sicilia	0,75 l	20,50

Prosecco

Flasche Prosecco, Valdobbiadene Brut, DOCG	0,75 l	26,50
Prosecco Rosé Piccolo, La Marca Trevigiana, DOC	0,2 l	6,50

Offene Weine

Weißwein

Vermentino, Sardegna, DOC	0,25 l	6,20
Lugana Smeraldo, Lago di Garda, DOC	0,25 l	6,30

Roséwein

Bardolino Chiaretto, Venetien, DOC	0,25 l	6,20
------------------------------------	--------	------

Rotwein

Montepulciano, Abruzzo, Cantina Dragani DOC	0,25 l	6,20
Primitivo Montepietroso, Puglia, IGT	0,25 l	6,20
Chianti Melini, Toscana, DOCG	0,25 l	6,20
Lambrusco Chiarli, Emilia-Romagna, DOC	0,25 l	5,80

Weinschorle

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

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

Ramazotti	4 cl	5,00
Amaro Averna	4 cl	5,00