

Aperitivi

Aperitif

- 10 Martini Bianco
- 11 Campari Orange ¹⁾
- 12 Glas Prosecco ⁰⁾
- 13 Prosecco Aperol (Spritz) ¹⁾³⁾

Zuppe

Suppen

- 19 **Minestrone Primavera** ^{S)}
Frische Gemüsesuppe
- 20 **Zuppa di Pesce**
Frische Fischsuppe
- 21 **Crema di pomodoro** ^{M)}
Tomatencremesuppe

Antipasti Misti

Vorspeisen

- 26 **Antipasti dalla nostra Vetrina** ^{F)R)M)}
gemischten Antipasti aus unserer Vitrine
- 27 **Mozzarella caprese**
Mozzarella ^{M)} mit Tomaten und frischem Basilikum
- 28 **Carpaccio della casa**
Frisches Rindercarpaccio nach Art des Hauses

Jede weitere extra Zutaten gegen Aufpreis

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Insalate Speciale Salat – Spezialitäten

- 40 **Insalata mista**
gemischte Salate der Saison
- 41 **Insalata piccola**
kleiner gemischter Salat
- 42 **Insalata con filetto di pollo**
gem. Salat, Champignons, Mozzarella^{M)} und Putenstreifen
- 43 **Insalata del contadino**
gem. Salat, Thunfisch^{F)}, Schafskäse, Ei, Oliven⁴⁾,
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾
- 44 **Insalata frutti di mare**
gem. Salat, Rucola, Zwiebel, gegrillte Meeresfrüchte^{R)K)}
in Zitronendressing^{N)}
- 45 **Insalata di tonno**
gem. Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch^{F)}, Ei, Oliven⁴⁾ und Zwiebeln
- 46 **Insalata „Rossini“**
frische Rucolasalat, Cherrytomaten, gegrillte Großgarnelen^{K)}
und Schrimps^{K)} in Vinaigrettesauce
- 47 **Insalata Italia**
gem. Salat, Gurken, Käse, Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Ei, Tomaten, Zwiebeln

Alle Salate können nach Wunsch mit Vinaigrettesauce (hausgemachten Balsamico-Olivenöl-Dressing) oder Joghurtdressing^{M)E)} serviert werden

Zu allen Vorspeise empfehlen wir:

- 48 **Bruschetta**^{w)}
geröstete selbstgebackenes Brot mit gehackten Tomaten,
Knoblauch und Olivenöl
- 120 **Pizzabrot**^{w)}
mit oder ohne Knoblauch

Primi Piatti

Teiggerichte ^{W)}

- 60 **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**
mit scharfer Knoblauchsauce
- 61 **Spaghetti Pomodoro**
mit Tomatensauce
- 62 **Spaghetti Bolognese**
mit Hackfleischsauce vom Rind^{S)}
- 63 **Spaghetti Carbonara**
mit Speck⁷⁾⁸⁾ und Ei in Sahnesauce^{M)}
- 64 **Spaghetti ai Frutti di Mare**
mit Meeresfrüchte^{R)K)} in Tomatensauce

Pasta al Forno con Formaggio

Teiggerichte^{W)E)} mit Mozzarella^{M)} überbacken

- 69 **Lasagne^{E)W)}**
mit Hackfleischsauce vom Rind^{S)}
- 70 **Cannelloni^{E)W)} ai Spinaci e Ricotta**
gefüllt mit Spinat und Ricotta ^{M)}
- 71 **Rigatoni^{W)} al Forno**
mit Hackfleischsauce vom Rind^{S)}

Gnocchi^{E) W)}

Kartoffelnudeln

- 72 **Gnocchi al Gorgonzola**
mit Gorgonzolasauce^{M)}
- 73 **Gnocchi con Rucola**
mit Rucola in Tomatensahnesauce^{M)}

Tagliatelle^{E)W)}

Bandnudeln

- 94 **Tagliatelle di maiale**
mit Schweinefilet in Kräuter- Sahnesauce^{K)M)}
- 95 **Tagliatelle all Salmone**
mit Lachs ^{F)}in Hummer- Sahnesauce^{K)M)}
- 96 **Tagliatelle Vegetariani**
mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce

Tortellini^{E)W)}

Teigtaschen

- 105 **Tortellini Crema**
mit Pilzen, Vorderschinken⁷⁾⁸⁾ in Sahnesauce^{M)}
- 106 **Tortellini dello Chef**
mit gemischten Pilzen und Schweinefiletspitzen

Penne^{W)}

Kurze Nudeln

- 113 **Penne Arrabiatta**
mit Tomatensauce, pikant
- 114 **Penne quattro Formaggio**
mit vier verschiedenen Käsesorten^{M)}
- 115 **Penne „ Rossini“**
mit Rinderfiletspitzen, frische Pilze und frische Paprika
in leichte Tomatensauce

Jede weitere extra Zutaten gegen Aufpreis

Pizza

Holzofenpizza^{w)} ca. 33 cm Ø oder klein ca. 30 cm Ø
(Basiszutaten: Pizzateig^{w)}, Tomatensauce und Mozzarella^{M)})

- 120 **Pizzabrot**
(auf Wunsch mit Knoblauch)
- 121 **Pizzabrot**
mit Käse^{M)}
- 122 **Pizza Margherita**
Oregano, Basilikum
- 123 **Pizza Salami**
Tomatensauce, Käse^{M)}, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾
- 124 **Pizza Prosciutto**
Tomatensauce, Käse^{M)}, Vorderschinken⁷⁾⁸⁾
- 125 **Pizza Prosciutto e Salami**
Tomatensauce, Käse^{M)}, Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾
- 126 **Pizza Funghi**
Tomatensauce, Käse^{M)}, frische Champignons
- 127 **Pizza Prosciutto e Funghi**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, frische Champignons
- 128 **Pizza Roma**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, frische Champignons
- 129 **Pizza Capriciosa**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Artischocken⁸⁾, Peperoni⁸⁾, Champignons
- 130 **Pizza Pompeji**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, Peperoni⁷⁾⁸⁾⁵⁾, Oliven⁴⁾, Champignons
- 131 **Pizza Quattro Formaggio**
Mozzarella^{M)}, Schafskäse, Parmigiano^{M)}, Gorgonzola^{M)}
- 132 **Pizza Caprese**
Mozzarella^{M)}, überbackene Tomatenscheiben, frischer Basilikum
- 133 **Pizza Calzone** (zusammengeklappt)
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, Paprika⁸⁾⁵⁾, frische Champignons
- 134 **Pizza Verdure**
frisches Gemüse
- 135 **Pizza Mafia**
Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, schwarze Oliven⁴⁾, milde Peperoni⁸⁾, leicht scharf
- 136 **Pizza Tonno**
Thunfisch^{F)}, Zwiebeln

- 137 **Pizza Giotto**
Thunfisch^{F)}, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch
- 138 **Pizza Gamberi**
Garnelen^{K)}, Knoblauch
- 139 **Pizza „Rossini“**
Garnelen^{K)}, frischer Lachs^{F)}, Creme fraîche^{M)} und Knoblauch
- 140 **Pizza Frutti di Mare**
Meeresfrüchte^{K)R)}, Krabben^{K)}, Knoblauch
- 141 **Pizza Contandina**
Rucola, Schafskäse, Cherrytomaten
- 142 **Pizza Parma**
Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse^{M)}
- 143 **Pizza Hawaii**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Ananas⁵⁾⁸⁾
- 144 **Pizza Mix**
Vorderschinken⁷⁾⁸⁾, Salami⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁾, Champ, Paprika⁵⁾⁸⁾, Peperoni⁸⁾, Zwiebeln
- 145 **Pizza Halb und Halb**
wählen Sie zwei Pizzas aus unserer Speisekarte
- 146 **Pizza Diavolo**
pikante Salami⁷⁾⁸⁾¹⁾, Zwiebeln

Carne di manzo

Fleischgerichte vom argentinischen Angusrind

(dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln, Pfannengemüse und Beilagensalat)

- 150 **Filetto all Peppe Verde**
Rinderfilet mit Madagascarpfeffer in Sahnesauce^{M)}
- 151 **Filetto alla Griglia**
Rinderfilet vom Grill mit hausgemachtem Kräuterbutter^{M)}
- 152 **Filetto Gorgonzola**
Rinderfilet in Gorgonzolasauce^{M)}
- 153 **Filetto Diavolo**
Rinderfilet mit Speck⁷⁾⁸⁾, Zwiebeln, scharfem Dijonsenf und Sahne^{M)}
- 154 **Bistecca alla Pizzaiola**
Rumpsteak mit Tomaten, Oliven⁴⁾, Kapern⁸⁾ (scharf)
- 155 **Bistecca ai Funghi**
Rumpsteak mit Pilzen in Sahnesauce^{M)}
- 156 **Bistecca alla Griglia**
Rumpsteak vom Grill
- 157 **Grigliatta di Carne per 1 pers.** - Fleischplatte für 1 Pers.

Carne di maiale

Fleischgerichte von Schweinefilet

- 180 **Schnitzel Wiener Art^{W)E)}** paniert, mit Pommes und Salat
- 181 **Saltimbocca alla Romana**
Medaillons mit Salbei, Parmaschinken und Weißwein^{O)},
dazu servieren wir Nudeln^{W)E)} / Beilagensalat
- 182 **Scaloppina „Leonardo da Vinci“**
Medaillons mit Schinken⁷⁾⁸⁾ und Champignons in Sahnesauce^{M)}
dazu Pfannengemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Beilagensalat
- 183 **Scaloppina „Rossini“**
Medaillons mit frische Tomaten und Mozzarella^{M)} überbacken,
dazu Pfannengemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Beilagensalat

*Zu alle Fleischgerichte können Sie als Beilage wählen:
Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes, Kroketten^{W)} oder Nudeln^{W)}*

Pesce

Fischgerichte

- 190 **Gamberi alla Griglia**
Gegrillte Großgarnelen^{K)}, dazu Pfannengemüse/ Salzkartoffeln/ Salat
- 191 **Calamari Fritti**
frittiertes Tintenfisch^{R)}, dazu Salzkartoffeln und Salat
- 192 **Calamari all Griglia**
gegrillten Tintenfisch^{R)}, dazu Pfannengemüse/ Salzkartoffeln/ Salat
- 193 **Pesce Misto alla Griglia per 1 Persona**
gemischte Fischplatte^{K) R)F)}, mit Pfannengemüse/ Salzkartoffeln/ Salat
- 194 **Salmone alla Griglia**
Lachsfilet^{F)} vom Grill, mit Pfannengemüse/ Salzkartoffeln/ Salat

*Gerne reichen wir Ihnen stattdessen auch andere Beilagen wie:
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes oder Nudeln*

Dessert

- 205 **Tiramisu della Casa**^{G)M)2)}
nach Art des Hauses
- 206 **Gelato Misto**^{M)}
gemischtes Eis mit oder ohne Sahne
- 207 **Panna Cotta**^{M)}
Sahnepudding mit Erdbeersauce
- 208 **Tartufo-Eis**^{M)}
Trüffeleis
- 209 **Dessert Misto per 2 Persone**^{G)M)2)}
Gemischte Dessertplatte für 2 Personen

Kaffee- Spezialitäten

- 220 **Espresso Originale**
stark, schwarz und rassig mit feiner Crema
- 221 **Espresso Machiatto**
mit aufgeschäumter Milch
- 222 **Espresso Corretto**
mit Schuss Sambuca
- 223 **Espresso Doppio**
doppelter Espresso
- 224 **Latte Machiatto**
heiße Milch, starker Espresso, leichter Milchschaum
- 225 **Cappuccino Italiano**
original zubereitet mit aufgeschäumter Milch
- 226 **Tasse Café**
typisch italienisch, würzig, kräftig

Schokoladenspezialitäten

- 235 **Heiße Schokolade**
mit Milchschaum
- 236 **Weißer Schokolade**
mit Milchschaum

Eilles Tee – Tea Diamond

- 351 Darjeeling Royal Second Flush, Schwarztee
- 352 Sommerbeeren, Früchtemischung
- 353 Kamillenblüten
- 354 Pfefferminzblätter
- 355 Grüner Tee

Erfrischungsgetränke

- 359 Afri Cola²⁾¹⁾ 0,3 l/ 0,4l
- 360 Coca-Cola Light⁵⁾⁷⁾¹⁾ 0,33 l
- 361 Bluna Orangenlimonade¹⁾⁷⁾ 0,3 l/ 0,4l
- 362 Spezi ¹⁾⁷⁾²⁾ 0,3 l/ 0,4l
- 363 Bluna Zitronenlimonade 0,3 l/ 0,4l
- 364 Apfelsaft 0,2 l
- 365 Apfelschorle 0,4 l
- 366 Solé Wasser still/spritzig 0,25 l
- 367 Solé Wasser still/spritzig 0,75 l
- 368 Tafelwasser 0,4 l

Säfte & Nektare

- 369 Orangensaft 0,2 l
- 371 Johannisbeernektar 0,2 l
- 372 Traubensaft rot 0,2 l

Soft & Nektarmischgetränke

- 374 Jede Saftschorle 0,4 l

Biere

- 375 Rhaner Helles^{G)} 0,3 l
goldgelb, mild und süffig, der Klassiker und Inbegriff des Rhaner Bieres
- 376 Rhaner Helles^{G)} 0,5 l
- 377 Rhaner Dunkles^{G)} 0,5 l
vollmundig und doch leicht, süffig und mild, malzig mit leichter Caramelnote, tiefdunkle Farbe und helle Schaumkrone
- 378 Rhaner Leichtes Hefe-Weißbier^{G)W)} 0,5 l
naturtrübes Hefeweizen, hell-bernsteinfarben, mit 40 % weniger Alkohol
- 379 Rhaner Hefe-Weißbier^{G)W)} 0,5 l
goldgelbes, unfiltriertes Hefeweizen, spritzig und aromatisch
- 380 Rhaner Weißbier dunkel^{G)W)} 0,5 l
dunkel, wild, spritzig, nach uraltem Rezept mit reiner Flaschengärung hergestellt
- 381 Rhaner Pils ^{G)} 0,33 l
für unser fein gehopftes, hell- goldfarbenes, schlankes Pils aus edelsten Rohstoffen

„Rhan, ein kleines Dorf im Chamer Land, ist durch sein gutes Bier bekannt...“, ein besonderes Bier, denn die Brauerei in Rhan braut als älteste Familienbrauerei Ostbayerns seit dem Jahr 1283 nur mit eigenem weichen Felsquellwasser; sie ist nicht nur eine der ältesten Brauereien Bayerns, sondern sogar unter den 10 ältesten Braustätten der Welt. Alle Rhaner Biere werden mit viel Liebe und Sorgfalt wie seit Jahrhunderten nur in Rhan gebraut und abgefüllt.

- 275 Rhaner alkoholfreies Weizen^{G)} 0,5 l
- 276 Rhaner alkoholfreies Helles^{G)} 0,5 l

Bier – Mix

- 279 Diesel (Helles und Cola)^{2)1)G)} 0,5 l
- 280 Radler (Helles und Zitronenlimo) ^{G)} 0,5 l
- 281 Cola- Weizen^{2)1)G)W)} 0,5 l
- 282 Russen (Weizen und Zitronenlimo)^{G)W)} 0,5 l

Spirituosen & Longdrinks

285 Ramazotti 2 cl

Whiskey

304 Jack Daniels 2 cl

305 Jim Beam 2 cl

Liköre

306 Amaretto 2 cl

307 Sambuca 2 cl

308 Grappa di Barolo 2 cl

309 Schuss Apfelsaft oder Cola²⁾¹⁾ 2 cl

*** WEINE AUS ITALIEN ***

310 Alle offene Weiß-, Rot-, oder Roséweine 1/8 l

Offene Weißweine

311 **Frizzantino** ^{o)} 0,25 l

Vdt Perlwein lieblich

312 **Frascati** ^{o)} 0,25 l

DOC, Fontana Candida

313 **Chardonnay delle Venezie**^{o)} 0,25 l

IGT, Cá Donini

314 **Pinot Grigio delle Venezie**^{o)} 0,25 l

IGT, Cá Donini

Offene Roséweine

315 **Chiaretto Rosato** ^{o)} 0,25 l

DOC, Villa Belvedere

Offene Rotweine

316 **Lambrusco Emiliana** ^{o)} 0,25 l

DOC, Perlwein lieblich

317 **Fragolino** ^{o)} 0,25 l

DOC, Treviso

318	Montepulciano d´Abruzzo ^{o)} DOC Tollo	0,25 l
319	Merlot Veneto ^{o)} DOC, trocken, harmonisch, leichter Kirshton	0,25 l
320	Chianti ^{o)} DOCG Melini	0,25 l
321	Weinschorle ^{o)} weiß, sauer oder süß/ rot, sauer oder süß	0,3 l

Ausgewählte ausgezeichnete Flaschenweine
finden Sie in unsere Weinkarte

**Guten Appetit und einen angenehmen
Aufenthalt wünscht Ihnen das Rossini-Team!**

Zusatzstoffe:

- | | | |
|------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) mit Süßungsmittel | |
| 2) koffeinhaltig | 6) mit Geschmacksverstärker | 9) mit Phosphat |
| 3) Chinin | 7) mit Antioxidationsmittel | |
| 4) geschwärzt | 8) mit Konservierungsstoffe | |

Die 14 Hauptallergene:

- | | | |
|---------------|-------------|-------------------------------|
| G) Gerste | M) Milch | R) Weichtiere (z.B. Muscheln) |
| K) Krebstiere | S) Sellerie | O) Sulfite |
| E) Eier | N) Senf | |
| F) Fisch | W) Weizen | |

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat in Endprodukten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittel- Informationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise verstehen sich inkl. Steuer und Bedienung