

Aperitivi

Aperitif

- 10 Martini Bianco
- 11 Campari Orange ¹⁾
- 12 Glas Prosecco ⁰⁾
- 13 Prosecco Aperol (Spritz) ¹⁾³⁾

Zuppe

Suppen

- 19 **Minestrone Primavera** ^{S)}
Frische Gemüsesuppe
- 20 **Zuppa di Pesce**
Frische Fischsuppe
- 21 **Crema di pomodoro** ^{M)}
Tomatencremesuppe

Antipasti Misti

Vorspeisen

- 26 **Antipasti dalla nostra Vetrina** ^{F)R)M)}
gemischten Antipasti aus unsere Vitrine
- 27 **Mozzarella caprese**
Mozzarella^{M)} mit Tomaten und frischem Basilikum
- 28 **Carpaccio della casa**
Rindercarpaccio nach Art des Hauses

Jede weitere extra Zutaten gegen Aufpreis

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Insalate Speciale Salat – Spezialitäten

- 40 **Insalata Mista**
gemischte Salate der Saison
- 41 **Insalata Picola**
kleiner gemischter Salat
- 42 **Fitness-Salat**
gem. Salat, Champignons, Mozzarella^{M)} und Putenstreifen
- 43 **Insalata Bomba**
gem. Salat, Thunfisch^{F)}, Schafskäse, Ei, Oliven⁴⁾,
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾
- 44 **Gegrillten Meeresfrüchte-Salat**
gem. Salat, Rucola, Zwiebel, gegrillte Meeresfrüchte^{R)K)}
in Zitronendressing^{N)}
- 45 **Insalata Nizzarda**
gem. Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch^{F)}, Ei, Oliven⁴⁾ und Zwiebeln
- 46 **Insalata „Rossini“**
frische Rucolasalat, Cherrytomaten, gegrillte Hummerkrabben^{K)}
und Schrimps^{K)} in Vinaigrettesauce
- 47 **Insalata Gran Duca**
gem. Salat, Gurken, Käse, Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Ei, Tomaten,
Zwiebeln und Thunfisch^{F)}

Alle Salate können nach Wunsch mit Vinaigrettesauce (hausgemachten Balsamico-Olivenöl-Dressing) oder Joghurtdressing^{M)E)} serviert werden

Zu allen Vorspeise empfehlen wir:

- 48 **Bruschetta**^{w)}
geröstete selbstgebackenes Brot mit gehackten Tomaten,
Knoblauch und Olivenöl
- 49 **Pizzabrot**^{w)}
mit oder ohne Knoblauch

Primi Piatti

Teiggerichte ^{w)}

- 60 **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**
mit scharfer Knoblauchsauce
- 61 **Spaghetti Pomodoro**
mit Tomatensauce
- 62 **Spaghetti al Ragu**
mit Fleischsauce^{s)}
- 63 **Spaghetti Carbonara**
mit Speck⁷⁾⁸⁾ und Ei in Sahnesauce^{m)}
- 64 **Spaghetti ai Frutti di Mare**
mit Meeresfrüchte^{r)k)} in Tomatensauce
- 66 **Spaghetti al Scoglio**
mit Meeresfrüchte^{r)k)} und Scampis^{k)} in Weißweinsauce^{o)}

Pasta al Forno con Formaggio

Teiggerichte ^{w)e)} mit Mozzarella^{m)} überbacken

- 69 **Lasagne^{e)w)} al Ragu**
mit Hackfleischsauce^{s)}
- 70 **Cannelloni^{e)w)} ai Spinaci e Ricotta**
gefüllt mit Spinat und Ricotta ^{m)}
- 71 **Rigatoni ^{w)} al Forno**
mit Hackfleischsauce^{s)}

Gnocchi^{e)w)}

Kartoffelnudeln

- 72 **Gnocchi al Gorgonzola**
mit Gorgonzolasauce^{m)}
- 73 **Gnocchi con Rucola**
mit Rucola in Tomatensahnesauce^{m)}

Fettuccine^{E)W)}
Bandnudeln

- 94 **Tris di Pasta alla Chef**
drei verschiedene Nudelsorten^{E)W)M)}
- 95 **Fettuccine all Salmone**
mit Lachs ^{F)}in Hummer- Sahnesauce^{K)M)}
- 96 **Fettuccine Vegetariani**
mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce

Tortellini^{E)W)}
Teigtaschen

- 105 **Tortellini Crema**
mit Pilzen, Vorderschinken⁷⁾⁸⁾ in Sahnesauce^{M)}
- 106 **Tortellini dello Chef**
mit gemischten Pilzen und Rinderfiletspitzen

Rigatoni-Penne^{W)}
Kurze Nudeln

- 113 **Rigatoni Arrabiatta**
mit Tomatensauce, pikant
- 114 **Rigatoni quattro Formaggio**
mit vier verschiedenen Käsesorten^{M)}
- 115 **Rigatoni „ Rossini“**
mit Rinderfiletspitzen, frische Pilze und frische Paprika
in leichte Tomatensauce

Jede weitere extra Zutaten gegen Aufpreis

Pizza

Holzofenpizza ^{w)} ca. 34,5 cm Ø oder klein ca. 29 cm Ø
(Basiszutaten: Pizzateig^{w)}, Tomatensauce und Mozzarella^{M)})

- 120 **Pizzabrot**
(auf Wunsch mit Knoblauch)
- 121 **Pizzabrot**
mit Käse^{M)}
- 122 **Pizza Margherita**
Oregano, Basilikum
- 123 **Pizza Salami**
Tomatensauce, Käse^{M)}, Salami ⁷⁾⁸⁾⁹⁾
- 124 **Pizza Schinken**
Tomatensauce, Käse^{M)}, Vorderschinken⁷⁾⁸⁾
- 125 **Pizza Calabria**
Tomatensauce, Käse^{M)}, Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami ⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾
- 126 **Pizza Champignon**
Tomatensauce, Käse^{M)}, frische Champignons
- 127 **Pizza Regina**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, frische Champignons
- 128 **Pizza Roma**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, frische Champignons
- 129 **Pizza Capri**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Artischocken⁸⁾, Peperoni⁸⁾, Champignons
- 130 **Pizza Pompeji**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, Peperoni⁷⁾⁸⁾⁵⁾, Oliven ⁴⁾, Champignons
- 131 **Pizza Quattro Formaggio**
Mozzarella^{M)}, Schafskäse, Parmigiano ^{M)}, Gorgonzola^{M)}
- 132 **Pizza Caprese**
Mozzarella^{M)}, überbackene Tomatenscheiben, frischer Basilikum
- 133 **Pizza Calzone** (zusammengeklappt)
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, Paprika⁸⁾⁵⁾, frische Champignons
- 134 **Pizza Vegetariana**
frisches Gemüse
- 135 **Pizza Mafia**
Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, schwarze Oliven⁴⁾, milde Peperoni⁸⁾, leicht scharf
- 136 **Pizza Tonno**
Thunfisch^{F)}, Zwiebeln

- 137 **Pizza Giotto**
Thunfisch^{F)}, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch
- 138 **Pizza Scampi**
Scampi^{K)}, Knoblauch
- 139 **Pizza „Rossini“**
Garnelen^{K)}, frischer Lachs^{F)}, Creme fraîche^{M)} und Knoblauch
- 140 **Pizza Mare**
Meeresfrüchte^{K)R)}, Krabben^{K)}, Knoblauch
- 141 **Pizza alla Carlo**
Rucola, Schafskäse, Cherrytomaten
- 142 **Pizza Mimi**
Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse^{M)}
- 143 **Pizza Hawai**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Ananas⁵⁾⁸⁾
- 144 **Pizza Mix**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, Champ, Paprika⁵⁾⁸⁾, Peperoni⁸⁾, Zwiebeln
- 145 **Pizza Halb und Halb**
wählen Sie zwei Pizzas aus unsere Speisekarte
- 146 **Pizza Diavolo**
pikante Salami⁷⁾⁸⁾¹⁾, Sardellen^{F)8)}, Zwiebeln

Carne di manzo

Fleischgerichte vom argentinischen Angusrind

- 150 **Filetto all Peppe Verde**
Rinderfilet mit Madagascarpfeffer in Sahnesauce^{M)}
- 151 **Filetto alla Griglia**
Rinderfilet vom Grill mit hausgemachtem Kräuterbutter^{M)}
- 152 **Filetto Gorgonzola**
Rinderfilet in Gorgonzolasauce^{M)}
- 153 **Filetto Diavolo**
Rinderfilet mit Speck⁷⁾⁸⁾, Zwiebeln, scharfem Dijonsenf und Sahne^{M)}
- 154 **Bistecca alla Pizzaiola**
Rumpsteak mit Tomaten, Oliven⁴⁾, Kapern⁸⁾ und Sardellen^{F)8)} (scharf)
- 155 **Bistecca ai Funghi**
Rumpsteak mit Pilzen in Sahnesauce^{M)}
- 156 **Bistecca alla Griglia**
Rumpsteak vom Grill
- 157 **Grigliatta di Carne per 1 pers.** - Fleischplatte für 1 Pers.

Carne di vitello

Fleischgerichte vom Kalb

- 180 **Wienerschnitzel^{W)E)}** paniert, mit Pommes
- 181 **Saltimbocca alla Romana**
Medaillons mit Salbei, Parmaschinken und Weißwein^{o)},
dazu servieren wir Nudeln^{W)E)}, und Beilagensalat
- 182 **Scaloppina „Leonardo da Vinci“**
Medaillons mit Schinken⁷⁾⁸⁾ und Champignons in Sahnesauce^{M)}
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat
- 183 **Scaloppina „Rossini“**
Medaillons mit frische Tomaten und Mozzarella^{M)} überbacken,
dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

*Zu alle Fleischgerichte können Sie als Beilage wählen:
Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes, Kroketten^{W)} oder Nudeln^{W)}*

Pesce

Fischgerichte

- 190 **Scampi alla Griglia**
Gegrillte Scampi^{K)}, in Knoblauchsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat
- 191 **Calamari Fritti**
frittierter Tintenfisch^{R)}, dazu Salzkartoffeln und Salat
- 192 **Calamari all Griglia**
gegrillten Tintenfisch^{R)}, dazu Salzkartoffeln und Salat
- 193 **Pesce Misto alla Griglia per 1 Persona**
gemischte Fischplatte^{K) R)F)}, mit gegrilltem Gemüse,
dazu Salzkartoffeln und Salat
- 194 **Salmone alla Griglia**
Lachsfilet^{F)} vom Grill, dazu Salzkartoffeln und Salat

*Gerne reichen wir Ihnen stattdessen auch andere Beilagen wie:
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes oder Nudeln*

Dessert

- 205 **Tiramisu della Casa**^{G)M)2)}
nach Art des Hauses
- 206 **Gelato Misto**^{M)}
gemischtes Eis mit oder ohne Sahne
- 207 **Panna Cotta**^{M)}
Sahnepudding mit Erdbeersauce
- 208 **Tartufo-Eis**^{M)}
Trüffeleis
- 209 **Dessert Misto per 2 Persone**^{G)M)2)}
Gemischte Dessertplatte für 2 Personen

Kaffee- Spezialitäten

- 220 **Espresso Originale**
stark, schwarz und rassig mit feiner Crema
- 221 **Espresso Machiatto**
mit aufgeschäumter Milch
- 222 **Espresso Corretto**
mit Schuss Sambuca
- 223 **Espresso Doppio**
doppelter Espresso
- 224 **Latte Machiatto**
heiße Milch, starker Espresso, leichter Milchschaum
- 225 **Cappuccino Italiano**
original zubereitet mit aufgeschäumter Milch
- 226 **Tasse Café**
typisch italienisch, würzig, kräftig

Schokoladenspezialitäten

- 235 **Heiße Schokolade**
mit Milchschaum
- 236 **Weißer Schokolade**
mit Milchschaum

Eilles Tee – Tea Diamond

- 351 Darjeeling Royal Second Flush, Schwarztee
- 352 Sommerbeeren, Fruchtemischung
- 353 Kamillenblüten
- 354 Pfefferminzblätter
- 355 Grüner Tee

Erfrischungsgetränke

- 359 Pepsi Cola²⁾¹⁾ 0,3 l
- 360 Coca-Cola Light⁵⁾⁷⁾¹⁾ 0,33 l
- 361 Mirinda Orangenlimonade¹⁾⁷⁾ 0,3 l
- 362 Spezi ¹⁾⁷⁾²⁾ 0,4 l
- 363 SevenUp Zitronenlimonade 0,3 l
- 364 Apfelsaft 0,2 l
- 365 Apfelschorle 0,4 l
- 366 Acqua Morelli,still/spritzig 0,25 l
- 367 Acqua Morelli,still/spritzig 0,75 l
- 368 Tafelwasser 0,4 l

Säfte & Nektare

- 369 Orangensaft 0,2 l
- 371 Johannisbeernektar 0,2 l
- 372 Traubensaft rot 0,2 l

Saft & Nektarmischgetränke

- 374 Jede Saftschorle 0,4 l

Biere

- 375 Rhaner Helles^{G)} 0,3 l
goldgelb, mild und süffig, der Klassiker und Inbegriff des Rhaner Bieres
- 376 Rhaner Helles^{G)} 0,5 l
- 377 Rhaner Dunkles^{G)} 0,5 l
vollmundig und doch leicht, süffig und mild, malzig mit leichter Caramelnote, tiefdunkle Farbe und helle Schaumkrone
- 378 Rhaner Leichtes Hefe-Weißbier^{G)W)} 0,5 l
naturtrübes Hefeweizen, hell-bernsteinfarben, mit 40 % weniger Alkohol
- 379 Rhaner Hefe-Weißbier^{G)W)} 0,5 l
goldgelbes, unfiltriertes Hefeweizen, spritzig und aromatisch
- 380 Rhaner Weißbier dunkel^{G)W)} 0,5 l
dunkel, wild, spritzig, nach uraltem Rezept mit reiner Flaschengärung hergestellt
- 381 Rhaner Pils ^{G)} 0,33 l
für unser fein gehopftes, hell- goldfarbenes, schlankes Pils aus edelsten Rohstoffen

„Rhan, ein kleines Dorf im Chamer Land, ist durch sein gutes Bier bekannt...“, ein besonderes Bier , denn die Brauerei in Rhan braut als älteste Familienbrauerei Ostbayerns seit dem Jahr 1283 nur mit eigenem weichen Felsquellwasser; sie ist nicht nur eine der ältesten Brauereien Bayerns, sondern sogar unter den 10 ältesten Braustätten der Welt. Alle Rhaner Biere werden mit viel Liebe und Sorgfalt wie seit Jahrhunderten nur in Rhan gebraut und abgefüllt.

- 275 Rhaner alkoholfreies Weizen^{G)} 0,5 l
- 276 Löwenbräu alkoholfreies Helles^{G)} 0,5 l

Bier – Mix

- 279 Diesel (Helles und Cola)^{2)1)G)} 0,5 l
- 280 Radler (Helles und SevenUp) ^{G)} 0,5 l
- 281 Cola- Weizen^{2)1)G)W)} 0,5 l
- 282 Russen (Weizen und SevenUp)^{G)W)} 0,5 l

Spirituosen & Longdrinks

285 Ramazotti 2 cl

Whiskey

304 Jack Daniels 2 cl

305 Jim Beam 2 cl

Liköre

306 Amaretto 2 cl

307 Sambuca 2 cl

308 Grappa di Barolo 2 cl

309 Schuss Apfelsaft oder Cola²⁾¹⁾ 2 cl

*** WEINE AUS ITALIEN ***

310 Alle offene Weiß-, Rot-, oder Roséweine 1/8 l

Offene Weißweine

311 **Frizzantino** ^{o)} 0,25 l

Vdt Perlwein lieblich

312 **Frascati** ^{o)} 0,25 l

DOC, Fontana Candida

313 **Chardonnay delle Venezie**^{o)} 0,25 l

IGT, Cá Donini

314 **Pinot Grigio delle Venezie**^{o)} 0,25 l

IGT, Cá Donini

Offene Roséweine

315 **Chiaretto Rosato** ^{o)} 0,25 l

DOC, Villa Belvedere

Offene Rotweine

316 **Lambrusco Emiliana** ^{o)} 0,25 l

DOC, Perlwein lieblich

317 **Fragolino** ^{o)} 0,25 l

DOC, Treviso

318 **Montepulciano d´Abruzzo** ^{o)} 0,25 l

	DOC Tollo	
319	Merlot Veneto ^{o)}	0,25 l
	DOC, trocken, harmonisch, leichter Kirshton	
320	Chianti ^{o)}	0,25 l
	DOCG Melini	
321	Weinschorle ^{o)}	0,3 l
	weiß, sauer oder süß/ rot, sauer oder süß	

Ausgewählte ausgezeichnete Flaschenweine
finden Sie in unsere Weinkarte

**Guten Appetit und einen angenehmen
Aufenthalt wünscht Ihnen das Rossini-Team!**

Zusatzstoffe:

- | | | |
|------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) mit Süßungsmittel | |
| 2) koffeinhaltig | 6) mit Geschmacksverstärker | 9) mit Phosphat |
| 3) Chinin | 7) mit Antioxidationsmittel | |
| 4) geschwärzt | 8) mit Konservierungsstoffe | |

Die 14 Hauptallergene:

- | | | |
|---------------|-------------|-------------------------------|
| G) Gerste | M) Milch | R) Weichtiere (z.B. Muscheln) |
| K) Krebstiere | S) Sellerie | O) Sulfite |
| E) Eier | N) Senf | |
| F) Fisch | W) Weizen | |

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittel- Informationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.