



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 Rossini-Team

**Hinweise für die komplette Karte**  
**Aufgrund von Personalmangel haben wir unsere Karte reduziert.**

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

# *I piatti del Rossini*

## Antipasti

	Euro
<b>Vitello Tonnato</b>	
Dünn aufgeschnittes Kalbsfleisch mit würziger Thunfischcreme	14,50
<b>Bruschetta classica</b>	
6 klassische Bruschetta mit Tomatenconcassé	7,50
<b>Panzanella</b>	
Kleiner toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Oliven, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Basilikum und Mozzarella in Zitronen-Vinaigrette	12,10
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	
Frittierte Kartoffelchips mit Knoblauch und Rosmarin	4,50

## Insalate

	klein Euro	groß Euro
<b>Mista</b>		
Knackiger, bunter Salat	4,70	9,90
<b>Italia</b>		
Mista mit Schinken, Käse und gekochtem Ei	9,50	13,50
<b>Rossini</b>		
Mista mit eingelegten Artischocken, Mozzarella, Schinken, Käse und gekochtem Ei	10,50	14,70
<b>Tonno</b>		
Mista mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln	9,50	13,50

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

10,00

### **Mediterraneo**

Gegrilltes Gemüse, Ofenpaprika, Mozzarella, Basilikum, Feta

14,90

### **Pizza quattro formaggi**

Feine Auswahl an Käsesorten

13,70

### **Rucola**

Gegrillte Aubergine, Rucola, Parmiggiano

13,70

### **Pizza Funghi e Prosciutto**

Herzhafter Schinken, Pilze

12,50

### **Mafiosa**

Pikante Ventricina-Salami, rote Zwiebeln und Knoblauchöl

12,50

### **Rossini**

Herzhafter Schinken, Pilze, Paprika, Bolognese-Ragú extra

13,90

### **Calzone**

Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Salami, Pilzen, Bologneseragù extra

13,90

### **Pizza Porcini**

Ansautierte Steinpilze, pikante Ventricina-Salami und Mozzarella

16,80

### **Pescatore**

Meeresfrüchte, Gambas und Knoblauchöl

14,90

### **Tonno**

Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch

13,70

## Le Paste al Forno

Euro

### **Combinazione classica**

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

14,50

### **Lasagna classica**

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

14,10

### **Cannelloni Ricotta e Spinaci**

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

14,10

## Le Paste della Casa

### **Spaghetti al Ragù Bolognese**

Mit Bologneseragù, geriebenem Parmesan und Salbei-Butter

13,50

### **Penne al sugo**

Mit Knoblauch und pikantem Tomatensugo

13,50

### **Spaghetti Carbonara**

Mit Speck, Parmesan, Sahnesoße und Ei

14,50

### **Spaghetti alla marinara**

Meeresfrüchte, Gamberetti, Muscheln, Knoblauch und leicht  
pikanter Tomatensugo

17,20

### **Penne Gorgonzola**

Kräftige Käsesoße mit Gorgonzola und Parmesan

13,50

## Alkoholfreie Getränke

	Liter	Euro
Coca Cola, -Light, -Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2 l	3,10
	0,4 l	4,50
Naturtrüber Apfelsaft		
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	3,90
	0,5 l	5,20
Dachsenfranz Waize	0,5 l	5,20
Radler	0,5 l	4,80

## Flaschenbiere

Dachsenfranz Kellerbier	0,5 l	5,20
Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,20
Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90

# Unsere Hausweine

## Flaschenweine

		Euro
Lugana, Cà di Frati, DOC, Weißwein, Lombardia	0,75 l	29,50
Roero Arneis, Cantina Salvano, DOCG, Weißwein, Piemonte	0,75 l	27,50
Barbera d'Alba Superiore (Maestrale), Cantina Salvano, DOC Rotwein, Piemonte	0,75 l	27,50
Primitivo di Manduria, Masseria la Volpe, DOC, Rotwein, Apulien	0,75 l	29,50
Rosa dei Frati, Cà di Frati, Roséwein, Lombardei	0,75 l	29,50

## Prosecco

Flasche Prosecco, Valdobbiadene Brut, DOCG	0,75 l	28,50
Prosecco Piccolo, La Marca Trevigiana, DOC	0,2 l	6,80

## Hausweine

	Euro	Euro
	0,2 l	0,5 l
Merlot, IGT	6,20	14,30
Pinot Grigio, IGT	6,20	14,30

## Offene Weine

### Weißwein

Lugana Sei Terre, DOC, Lago di Garda	6,90	15,90
--------------------------------------	------	-------

### Roséwein

Bardolino Chiaretto, Venetien, DOC	6,70	15,80
------------------------------------	------	-------

### Rotwein

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

## Weinschorle

Weinschorle rot, rosé oder weiß	0,25 l	4,20
---------------------------------	--------	------

## Liköre

Amaretto	4 cl	4,50
Sambuca	4 cl	4,50
Limoncello	4 cl	4,50

## Le Grappe

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

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

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,60
Cappuccino	3,50
Espresso corretto	4,20
Glas Tee - verschiedene Sorten	3,20

Auf Wunsch servieren wir Ihren Caffè auch gerne mit Hafermilch