

Liebe Gäste, falls sie etwas nicht aufessen und gerne mit nach hause nehmen möchten, berechnen wir dafür eine kleine pauschale von 1,00€.Vielen dank für ihre verständnis

ANTIPASTI - VORSPEISEN

1. Bruschetta -----Stückzahl nach wunsch----- 2,00
Frisch geröstetes Brot mit Tomaten Würfeln, Zwiebel und Knoblauch
2. Carpaccio di Manzo ^G----- €15,90
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Champignons, Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und Zitronen-vinaigrette.
3. Vitello Tonato^{B,D,N} ----- €15,90
hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Kapern und Zitronen in einer Thunfischsoße
4. Caprino al forno ^{B,G,D,E} ----- €9,90
Ziegenkäse im Ofen mit Cherry Tomaten, Olivenöl und Oregano
5. Buffalo alla caprese ^G ----- €9,90
italienischer Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten, Basilikum und Olivenöl extra virgine
6. Scampi al Aglio ----- €16,90
4 große Garnelen im Ofen mit Cherry Tomaten, Knoblauch und Olivenöl
7. Antipasti Italiano ^{B,G,D,E} ----- €13,90
typisch gemischter italienischer Vorspeise Teller

Zuppa - Suppen

8. Crema di pomodori^G ----- €6,50
Tomatensuppe mit Mozzarella Stückchen und Basilikumpesto
9. Crema di broccoli^G ----- €6,50
Brokkoli-creme-Suppe mit Croutons
10. Zuppa d'aglio ----- €6,50
Knoblauch-creme-Suppe mit Croutons
11. Zuppa di pesce^{B,G} ----- €14,50
italienische Fischsuppe mit mehreren Fischarten und Kräutern

Insalata-Salate

- 12. Insalata piccola mista^D ----- €7,90**
kleiner gemischter Salat mit i.w.kase und hausgemachtem Balsamico Dressing
- 13. Insalata tonno^{B,D,N} ----- €14,90**
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, , Ziegen käse und Balsamico-Vinaigrette
- 14. Insalata Fegato^{B,G,H} ----- €16,90**
Großer gemischter Salat mit gebratenen Kalbs-Leber und Champignons in einem Hausgemachtem Balsamico Dressing
- 15. Insalata Fantasia^{B,G,H} ----- €16,90**
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hühnchenbrust streifen, Champignons in einem Hausgemachtem Balsamico Dressing
- 16. Insalata Rossini^D ----- €18,90**
Großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen und Garnelen mit einem leichten Knoblauch Aroma und hausgemachtem Balsamico Dressing

Risotto-Reis

- 17. Risotto alla Crema di Broccoli^{A,C} ----- €14,90**
Risotto mit Hühnchenbrust streifen ,getrocknete Tomate und Parmesan in Brokkoli creme
- 18. Risotto Frutti di Mare^{AC} ----- €17,90**
Risotto mit Meeresfrüchte, und Knoblauch in Tomaten creme
- 19. Risotto al Tartuffo^{A,C} ----- €16,90**
Risotto In trüffel-creme und parmesan

Pasta-Nudelgerichte

- 20. Spagetti aglio olio^{A,C} ----- €11,90**
Spaghetti mit Knoblauch, Kräutern und scharfer Peperoni in Olivenöl
- 21. Spaghetti Napoli^{A,G,C} ----- €12,90**
Spaghetti in Tomaten -soße mit Basilikum und Knoblauch
- 22. Spaghetti Carbonara^{A,G,C} ----- €12,90**
Spaghetti in einer Sahnesoße mit Schinken und Ei
- 23. Spaghetti Bolognese^{A,G,C} ----- €12,90**
Nudeln mit Hackfleischsoße

- 
24. Lasagne Bolognese ^{A,G,C} €13,90
Geschichtete Nudelscheiben mit Hackfleisch und Bechamelsoße im Ofen mit Mozzarella überbacken
25. Penne alla Putanesca ^{A,G,C} €13,50
Kurze Nudeln mit Knoblauch, Oliven, Kapern, Mozzarella und Basilikum in einer pikanten Tomatensoße
26. Penne al forno ^{A,G,C} €14,90
Kurze Nudeln mit Filetspitzen, Zwiebeln und Champignons in einer Rahmsoße im Ofen mit Mozzarella überbacken
27. Linguini Toscana ^{A,G,C} €14,90
Dünne Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne und frischem Parmesan in leichter Tomatensoße
28. Linguini al Limone ^{A,G,C} €15,90
mit Hühnerbruststreifen und Minze in Sahne-Zitronensoße
29. Linguini con Frutti di Mare ^{A,G,C} €18,90
Mit Meeresschnecken, Knoblauch, Cherry Tomaten und Kräutern in Butter-Weißweinsoße
30. Tagliatelle Rossini ^{A,G,C} €14,90
Bandnudeln mit Filetspitzen, Champignons und Frühlingsschnecken in einer Rahmsoße
31. Tagliatelle con Salmone ^{A,D,L} €17,90
Breite Bandnudeln mit frischem Norwegischem Lachs, Knoblauch und Dill in einer leichten Hummer Weißweinsoße
32. Tagliatelle di Tacchino ^{A,G,C} €15,90
Breite Bandnudeln mit Putenbruststreifen und Broccoli in einer Gorgonzolasoße
33. Pappardelle Gamberi e Calamari ^{A,G,C} €19,90
Bandnudeln mit Baby Calamari, Garnelen, Knoblauch und Cherry Tomaten in Tomatensoße leicht scharf
34. Pappardelle con Crema di Broccoli ^{A,G,C} €15,90
Bandnudeln mit Hühnerbruststreifen, getrocknete Tomate, und Pinienkerne in Broccoli-Creme
35. Pappardelle al Spinaci ^{A,G,C} €14,90
Bandnudeln mit Spinat und Pinienkerne in Gorgonzola-soße
36. Pappardelle Aglio Olio e gamberi ^{A,G,C} €16,90
Bandnudeln mit Knoblauch, Peperoncini, Kräutern und Großen Garnelen in Olivenöl

Pizza

37. **Pizza Margherita** ^{A,G} ----- €10,50
belegt mit Tomatensoße und Mozzarella
38. **Pizza Salami** ^{A,G} ----- €11,50
belegt mit Tomatensoße, Mozzarella und Salamischeiben
39. **Pizza Mista** ^{A,G} ----- €13,50
belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, prociutto crudo
Champignons, Salami und milder Peperoni
40. **Pizza di Renzo** ^{A,G} ----- €14,50
Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, prosciutto crudo,
Salami di kalabria serviert mit Rucola und Parmesan
41. **Pizza Prosciutto e Funghi** ^{A,B} ----- €12,90
Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken und champignons
42. **Pizza Tonno** ^{A,B,G} ----- €12,90
Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und roten zwiabeln
43. **Pizza Spinaci** ^{A,B,G} ----- €13,50
Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Brokkoli und Gorgonzola
44. **Pizza Diavolo** ^{A,G} ----- €13,50
belegt mit einer hausgemachten Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven und
Peperoni
45. **Pizza Buffala** ^{A,G} ----- €12,90
belegt mit einer hausgemachten Tomatensoße, büffel-mozzarella,
Kirsch Tomaten und frischem Basilikum
46. **Pizza Parma** ^{A,G} ----- €13,90
Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto crudo serviert mit Kirsch Tomaten,
Rucola und Parmesan
47. **Pizza Vegetaria** ^{A,G} ----- €12,90
Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella und verschiedenen Gemüse
48. **Pizza Frutti di Maree** ^{A,B,G} ----- €16,90
Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfruchte , Knoblauch und Chery Tomaten
49. **Pizza Salmone e Scampi** ^{A,D,G} ----- €17,90
Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, frischer Norwegischer Lachs, Garnelen,
Knoblauch Kirsch Tomaten und Rucola

Fegato-Leber

50. Fegato con Funghi^{A,G} ----- €20,90
Kalbsleber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln und Champignons

51. Fegato Veneziana^{G,L} ----- €21,90
Gebratene Kalbsleber mit Paprika und zwiebeln in leichter kirschtomatensoße

di Pollo-Geflügel

52. Pollo alla Griglia^G ----- €19,90
Hähnchenbrustfilett vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone

53. Pollo con Gorgonzola^G ----- €22,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill in einem Gorgonzola soße

54. Pollo alla Romagna^G ----- €23,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet belegt mit tomaten-Scheiben und Mozzarella in einer BasilikumPesto-soße

55. Pollo alla Pizzaiola^G ----- €23,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Oliven, Champignons, Knoblauch, Kapern und Peperoncini Dazu Spaghetti

di Maiale-vom Schwein

56. Filetto di Maiale alla Griglia^G ----- €21,90
Schweinefilet Medaillons vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone

57. Filetto di Maiale al Funghi^G ----- €22,90
Schweinefilet Medaillons vom Grill mit Champignons und zwiebeln in einer sahne-rahmsoße

58. Filetto di Mailae al Spinaci e Gorgonzola^{A,G} ----- €24,90
Schweinefilet Medaillons vom Grill, belegt mit Spinat und Mozzarella in Gorgonzola-soße

59. Saltimbocca alla Romana ----- €24,90
Schweinefilet Medaillons mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißwein- Soße

!!! JEDES FLLEISCH GERISCHTT WIRD MIT TAGES BEILAGE SERVIERT; AUF WUNCH KROKETTEN ODER POMMES !!!

di Manzo-vom Rind

60. Filetto alla Griglia ----- €34,90
Argentinischer Rinder Filet vom grill mit Kräuterbutter und Zitrone

EXTRA SOÛE

61. GRÜNE PFEFFER ----- 4,50

62. ROTWEIN SOÛE ----- 4,50

63. GORGONZOLA SOÛE ---- 4,50

!!! JEDES FLEISCH GERISCHTT WIRD MIT TAGES BEILAGE SERVIERT; AUF WUNSCH KROKETTEN ODER POMMES !!!

Pesce-Fisch

Täglich frischer Fisch (Dorade, Wolfsbarsch, Tunfisch, Steinbutt)....-unser Team berät sie gern!!!

66. Salmone alla Griglia^D ----- €24,90
Frischer Norwegischer Lachs vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl

67. Salmone al Pepe Rosso ----- €26,50
frischer norwegischer lachs in hummer-roter pfeffer-soße

68. Filetto di Lucioperca ----- €25,50
frischer Gebratenes Zander Filet mit Knoblauch und Salbei in Braune-Butter

69. Gamberi alla Griglia ----- €29,90
Garnelen vom grillom Grill (8 stück) mit dazu Spaghetti Aglio e Olio

70. Gamberi alla Mediterranea ----- €29,90
Garnelen aus der Pfanne mit Knoblauch, Oliven, Cherry Tomaten in Pikanter tomatensoße

!!! JEDES FISCH GERISCHTT WIRD MIT KARTOFFELN UND SPINAT SERVIERT, AUF WUNSCH POMES ODER KROKETTEN!!!



per Bambini-für unsere kleinen Gäste

71. Pizza Bambino ^{A,C,G} ----- €7,50
Pizza nach Wunsch

72. Spagetti Bambino ^{A,C} ----- €6,90
Spaghetti mit Tomatensoße

73. Penne Bolognese Bambino ^A ----- €6,90
Kurze nudeln in einem Hackfleisch soße

74. Milanese Bambino ^A ----- €12,50
Schnitzel mit Pommes

ALLERGENE

A ENTHÄLT GLUTENHALTIGE GETREIDE

B ENTHÄLT KREBSTIERE ODER KREBSTIERERZEUGNISSE

C ENTHÄLT EIER ODER EIERZEUGNISSE

D ENTHÄLT FISCH ODER FISCHERZEUGNISSE

E ERDNÜSE ODER ERDNÜSERZEUGNISSE

F ENTHÄLT SOJA ODER SOIAZEUGNISSE

G ENTHÄLT MILCH ODER MILCHZEUGNISSE

H ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE ODER DERENZEUGNISSE

I ENTHÄLT SELLERIE ODER DERENZEUGNISSE

J ENTHÄLT SENF ODER DERENZEUGNISSE

K ENTHÄLT SESAMEN ODER SESAMENZEUGNISSE

L ENTHÄLT SCHWEFELOXID ODER SULFITE

M ENTHÄLT LUPINE ODER ERZEUGNISSE DARAUS

N ENTHÄLT WEICHTIERE ODER DEREN ERZEUGNISSE

Hausgemachte Dessert aus Dem Hause Rossini





75. Palina di Gelato ----- €2,20
1 Kugel eiscream nach wahl

76. Affogato al Caffee ----- €5,90
1 Kugel vanilleeis im Doppio Espresso

77. Coppa Frutta ----- €7,50
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Früchten und sahne

78. Tartufo ----- €6,90
Typisch Italienische geeiste Trüffel Pralinen

79. Tiramisu ----- €6,50
Typisch Italienische Dessert-Kuchen

80. Crème brûlée ----- €6,90
Vanillepudding mit karamellisiertem Zuckerguss

81. Panna Cotta ----- €6,90
Italianischer Cremepudding mit einer erdbeersosse garniert

82. Zabaglione ----- €6,90
Italianischer Weinschaum-crème mit vanilleeis

83, Cassata Siciliana ----- €6,90
Sicilianische Eisspezialität mit kandierten Früschten

Alkoholfreie Getränke

	FL0,25	FL0,75
SAN PELLEGRINO	2,90	6,90
AQUA PANNA	2,90	6,90
	GLAS 0,25	GLAS0,4
SCHWEPPE'S GINGER ALE ^{1 5}	3,30	4,50
SCHWEPPE'S BITER LEMON ^{3 5}	3,30	4,50
SCHWEPPE'S TONIC WATER ^{1 3}	3,30	4,50
COCA COLA ^{1 2 5 7}	3,30	4,50
COCA COLA ZERO ^{1 2 5 7}	3,30	4,50
FANTA ⁵	3,30	4,50
SPEZI ^{1 2 4 5 7}	3,30	4,50
SPRITE ⁵	3,30	4,50
FASSBRAUSE ^{5 7}	3,30	4,50
APFELSAFT ⁴	3,30	4,50
APFELSCHORLE ⁴	3,30	4,50
ORANGESAFT	3,30	4,50
KIRSCHNECTAR	3,30	4,50
KI-BA	3,30	4,50
ANANASSAFT	3,30	4,50
BANNANENEKTAR	3,30	4,50
JOHANNISBEERSAFT	3,30	4,50
TOMATENSAFT	3,30	4,50

FASSBIERE	0,3l	0,5l
PERONI (Italienischer Bier)	4,20	5,50
BITBURGER	4,20	5,50
KÖNIGPILSNER	4,20	5,50
ALSTERWASSER (BIER MIT SPRITE)	4,20	5,50
KÖSTRIZER (SCHWARZ BIER)	4,20	5,50
HEFEWEIZEN BENEDIKTINER		5,70

FLACHENBIERE

HEFEWEIZEN DUNKEL BENEDIKTINER	FL0,5	5,20
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI BEN..	FL0,5	5,20
KRISTALWEIZEN ERDINGER	FL0,5	5,20
BITBURGER ALKOHOLFREI	FL0,33	3,90
BERLINER WEISSE ROT ODER GRÜN	FL0,33	4,50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO	TASSE	2,90
ESPRESSO MACHIATO	TASSE	3,50
ESPRESSO DOPPIO	TASSE	3,50
KAFFEE	TASSE	3,50
CAPPUCINO	TASSE	3,90
LATTE MACHIATTO	GLAS	4,50
MILCHKAFFEE	TASSE	3,90
TEE	GLAS	2,90



GRAPPA

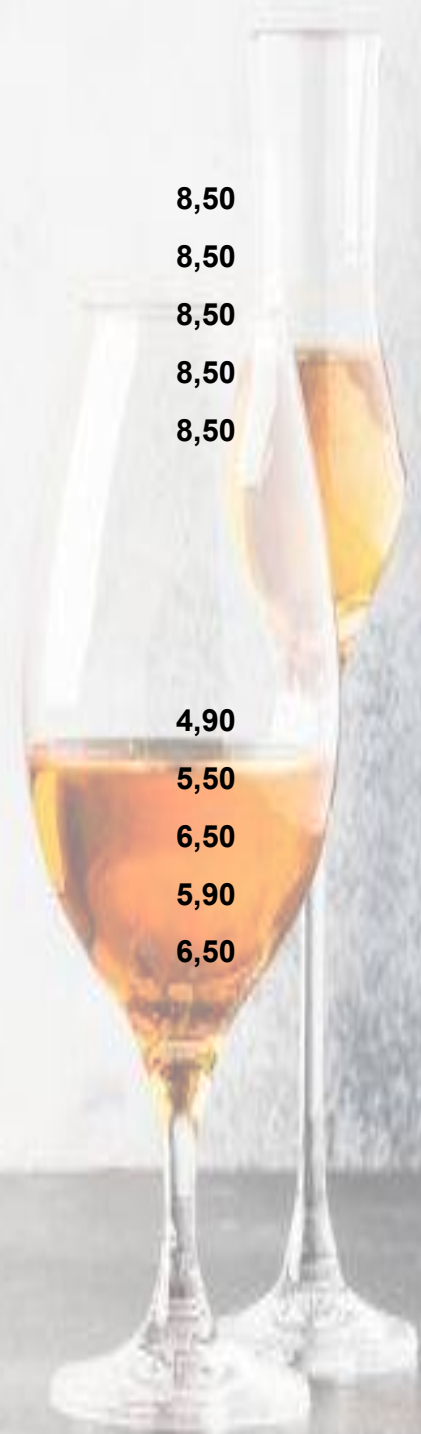
GRAPPA HAUSMARKE	4cl	4,50
GRAPPA RISERVA	4cl	6,90
GRAPPA BAROLO	4cl	9,50

LONGDRINKS

GIN TONIC ^{1 3}	4cl	8,50
BACARDI COLA ^{1 2 5 7}	4cl	8,50
WODKA LEMON ^{3 5}	4cl	8,50
WHISKY COLA ^{1 2 5 7}	4 cl	8,50
CUBA LIBERE ^{1 2 5 7}	4cl	8,50

WHISKEY- COGNAC-WEINBRAND

JOHNNY WALKER ¹	4cl	4,90
JIM BEAM ¹	4cl	5,50
JACK DANIELS ¹	4cl	6,50
VECCIA ROMAGNA ¹	4cl	5,90
REMMY MARTIN ¹	4cl	6,50



LIQUORO-LIKÖRE

SAMBUCA	4cl	4,90
AMARETO^{5 7}	4cl	4,90
BAILEYS IRISH CREAM^{1 2 5}	4cl	4,90
AMARO AVERNA	4cl	4,90
FERNET BRANCA	4cl	4,90
RAMAZZOTTI	4cl	4,90
JÄGERMEISTER	4cl	4,90
LIMONCELO^{1 5}	4cl	4,90

SCHNAPS-SHOTS

RUSSISCHER WODKA	4cl	4,90
OBSTWASSER	4cl	4,90
MALTESERKREUZ	4cl	4,90
CALVADOS	4cl	4,90
TEQUILA	4cl	4,90
HEIDELBEERLIKÖR	4cl	4,90

ALLERGENE

1 MIT FARBSTOFEN

2 KOFFEINHALTIG

3 CHINNIN-HALTIG

4 MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN

5 MIT AROMASTOFFEN

6 SULFITE MIT SÜSSUNGSMITTELN

