

Carta dell' Estate

Piatti stagionali

Trofie al pesto "ricetta classica"

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

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

Dessertino

	EURO
Hausgemachtes tiramisù al pistacchio	
Hausgemachtes Tiramisù mit Creme aus Pistazien von Bronte D.O.P und Cantuccini-Crumble	8,50
Panna Cotta Pesca e Joghurt	
Joghurt-Panna-Cotta mit Ragout vom eingelegten Pfirsich und Hafercrumble	7,50