

# Empfehlungskarte

## *Ristorante Rossini*

601. APERITIVO – Lillet Wild Berry oder Hugo
602. GINTONIC – Hendrick´s Gin und Tonic Water
603. ASPARAGI GRATINATI con PARMA  
Gratinierte weißer Spargel / Parmaschinken
604. ZUPPA di ASPARAGI e PANCETTA  
Spargel- Kartoffel- Cremesuppe mit Speck
605. INSALATA PRIMAVERA  
Dreierlei vom Fischfilet auf Salatbouquet / frischer Spargel/  
in hausgem. Zitronendressing
606. PIZZA TONI  
Frischer Spargel/Büffelmozzarella/ frisches Lachsfilet
607. LINGUINI VEGETARIANI  
Frische Linguini/ grüner Spargel/ Cherrytomaten/  
Parmesanraspeln
608. TAGLIATELLE alla PARMA  
Frische Bandnudeln/ weißer Spargel/ Parmaschinken/  
Buttersalbeisauce
609. PASTA DAL CAPO  
Frische Pasta mit Roastbeef / gem. Pilze / Trüffelsalsa  
Grana Padano
610. TAGLIOLINI con GAMBERI e ASPARAGI  
Frische Tagliolini/ frischer Spargel/ Basilikumpesto/ Garnelen

611. FILETTO SALMONE  
Frisches Lachsfiletfilet / in Butter geschwenkte Spargel/  
Hollandaise/ Salzkartoffeln/ Beilagensalat
612. ORATA alla GRIGLIA  
Frische Dorade vom Grill zu Pfannengemüse,  
Petersilienkartoffeln und Beilagensalat
613. INVOLTINI di PESCE  
Roulade von Saiblingsfilet/ weißer Spargel in Pergament/  
Kräuter-Hollandaise/ Kartoffeln/ Beilagensalat
614. FILETTO all' AMARONE e PISTACCHIO  
Rinderfilet von Jungbulle / Pistazienkruste/ Amaronesauce /  
Spargel-Speck-Bündchen/ Kartoffeln/ Beilagensalat

### DESSERT

615. CREMA di MASCARPONE con FRAGOLE  
Hausgemachte Joghurt-Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren
616. PANNA COTTA con FRUTTA di BOSCO  
Hausgemachte Panna Cotta mit Waldfrüchte