

Ristorante Rossini seit 2007

Der Küchenchef empfiehlt:

601. APERITIVO -

Hugo oder Lillet Wild Berry

602. CARPACCIO di MANZO e FUNGHI PORCINI

Carpaccio vom Rind mit gebr. Steinpilzen,
Grana Padano und Rucola

603. ZUPPA di ZUCCA

Kürbissuppe mit Kokosmilch

604. INSALATA di PARMA

Herbstlicher Salat mit gebr. Steinpilze, Parmaschinken,
Ziegenkäse und Walnüsse

605. PASTA VEGETARIANA

Handgem. Kartoffelgnocchi gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel
in Steinpilz - Trüffelsauce

606. CARMELLE PISTACCHI

Handgem. Pasta gefüllt mit Pistazien und Ricotta,
zu Garnelen und Broccoli in Hummer- Sahnesauce

607. MARE e MONTI

Frische Tagliolini mit Steinpilzen und Seeteufel
in Weißweinsauce

608. TAGLIATELLE di MANZO

Frische Tagliatelle mit Steinpilze und Filetspitzen vom Rind
in Cognac- Tomaten- Sahnesauce und Grana Padano

Weinempfehlungen - s. Rückseite

609. COZZE

FrISChe Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce,
auf Wunsch auch zu Spaghetti

610. CODADROSPO

Medaillons vom Seeteufel in Safransauce, zu Bandnudeln,
Pfannengemüse und Beilagensalat

611. ORATA alla GRIGLIA

FrISChe Dorade (im ganzen) vom Grill zu Pfannengemüse
Petersilienkartoffeln, dazu Beilagensalat

612. FILETTO PORCINI

Rinderfilet in Steinpilzrahm-Sauce,
zu Tagliatelle und Beilagensalat

DESSERT:

613. FICHI CAMELLATI

Karamellierte Feige zu Vanilleeis

Weitere Desserts auf Anfrage

- Weinempfehlung -

Rotwein - BRAL 2017, IGT Rosso Veronese

Es ist ein wichtiger, vollmundiger und ausgewogener Wein.

Er zeichnet sich durch starke Noten von roten Früchten und einigen tertiären Aromen wie Kakao, Kaffee, Vanille aus. Perfekt zu Pasta und Fleisch.

Weißwein - Lugana DOC 2019, Gardasee Bardolino

Er zeichnet sich durch intensive Noten von Obst und gelben Blumen, Honig und Safran aus. Er passt gut zu Fischgerichten, zu köstlichen ersten Gängen.

Der Lugana ist ein feiner, warmer und ausgewogener Wein.