

Empfehlungskarte

Ristorante Rossini

601. APERITIVO – Lillet Wild Berry oder Hugo
602. APERITIVO – Sarti Spritz
603. ASPARAGI GRATINATI con PARMA
Gratinierte weißer Spargel / Parmaschinken
604. ZUPPA con FINFERLI
Maiscremesuppe mit Pfifferlingen zu geröstetem Brot
605. INSALATA di PESCE
Fischfilet auf gem. Salatbouquet / frischer Spargel/ in hausgem.
Zitronendressing
606. INSALATA EXCLUSIV
Gebratenen Pfifferlingen/ gem. Salate der Saison/
Parmaschinken/ Parmesanflocken
607. PIZZA TONI
Büffelmozzarella / Salame ventricina/ frische Pfifferlinge
608. RAVIOLI VEGETARIANI
Frische Spinat-Ricotta-Ravioli/ frische Pfifferlingen/
gehobeltem Grana Padano
609. PASTA DAL CAPO
Pfifferlingen und Kalbsfilet-Streifen / Sherry-Rahmsauce
zu Tagliatelle
610. LINGUINI GAMBERI
Frische Linguine/ Großgarnelen/ Safran-Mango

611. ORATA

Goldbrasse mit karamellisierten Tomaten/ Paprika/
Pfifferlingen/ Salzkartoffeln und Beilagensalat

612. FILETTO SALMONE

Frisches Lachsfiletfilet / in Butter geschwenkte Spargel/
Hollandaise/ Salzkartoffeln/ Beilagensalat

613. VITELLO ai FINFERLI

Medaillons vom Kalbsfilet/ Pfifferling-Rahmsauce/
Kartoffelspieß/ Beilagensalat

614. FILETTO al TARTUFO

Rinderfilet von Jungbulle/ fr. Pfifferlingen /Trüffel-
Tagliatelle/ Beilagensalat

DESSERT

615. CREMA di MASCARPONE con FRAGOLE

Hausgemachte Joghurt-Mascarponecreme mit fr. Erdbeeren

616. PANNA COTTA con FRAGOLE

Hausgemachte Panna Cotta mit fr. Erdbeeren

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 – **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