

# Empfehlungskarte

## *Ristorante Rossini*

601. APERITIVO – Sarti Spritz/ Pink Hugo/ Lillet Wild Berry
602. ZUPPA DI ZUCCA  
Hausgemachte Sahnesuppe von Kürbis mit Speck und Zucchini
603. INSALATA EXOTIC  
Bunter Salat/ Roastbeef v. Black Angus/ Feigen/ Ziegenkäse  
getrocknete Tropenfrüchte
604. PASTA VEGETARIANA  
Frische kurze Nudeln/ Kürbisragout/ gebr. Pfifferlingen/  
geröstete Kürbiskerne/ Parmesanraspeln
605. COZZE  
Frische Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce  
(auf Wunsch auch zu Spaghetti)
606. PASTA CARBONARA di ZUCCA  
Spaghetti/ Kürbis – Carbonara/ Pancetta
607. LINGUINI SCAMPI e KOKOSCURRY  
Frische Linguine/ Garnelen/ Kokos-Curry
608. MARE e MONTI  
Frische Tagliolini/ frischer Seeteufel/ Pfifferlingen/ Rucola
609. SPAGHETTI SCOGLIO al CARTOCCIA  
Spaghetti/ gemischte Meeresfrüchte/ Gamberoni/  
Weißwein- Kräutersauce/ in Pergament gebacken
610. TAGLIATELLE MANZO e CANTARELLI  
Frische Tagliatelle/ Steakstreifen von Rind/ Pfifferlingen

611. ORATA alla GRIGLIA

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

612. PESCATRICE SICILIANA

Frischer Seeteufel nach sizilianischer Art / Ciabatta/  
Tagesgemüse/ Beilagensalat

613. FILETTO al WHISKY

Rinderfilet von der Jungbulle / Pfifferlingen/ Whisky -  
Cremesauce/ Rosmarinkartoffel-Spieß/ Beilagensalat

DESSERT

615. PARFAIT alla VANIGLIA con FRUTTI di BOSCO

Hausgemachter Vanille - Parfait 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