

*Ristorante Rossini .... seit 2007*

*Der Küchenchef empfiehlt:*

- |   |         |
|---|---------|
| 601. <u>APERITIVO</u> – Lillet Wild Berry / Hugo  | 5,50 €  |
| 602. <u>SALMONE MACCHIATO</u><br>Gebeizter Lachsfilet zu geröstetem Brot und<br>gehackten Tomaten                                       | 9,90 €  |
| 603. <u>TARTARO di SALMONE</u><br>Vorspeise: Lachstatar mit Avocado   | 8,90 €  |
| 604. <u>INSALATA TRE PESCI</u><br>Dreierlei vom Fisch auf Mixsalat in hausgem. Zitronendressing   | 15,90 € |
| 605. <u>INSALATA TOSCANA</u><br>Roasbeefstreifen und gebratene Kräuterseitlinge auf<br>buntem Salatbouquet und Walnüsse/ Parmesankäse   | 16,90 € |
| 606. <u>INSALATA EXCLUSIVE</u><br>Parmaschinken auf hebstlichem Salat zu Feigen und<br>Walnüsse, verfeinert mit Ziegenkäse und Parmesan | 14,90 € |
| 607. <u>PASTA VEGETARIANA</u><br>Frische Ravioli mit Gemüse in Pestocreame  | 14,90 € |
| 608. <u>TAGLIOLINI alla BUSARA</u><br>Frische Tagliolini mit halben Hummer und Gamberoni<br>in Cognac-Hummer-Sahnesauce                 | 19,90 € |
| 609. <u>TAGLIATELLE CAPESANTE</u><br>Frische Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und Gambas<br>in Safransauce                                | 17,90 € |
| 610. <u>PASTA MAFIA</u><br>Frische Bandnudeln mit Steakstreifen, Broccoli und<br>frische Mixpilze in Wodkasauce                         | 17,90 € |

611. COZZE 13,90 €  
 Frische Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce  
 (auf Wunsch auch zu Spaghetti)
612. GAMBERONI al FORNO 23,90 €  
 Großgarnelen in Butterweißwein in Ofen gebacken,  
 zu Pfannengemüse und Beilagensalat
613. ORATA alla GRIGLIA 23,90 €  
 Frische Dorade (im ganzen) vom Grill zu Pfannengemüse,  
 Petersilienkartoffeln und Beilagensalat
615. FILETTO di MANZO in MOSTO di FICHI 31,90 €  
 Rinderfilet vom argentinischen Angus in Feigenmost  
 zu Marktgemüse und Kleinkartoffeln, dazu Beilagensalat

### DESSERT

616. PARFAIT alla MANDORLA 6,90 €  
 Hausgemachtes Mandelparfait
617. PANNA COTTA con FICHI 6,90 €  
 Hausgemachte Panna Cotta mit karamelisierten Feigen

### *Weinempfehlung*

#### Rotwein – Salice Salentino, Apulien

Rubinrote Farbe mit Granatreflexen, intensives, delikates Bukett,  
 sowie trockener, harmonischer und warmer Geschmack.  
 623: 0,1 l · € 4,10                      624: 0,75 l · € 25,90

#### Weißwein – Lugana DOC 2019 Gardasee Bardolino

Feines Aroma, harmonisch und blumig, ein pikanter und ausbalancierter Geschmack  
 Ein Wein, der vor dem Abendessen serviert werden kann aber auch zum Fleisch und Pasta  
 627 0,1 l · € 3,90                      628 0,75 l · € 23,90

#### Roséwein – Zenato 2020 DOC, Bardolino

Frisch und fruchtig, erweist er sich als Sommerwein. Sein Duft vereint Aromen von Erdbeeren,  
 Kirschen und Himbeeren mit einem Hauch Hagebutte.  
 Er harmonisiert zu Antipasti, Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.  
 629: 0,1 l · € 3,60                      630 0,75 l · € 22,90