



WOCHENEMPFEHLUNG



❶❷❸❹ ANTIPASTI ❶❷❸❹

GAMBERI ALLA ROSSINI

gegrillte Wildfang-Riesengarnelen an Bio-Berglinsen-Salat

€ 15,50

TARTARA DI MANZO

Tatar vom Rind auf gebratenen Edelpilz-Porree-Wacheleier
~ milde Senfsauce

€ 13,50

ANTIPASTO LIGURE

gemischter Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse
~ Russischer Salat ~ Vitello Tonnato
~ Toskanischer Schinken ~ Büffelmozzarella

€ 14,50

❶❷❸❹ PASTA ❶❷❸❹

SPAGHETTI PONTICELLI

Spaghetti mit Skrei-Kabeljau in
rote Zwiebeln-Oliven-Kapern-Tomatensauce

€ 9,80 / € 14,50

TAGLIOLINI SEMIRAMIDE

feine Bandnudeln mit Garnele ~ Kirschtomaten
~ Karotten ~ Staudensellerie

€ 9,80 / € 14,50

RAVIOLI AL TARTUFO

Ravioli gefüllt mit Spinat in Parmesansauce
~ gehobelter Wintertrüffel

Preis auf Nachfrage

❶❷❸❹ PESCE E CARNE ❶❷❸❹

BRANZINO AL FORNO

ganzer Wolfsbarsch in Salzkruste aus dem Ofen
~ Perlgraupen-Risotto ~ Baby-Mangold

€ 22,00

COTTOLETTA IBERICO

Iberico-Kotelett in Kräutermantel mit Cipriani-Dip
~ Kartoffelkuchen ~ Rosenkohlgemüse

€ 20,50

FILETTO DI MANZO

Black-Angus Rinderfilet in Balsamico-Kräutersauce
~ Kartoffelkuchen ~ Rosenkohlgemüse

€ 27,00



101101101101 DOLCI 101101101101



SEMIFREDDO ROSSINI

hausgemachtes Zartbitter-Schokoladenparfait mit Blutorangenfilets

€ 6,50

ZUPPA INGLESE

hausgemachtes Biskuitdessert mit Konditorcreme ~ Eiscreme

€ 6,50

DELIZIA DI FORMAGGI

Käsevariation alla Rossini

€ 7,00

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



WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEINE

*Bianco di Valpanera I.G.T.
"Valpanera" aus Friaul*

*Flasche 0,75 L 23,00 €
Glas 0,2 L 7,80 €*

*Ischia Biancolella Frassitelli D.O.C.
"Bera" aus Piemont*

*Flasche 0,75 L 28,00 €
Glas 0,2 L 9,00 €*

*Tiefenbrunner Müller Thurgau D.O.C.
"Feldmarschall Fenner zu Fennberg" aus Südtirol - Alto Adige*

Flasche 0,75 L 56,00 €

ROTWEINE

*Barbera D'Asti D.O.C.G.
"Bera" aus Piemont*

*Flasche 0,75 L 25,00 €
Glas 0,2 L 8,30 €*

*"Il Mio Vino" Nebbiolo Langhe D.O.C.
"Bera" aus Piemont*

*Flasche 0,75 L 24,00 €
Glas 0,2 L 8,00 €*

*Taurasi D.O.C.G.
"Mastroberardino" aus Kampanien*

Flasche 0,75 L 62,00 €

weitere offene Weine gewünscht ? Bitte wenden Sie sich an den Service



WEEK RECOMMENDATIONS



🍷 ANTIPASTI 🍷

GAMBERI ALLA ROSSINI
grilled (wild catch) king prawns on mountain lentils-salad € 15,50

TARTARA DI MANZO
beef tartare on roasted noble mushrooms-leek-quail eggs
~ mild mustard sauce € 13,50

ANTIPASTO LIGURE
mixed starter plate with grilled vegetables
~ Russian salad ~ Vitello Tonnato
~ Tuscan ham ~ buffalo mozzarella € 14,50

🍷🍷 PASTA 🍷🍷

SPAGHETTI PONTICELLI
Spaghetti with Skrei-codfish in
red onion-olive-capers-tomato sauce € 9,80 / € 14,50

TAGLIOLINI SEMIRAMIDE
Tagliolini with shrimps ~ cherry tomatoes
~ carrots ~ celey € 9,80 / € 14,50

RAVIOLI AL TARTUFO
Ravioli filled with spinach in Parmesan sauce
~ shaved winter truffles price on request

🍷🍷🍷 PESCE E CARNE 🍷🍷🍷

BRANZINO AL FORNO
sea bass in salt crust cooked in the oven
~ pearl barley-Risotto ~ chards € 22,00

COTTOLETTA IBERICO
Iberico-cutlet with herb coating and Cipriani Dip
~ potato cake ~ Brussel sprouts € 20,50

FILETTO DI MANZO
black-Angus beef in Balsamico-herbssauce
~ potato cake ~ Brussel sprouts € 27,00



101101101101 *DOLCI* 101101101101



SEMIFREDDO ROSSINI

housemade dark chocolate-Parfait with blood orange fillets

€ 6,50

ZUPPA INGLESE

housemade biscuit-dessert with pastry cream ~ ice cream

€ 7,00

DELIZIA DI FORMAGGI

variation of cheese alla Rossini

€ 7,00

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



wine recommendations

white wines

Bianco di Valpanera I.G.T.

“Valpanera” from Friuli

bottle 0,75 L 23,00 €

glass 0,2 L 7,80 €

Ischia Biancolella Frassitelli D.O.C.

“Bera” from Piedmont

bottle 0,75 L 28,00 €

glass 0,2 L 9,00 €

red wines

Barbera D’Asti D.O.C.G.

“Bera” from Piedmont

bottle 0,75 L 25,00 €

glass 0,2 L 8,30 €

“Il Mio Vino” Nebbiolo Langhe D.O.C.

“Bera” from Piedmont

bottle 0,75 L 24,00 €

glass 0,2 L 8,00 €

Taurasi D.O.C.G.

“Mastroberardino” from Campania

bottle 0,75 L 62,00 €