

Empfehlungskarte

Ristorante Rossini

601. APERITIVO – Lillet Wild Berry/ Hugo
602. ZUPPADIZUCCA
Hausgemachte Kürbissuppe mit Garnele und Speck
603. INSALATA EXOTIC
Bunter Salat/ Roastbeefstreifen/ Feigen/ Ziegenkäse
getrocknete Tropenfrüchte
604. PASTA VEGETARIANA
Frische Triangoli / getrocknete Tomaten/ Rucola
Cherrytomaten/ Parmesanraspeln/ Pinienkerne
605. COZZE
Frische Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce
(auf Wunsch auch zu Spaghetti)
606. RAVIOLI TARTUFO
Frische Ravioli/ Pfifferlingen/ Rinderstreifen / Trüffelsauce
607. TAGLIOLINI TONNO
Tagliolini/ frisches Thunfischfilet/ Pomodorini/ Rucola
608. MARE e MONTI
Frische Tagliatelle / Black Tiger Gamberoni / Pfifferlingen
Weißweinkräutersauce
609. TONNO alla GRIGLIA
Frisches Thunfischfilet vom Grill/ mediterranes Gemüse
Beilagensalat

610. ORATA alla GRIGLIA

Frische Dorade (im ganzen) vom Grill zu Pfannengemüse,
Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

611. FILETTO in CREMA di FICHI

Rinderfilet vom argent. Angusrind/ Rotwein-Feigencremesauce
Kartoffeln/ Pfannengemüse/ Beilagensalat

612. BISTECCA FINFERLI

Argent. Roastbeef / Pfifferlingen/ Cognac-Rahm
Tagliatelle / Beilagensalat

DESSERT

615. PANNA COTTA con FRUTTI di BOSCO

Hausgemachte Panna Cotta mit Waldfrüchte

Weinempfehlung

Rotwein – Pilúna Primitivo Salento IGT, Apulien

Ein Wein von leuchtend rubinroter Farbe. Das Bouquet ist sehr vielfältig, mit Noten, die von ätherisch über würzig bis hin zu fruchtig, nach reifen roten Früchten, reichen.

Weißwein – Inzolia DOC, Sizilien

Ein eleganter Wein mit fruchtigen Noten von Birne, Aprikose, weißem und gelbem Pfirsich. Hervorragend auch als Aperitif und zu Fischgerichten. Rebsorte: 100 % Inzolia