

Ristorante Rossini seit 2007

Der Küchenchef empfiehlt:

601. APERITIVO – Lillet Wild Berry oder Hugo
602. MELONE al PROSCIUTTO di PARMA
Vorspeise: Parmaschinken- Melone
603. INSALATA di TAGLIATA
Tagliata vom Roastbeef/ Rucolasalat/ Parmesan
604. INSALATA con TRE PESCI
Dreierlei vom Fisch / gem. Salate der Saison/ hausgem.
Zitronendressing
605. SPAGHETTI di TONNO
Spaghetti mit frischem Thunfisch / Cocktailtomaten/
Weißwein-Kräutersauce
606. LINGUINI VEGETARIANI
Hausgem. Linguine/ frische Pfifferlinge/ Trüffelcreme/
Parmesan
607. TAGLIATELLE con MANZO
Frische Tagliatelle/ Streifen vom Roastbeef/ bunte Paprika
Mischpilze/ Tomatensahnesauce
608. MARE e MONTI
Frische Tagliolini/ fr. Pfifferlinge/ Gamberoni in leichte
Cherrytomatensauce
609. LANGUSTE
Langustenschwanz vom Grill / frische Tagliolini / Hummer-
Buttersauce/ dazu Beilagensalat

610. ORATA alla GRIGLIA
Frische Dorade (im ganzen) vom Grill zu Pfannengemüse,
Petersilienkartoffeln und Beilagensalat
611. TONNO ai PUREA di PESTO
Frisches Thunfischfilet / Basilikum- Pesto-Pürree/
Beilagensalat
612. FILETTO in TARTUFO di SALSA
Rinderfilet / Pfifferlingen/ Trüffelsalsa/ Ofenkartoffeln
Beilagensalat

DESSERT

615. PANNA COTTA con FRUTTI di BOSCO
Hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeeren

Weinempfehlung

Rotwein – Salende Primitivo 2020 Appulien

Der Primitivo zeigt in der Nase Noten von dunklen Früchten wie Brom- und Schwarzbeeren,
begleitet von Gewürznoten von Nelken, Zimt und Kardamom
Der Wein passt hervorragend zu mediterranen Grillgerichten, dunklen Fleischsorten oder Pasta

Weißwein – Lugana DOC 2020 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

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.