



Gli Aperitivi della Casa

Aperitivi

Aperol Spritz	0,25l - 7,80 €
Negroni sbagliato	0,25l - 7,80 €
Prosecco Piccolo La Marca Trevigiana, D.O.C	0,2l - 6,80 €

Alkoholfreie Aperitivi

Crodino	0,1l - 5,80 €
Martini analcolico	0,25l - 7,80 €

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	13,50
Bruschetta classica	6 klassische Bruschetta mit Tomatenconcassé	7,50
Antipasto misto	Feine Variation aus unserer saisonalen Vorspeisenküche	21,50

Insalate

	klein EURO	groß EURO
Mista		
Knackiger, bunter Salat	4,70	9,90
Italia		
Mista mit Schinken, Käse und gekochtem Ei	9,20	13,20
Rossini		
Mista mit eingelegten Artischocken, Mozzarella, Schinken, Käse und gekochtem Ei	10,20	14,50

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

Le Pizze della casa aus dem Steinofen

	Euro
La Margherita Mozzarella, Tomatensugo, Basilico	9,50
Mediterraneo Gegrilltes Gemüse, Ofenpaprika, Mozzarella, Basilikum, Feta	14,90
Montanara rivisitata Schinken, Pilze, eingelegte Artischocken	12,50
Mafiosa Pikante Venticina-Salami, rote Zwiebeln und Knoblauchöl	11,90
Bianca alla Pino Weiße Pizza mit Mozzarella, marinierte Tomaten, Prosciutto crudo, Basilikum	16,80
Calzone Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Salami, Pilzen, Bologneseragù extra	13,70
Profumo di Mare Meeresfrüchte, rote Kirschtomaten, Oliven, frischer Knoblauch und marinierte Sardellen mit Zitrone	16,80
Pizza Porcini Ansautierte Steinpilze, pikante Venticina-Salami und Mozzarella	16,50

Le Paste al Forno

Penne Siciliana Gegrillte Auberginen, Zucchini, Basilikum und Knoblauch, in einem leicht pikanten Tomatensugo mit Käse überbacken	12,90
Combinazione classica Lasagne classica, Cannellone classico, Penne und Tortellini, in Tomatensugo und Bologneseragù überbacken	14,10
Cannelloni Ricotta e Spinaci Hausgemachte Cannelloni mit einer Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensugo und Bechamél mit Käse überbacken	13,90

Le Paste della Casa

Tagliatelle verdi alla Rossini	Euro
Spinat-Tagliatelle, herzhafter Schinken, eingelegte Artischocken, Pilze und kräftige Sahnesoße	13,10
Paglia e fieno	
Grüne und weiße Tagliatelle mit Lachs, Zitronenthymian und feiner Sahnesoße	17,50
Spaghetti marinara	
Meeresfrüchte, Vongole, Miesmuscheln, Gamberetti, Knoblauch und leicht pikanter Tomatensugo	15,90
Tortellini alla Panna	
Fleischgefüllte Teigringe, herzhafter Schinken und kräftige Sahnesoße	13,10
Penne al sugo piccante	
Knoblauch, schwarze Oliven, rote Zwiebeln und pikanter Tomatensugo	12,20
Tagliolini gamberetti e rucola	
Gambasvariation, Flusskrebse, Basilikum, leicht pikanter Tomatensugo, Sahnesauce, Kirschtomaten und frischem Rucola	17,50
Agnolotti Porcini	
Pasta mit Steinpilzfüllung, dazu Pancetta, Steinpilze und kräftige Sahnesoße	17,50

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

Alkoholfreie Getränke

	Liter	Euro
Coca Cola, -Light, -Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,20
Hausgemachte Limonade	0,4 l	4,70
Falter Naturtrüber Apfelsaft		
Falter Johannisbeernektar		
Rhabarbersaft	0,25 l	3,20
	0,5 l	4,80
Saftschorle	0,25 l	3,10
	0,5 l	4,50
Ensinger Bio Gourmet Medium	0,25 l	3,00
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,75 l	5,90

Bier vom Fass

Dachsenfranz Waldpils		
Dachsenfranz Dunkelbier		
Dachsenfranz Waize	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,80
Radler	0,5 l	3,90

Flaschenbiere

Dachsenfranz Kellerbier	0,5 l	4,80
Kaiser Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,80
Alkoholfrei Pils	0,33 l	3,90

Unsere Hausweine

Flaschenweine

		Euro
Lugana, Cà di Frati 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
Piemonte Rosso Passito, 2019, DOC, Rotwein, Vite Colte, Piemonte	0,75 l	27,50
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 Piccolo, La Marca Trevigiana, DOC	0,2 l	6,80

Weine vom Fass

	Euro	Euro
	0,2 l	0,5 l
Merlot, Vinicola Serena, IGT	5,90	14,20
Pinot Grigio, Vinicola Serena, IGT	5,90	14,20

Offene Weine

Weißwein

Frascati, Fontana Candida, Lazio, DOP	6,50	15,80
Lugana Smeraldo, Lago di Garda, DOC	6,70	15,90

Roséwein

Bardolino Chiaretto, Venetien, DOC	6,50	15,80
------------------------------------	------	-------

Rotwein

Montepulciano, Abruzzo, Cantina Dragani DOC	6,50	15,80
Primitivo, Puglia, IGT	6,70	15,90
Chianti Melini, Toscana, DOCG	6,50	15,80
Lambrusco Chiarli, Emilia-Romagna, DOC	6,20	15,20

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