



Willkommen im Ristorante Rossini!

Die Heimat unserer Familie ist Sanremo an der ligurischen Küste. Mit unserem Familienbetrieb lassen wir seit jeher mit Herz und Leidenschaft die traditionelle norditalienische Küche in Deutschland wieder aufleben. Unsere Speisekarte bietet eine schöne Mischung aus Rossini-Klassikern und saisonalen Spezialitäten, die stets frisch zubereitet werden. Wir laden Sie herzlich ein, bei uns das italienische Lebensgefühl mit allen Sinnen zu genießen!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und natürlich buon appetito!

Tanti saluti,

Ihr Ristorante Rossini Team

Jeden Donnerstag servieren wir Ihnen einen "Aperitivo speciale alla Rossini" für jeden ersten bestellten Aperitivo

Hinweise für die komplette Karte

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

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
Tonno Mista mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln	9,20	13,20

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
Pizza quattro formaggi Feine Auswahl an Käsesorten	12,90
Rucola Gegrillte Aubergine, Rucola, Parmiggiano	13,70
Montanara Schinken, Pilze, eingelegte Artischocken	12,50
Mafiosa Pikante Ventricina-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
Pizza Porcini Ansautierte Steinpilze, pikante Ventricina-Salami und Mozzarella	16,50
Pescatore Meeresfrüchte, Gambas und Knoblauchöl	14,60
Tonno Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch	13,70

Le Paste della Casa

	Euro
Tagliatelle verdi alla Rossini 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
Penne saltate Erbsen, Schinken, Pilze, Sahnesoße, Bologneseragù	12,90
Tortelacci Ricotta e Spinaci Teigtaschen gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat, dazu Sahnesoße, Tomatensugo und Basilikum	16,50
Agnolotti Porcini Pasta mit Steinpilzfüllung, dazu Pancetta, Steinpilze und kräftige Sahnesoße	17,50
Schwarze Tortelacci mit Gamberetti Schwarze Teigtaschen mit Garnelenfüllung, dazu Flusskrebse, gegrillte Zucchini, Basilikum und feine Sahnesoße	17,50

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

Le Paste al Forno

Euro

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 Bologneseragú überbacken

14,10

Lasagna classica

Nudelaufwurf mit herzhaftem Schinken und Parmiggiano, in Tomatensugo und Bologneseragú überbacken

13,90

Cannelloni Ricotta e Spinaci

Hausgemachte Cannelloni mit einer Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensugo und Bechamél mit Käse überbacken

13,90

Il Pesce

Filetti di Salmone alla griglia

Lachsfilet vom Grill mit Zitronenthymian und Knoblauch

26,50

Grigliata di pesce

Grillplatte mit Lachs, Wolfsbarsch, Garnelen, Zitronenthymian und Knoblauch

29,80

La Carne

Saltimbocca alla Romana

Schweinemedallions in Weißweinsauce und im Parmaschinken-Salbeimantel

21,50

Scaloppina alla Siciliana

Schweinemedallions überbacken mit gegrillten Auberginen und

21,50

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit einer bunten Gemüseauswahl und Rosmarinkartoffeln

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	3,30
	0,5 l	4,80
Saftschorle	0,25 l	3,10
	0,5 l	4,50
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,25 l	3,00
Ensinger Bio Gourmet Medium / Still	0,75 l	5,90

Bier vom Fass

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

Flaschenbiere

Dachsenfranz Kellerbier	0,5 l	4,80
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,80
Pils alkoholfrei	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, Marchesi di Barolo Piemonte	0,75 l	26,50
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	6,10	14,20
Pinot Grigio, Vinicola Serena, IGT	6,10	14,20

Offene Weine

Weißwein

Frascati, Fontana Candida, Lazio, DOP	6,60	15,80
Lugana Sei Terre, Lago di Garda, DOC	6,80	15,90

Roséwein

Bardolino Chiaretto, Venetien, DOC	6,60	15,80
------------------------------------	------	-------

Rotwein

Montepulciano, Abruzzo, Cantina Dragani DOC	6,70	15,80
Primitivo, Puglia, IGT	6,70	15,90
Chianti Melini, Toscana, DOCG	6,70	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