



WOCHENEMPFEHLUNG



APERITIVO

Aperol Spritz

€ 5,50

ANTIPASTI

GAMBERI DI MAGGIO

Lauwarme Garnelen auf Keniabohnen

~ Zucchini-Salat ~ Majoran

€ 14,00

PROCIUTTO ~ MELONE ~ BOCCONINI

Prosciutto Toscano ~ Melone ~ Mini-Mozzarella-Spieß

~ Buttersalat mit Erdbeeren

€ 13,00

CARPACCIO ASPARAGUS

Carpaccio vom Rind ~ gebratener regionaler Spargel

~ Parmesan ~ saure Sahne

€ 14,00

PASTA

SPAGHETTI ALLA LUCIANA

Spaghetti mit geschmorten Kraken in Tomatensauce "leicht pikant"

~ Olivenöl ~ Knoblauch

€ 11,50 / € 14,50

TAGLIOLINI COSTA

schmale Bandnudeln ~ Paprika ~ Trockentomaten

Oliven ~ Kapern ~ Kirschtomaten

€ 11,50 / € 14,50

FAGOTTINI AL PROVOLONE

Pasta Säckchen gefüllt mit Provolone & Birne

auf Kürbisspiegel ~ gehobelter Parmesan

€ 11,50 / € 14,50

PESCE E CARNE

SOLGLIOLA AVOCADO

Mittelmeer Seezunge mit Avocado Dip

~ Italienischer Kartoffelsalat ~ regionaler Spargel

€ 23,00

SUPREMA DI FARAONA

Supreme vom Perlhuhn im knusprigen dünnen Teigmantel

gefüllt mit Bergkäse in Marsala-Salbeisauce

~ Kartoffelgratin ~ regionaler Spargel

€ 21,50

FILETTO DI MANZO E BURRATA

Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit Burrata-Mozzarella

~ Kartoffelgratin ~ regionaler Spargel

€ 27,00



101101101 DOLCI 101101101

<i>PROFITEROLE ROSSINI</i> <i>Windbeutel gefüllt mit ital. Konditorcreme auf Zartbitterschoko-Spiegel</i>	€ 7,00
<i>PANNA COTTA ALLO YOGURT</i> <i>Joghurt Panna Cotta mit frischen Erdbeeren</i>	€ 6,50
<i>DELIZIA DI FORMAGGI</i> <i>Käsevariation alla Rossini</i>	€ 7,00

*Sie können aus allen Gerichten Ihr individuelles
Wunschmenü zusammenstellen.*



WEINEMPFEHLUNGEN

WEIßWEINE

<i>Allegro di Valpanera I.G.T.</i> <i>“ Valpanera aus Friaul “</i>	<i>Fl. 17,50 €</i> <i>Glas 5,70 €</i>
<i>Transquanello Rosè I.G.T.</i> <i>“ Villa Transqua “ aus der Tokana</i>	<i>Fl. 23,00 €</i> <i>Glas 7,60 €</i>
<i>Alastro I.G.T.</i> <i>“ Planeta “ aus Sizilien</i>	<i>Fl. 23,00 €</i> <i>Glas 7,60 €</i>

ROTWEINE

<i>Valpanera Album D.O.C.</i> <i>“Valpanera “ aus Friaul</i>	<i>Fl. 21,00 €</i> <i>Glas 7,00 €</i>
<i>Dolcetto D.O.C.</i> <i>“ Bera “ aus Piemont</i>	<i>Fl. 24,00 €</i> <i>Glas 8,00 €</i>
<i>Ischia per e Palummo Milleanni D.O.C.</i> <i>“Casa D`Ambra “ aus Kampanien/Ischia</i>	<i>Fl. 42,00 €</i>



WEEK RECOMMENDATIONS



APERITIVO

Aperol Spritz

€ 5,50

ANTIPASTI

GAMBERI DI MAGGIO

*lukewarm prawns on Kenia beans ~ cucumber salad
~ marjoram*

€ 14,00

PROCIUTTO ~ MELONE ~ BOCCONINI

*Tuscan prosciutto- melone - mini-Mozzarella spit
~ butter salad with strawberries*

€ 13,00

CARPACCIO ASPARAGUS

*Carpaccio of Angus beef ~ regional roasted asparagus
~ Parmesan ~ sour cream*

€ 14,00

PASTA

SPAGHETTI ALLA LUCIANA

*Spaghetti with stewed octopus in tomato sauce "slightly spicy"
~ olive oil ~ garlic*

€ 11,50 / €14,50

TAGLIOLINI COSTA

*Tagliolini with Paprika ~ dry tomatoes
~ olives ~ capers ~ cherry tomatoes*

€ 11,50 / €14,50

FAGOTTINI AL PROVOLONE

*Fagottini (small Pasta sacks) filled with Provolone cheese & pears
on Hokkaido pumpkin cream ~ shaved Parmesan*

€ 11,50 / €14,50

PESCE E CARNE

SOLGLIOLA AVOCADO

*Mediterranean sole with avocado Dip
Italian potato salad ~ regional asparagus*

€ 23,00

SUPREMA DI FARAONA

*Supreme guinea fowl in thin crispy pastry
filled with mountain cheese in Marsala-sage-sauce
~ potato gratin ~ regional asparagus*

€ 21,50

FILETTO DI MANZO E BURRATA

*Argentinian Black Angus beef fillet with Burrata-Mozzarella
~ potato gratin ~ regional asparagus*

€ 27,00



❖❖❖❖❖❖ *DOLCI* ❖❖❖❖❖❖



PROFITEROLE ROSSINI
Profiteroles filled with pastry cream on dark chocolate cream € 7,00

PANNA COTTA ALLO YOGURT
yogurt Panna Cotta with fresh strawberries € 6,50

DELIZIA DI FORMAGGI
variation of cheese alla Rossini € 7,00

*Certainly, you may compose your individual menu
from all dishes available*



RECOMMENDATIONS

White wine

Allegro di Valpanera I.G.T. bottle 17,50 €
"Valpanera " from Friuli glass 5,70 €

Transquanello Rosè I.G.T. bottle 23,00 €
" Villa Transqua " from Tuscan glass 7,60 €

Alastro I.G.T. bottle 23,00 €
" Planeta " from Sicily glass 7,60 €

Red wine

Valpanera Album D.O.C. bottle 21,00 €
"Valpanera " from Friuli glass 7,00 €

Dolcetto D.O.C. bottle 24,00 €
" Bera " from Piedmont glass 8,00 €

Ischia per e Palummo Milleanni D.O.C. bottle 42,00 €
"Casa D'Ambra " from Campania /Ischia