

Empfehlungskarte

Ristorante Rossini

601. APERITIVO – Lillet Wild Berry/ Hugo
602. ZUPPA di CURRY
Kokos- Curry-Suppe mit Garnelenkörnchen
603. SCAMPI al FORNO
Vorspeise: Garnelen im Holzofen überbacken/ Röstbrot
604. INSALATA de LUXE
Roastbeefstreifen/ bunter Salat/ gebr. Pilze/ Parmesanraspeln
605. GNOCCHI ROSSI alle NOCI
Frische Gnocchi / Walnuss / Mascarpone / Salbei
- 606 SPAGHETTI alla BUSSARA
Frische Spaghetti/ Scampetti/ Gamberoni/ Hummer-
Sahnesauce
607. COZZE
Frische Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce
(auf Wunsch auch zu Spaghetti)
608. TORTELACCI VERDI
Hausgem. Spinat- Tortelacci (Teigtaschen)/ Basilikumpesto/
Pinienkerne/ Spinat/ Burrata
609. MARE e MONTI
Frische Tagliolini / Scampetti/ Pfifferlinge/ Pomodorini/
Kräuter
610. FETTUCCINE con RAGOUT di MANZO
Frische Fettuccine / Ragout vom Roastbeef/ Parmesan

611. ORATA alla GRIGLIA

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

612. SALMONE al PEPPE ROSA

Frisches Lachsfilet / rosa Pfeffer-Sauce/ Pfannengemüse /
Salzkartoffeln / Beilagensalat

613. FILETTO al TARTUFO

Frisches Rinderfilet von Black Angus / Kräuterseitlinge/
Trüffelsalsa/ Kleinkartoffel-Spieß/ Beilagensalat

DESSERT

615. PESCA CAMELATA con VANIGLIA

Karamellisierten Pfirsich zu Vanilleeis

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. Ein solider Rotwein passend zu Fleisch- und Pastagerichte

Weißwein - **Santi Folar Lugana DOC, Venetien**

Dieser sortenreine italienische Wein schmeichelt im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Birnen, Äpfeln, Quitten und Nashi-Birne. Hinzu gesellen sich Anklänge von Walnuss, Krokant und gebrannte Mandel. Hervorragend zu Vorspeisen, Salat und Fisch