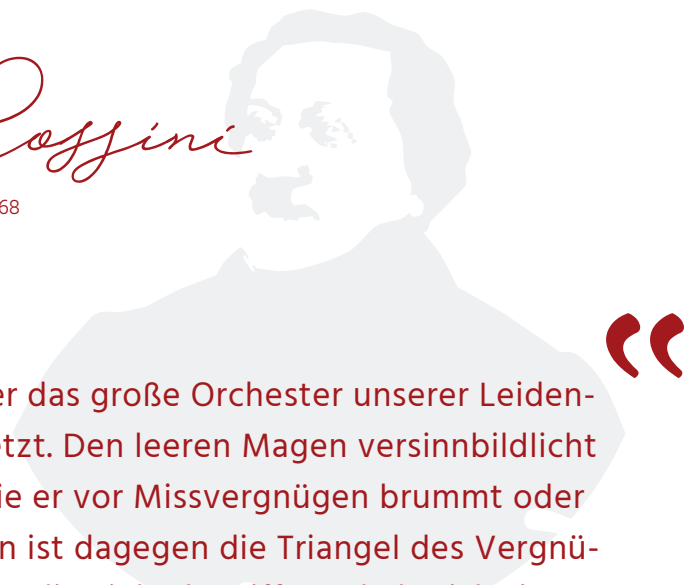




Menù della Casa

Gioacchino Rossini

italienischer Komponist, 1792-1868



Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaft regiert und in Tätigkeit versetzt. Den leeren Magen versinnbildlicht das Fagott oder die Pikkoloflöte, wie er vor Missvergnügen brummt oder vor Verlangen gellt. Der volle Magen ist dagegen die Triangel des Vergnügens oder die Pauke der Freude. Was die Liebe betrifft, so halte ich sie für die Primadonna par Excellence, für die Göttin, die dem Gehirn Kavatinen vorsingt, die das Ohr trunken macht und das Herz entzückt. Essen, Liebe, Singen und Verdauen, das sind wahrhaftig die vier Akte der komischen Oper, die man gemeinhin das Leben nennt und die vergehen wie der Schaum einer Flasche Champagner. Wer sie verrinnen lässt, ohne sie genossen zu haben, ist ein vollendeter Narr.

Mit diesem Zitat von Rossini möchten wir Sie in unserem Ristorante begrüßen. Gioacchino Rossini wurde 1792 in der mittelalterlichen Hafenstadt Pesaro an der Adria geboren. Unzählige Melodien wie sie vom „Barbier von Sevilla“ bis zu „La Cenerentola“ in über vierzig Opern unsterblich wurden, fielen ihm so mühelos ein, dass er für die Komposition oft kaum mehr als ein oder zwei Wochen benötigte.

So blieb dem Maestro genügend Zeit für zwei weitere Leidenschaften – das Essen und Kochen. Als Rossini im Alter von 37 Jahren das Komponieren von Opern endgültig einstellte, widmete er sich – abgesehen von Salonmusik und einigen sakralen Werken – fast ausschließlich dem Thema Küche. Seine kulinarisch-musikalischen Soireen in Paris zogen Künstler, Diplomaten und Politiker aus ganz Europa an. Mit Gerichten wie „Tournedos Rossini“ oder seiner mit Gänseleber gefüllten Makkaroni machte er sich genauso unsterblich wie mit seinen mitreißenden Ouvertüren und brillanten Arien.

Der „Schwan von Pesaro“ wie ihn Zeitgenossen nach seiner Geburtsstadt an der Adria nannten und über den Beethoven einmal äußerte: „Rossini ist die Übertragung des frivolen Geistes, der für unsere Zeit charakteristisch ist, dieser Rossini ist ein Talent und schreibt ungewöhnliche Melodien. Vielleicht wäre wirklich eine guter Musiker aus ihm geworden, wenn seine Lehrer ihm öfter den Hintern versohlt hätten.“

Rossini versinnbildlichte den Komponisten, Gourmet und auch den Frauenhelden in einer Person. Vom quirligen Ministranten, der auch mal Messwein stahl, stieg Gioacchino Rossini zum triumphierenden Komponisten in den Musikstädten Neapel, Paris, Wien und London auf und genoss ein Leben, das von schönen Frauen, glanzvollen Gesellschaften und den Tafelfreuden der Grande Cuisine geprägt war.

BENVENUTI AL ROSSINI!

Wir möchten Sie einladen, mit italienischer Gastlichkeit und unserer Spitzenküche einen unvergesslichen Abend zu erleben.

Wir legen größten Wert auf die stets frische Zubereitung unserer Gerichte, egal ob Fisch, Gemüse, Pasta oder Fleischgerichte sowie selbstverständlich unserer einmaligen Steinbackofen-Pizza. Daher können manchmal Wartezeiten auftreten. Unser Serviceteam weist Sie in solchen Fällen gerne darauf hin, vorab eine Vorspeise oder eine Kleinigkeit aus unserem Antipasti-Buffer zu genießen.

Unsere Weine holen wir selbst aus Spitzenlagen oberhalb und südlich des Gardasees. Die Weingüter verbürgen sich mit naturbelassenem Anbau für die Qualität der Weine. Sollten Sie den Wunsch haben, Ihr Gericht mal etwas anders zubereitet zu haben, so sprechen Sie uns einfach direkt an.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Buon Appetito“.

*Familie Kreier
und das Ristorante Rossini-Team*





APERITIVI

Prosecco Villa Sandi	0,1l	3,50 €
Prosecco Orange	0,1l	3,50 €
Prosecco Aperol	0,1l	5,20 €
Aperol Spritz	0,2l	6,90 €
Hugo	0,2l	6,90 €
Campari Orange	0,2l	6,50 €
Campari Soda	0,2l	5,00 €
Martini Bianco	4 cl	5,00 €
Sanbitter	0,1l	3,50 €
Sanbitter Soda	0,2l	3,80 €

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Prosecco	Villa Sandi	0,75 l	24,00 €
Fraenzi	Castell	0,75 l	27,00 €
Champagner	Moët & Chandon	0,75 l	89,00 €
Champagner	Moët & Chandon	0,375 l	49,00 €
Champagner Rose	Moët & Chandon	0,75 l	98,00 €
Champagner Imperial „Nectar“	Moët & Chandon	0,75 l	98,00 €
Champagner ICE	Moët & Chandon	0,75 l	149,00 €

Eine erfrischende Begrüßung!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
	1,0 l	5,50 €
San Pellegrino spritzig	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
	0,75 l	5,90 €
Aqua Panna still	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
	0,75 l	5,90 €
		0,3 l 0,5 l
Coca Cola ^{*(1,2,4)}	2,80 €	3,50 €
Coca Cola light ^{*(1,2,4,5)}	2,80 €	3,50 €
Fanta ^{*(1,2,4)}	2,80 €	3,50 €
Sprite ^{*(2)}	2,80 €	3,50 €
Spezi ^{*(1,2,4)}	2,80 €	3,50 €
Apfelsaftschorle	2,80 €	3,50 €
Orangensaftschorle	2,80 €	3,50 €
Traubensaftschorle	2,80 €	3,50 €
Multisaftschorle	2,80 €	3,50 €
Kirschsaftschorle	2,80 €	3,50 €
Johannisbeersaftschorle	2,80 €	3,50 €
Apfelsaft	3,00 €	3,80 €
Orangensaft	3,00 €	3,80 €
Multivitaminsaft	3,00 €	3,80 €
Sauerkirschsaft	3,00 €	3,80 €
Traubensaft	3,00 €	3,80 €
Johannisbeersaft	3,00 €	3,80 €
Maracujasaft	3,00 €	3,80 €
Kinley Bitter Lemon ^{*(2,3,6)}	3,00 €	3,80 €
Schweppes Tonic Water ^{*(2,3,6)}	3,00 €	3,80 €
Schweppes Ginger Ale ^{*(1,2)}	3,00 €	3,80 €

BIER

VOM FASS

Kulmbacher Pils	0,4 l	3,20 €
	0,3 l	2,80 €
Radler	0,4 l	3,20 €
	0,3 l	2,80 €
Mönchshof Kellerbier	0,4 l	3,20 €
	0,3 l	2,80 €
Kapuziner Hefeweizen	0,5 l	3,80 €
	0,3 l	2,80 €
Cola-Weizen	0,5 l	3,80 €
Russen-Weizen	0,5 l	3,80 €

AUS DER FLASCHE

Mönchshof Schwarzbier	0,5 l	3,80 €
Kapuziner Hefe dunkel	0,5 l	3,80 €
Kapuziner Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Kapuziner Kristallweizen	0,5 l	3,80 €
Mönchshof Alkoholfrei, naturtrüb	0,5 l	3,80 €
Mönchshof Natur Radler Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse Espresso	2,20 €
Doppio Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Tasse Cappuccino	3,00 €
Tasse Milchkaffee	3,50 €
Espresso Coretto	5,50 €
(wahlweise mit Vecchia-Romagna, Grappa oder Amaretto)	
Glas Tee	2,50 €

Gerne halten wir laktosefreie Milch für Sie bereit. Sprechen Sie uns an.

* 1=mit Farbstoff/ 2=mit Konservierungsstoff/ 3=Antioxidationsmittel/ 4=Coffeinhaltig/ 5=Süßungsmittel/ 6=Chininhaltig/
8=mit Geschmacksverstärker



OFFENE WEINKLASSIKER

BIANCO

Cantina			
Lugana	Ricchi	0,2 l	5,50 €
		0,5 l	12,50 €
Chardonnay Frizzante „Brioso“	Ricchi	0,2 l	5,80 €
Pervinche Frizzante	Raval	0,2 l	5,50 €
Vino Frizzante dolce		0,2 l	5,00 €
		0,5 l	11,50 €
Pinot Grigio		0,2 l	5,50 €
		0,5 l	12,50 €

ROSSO

Bardolino	Raval	0,2 l	5,50 €
		0,5 l	12,50 €
Lambrusco		0,2 l	5,00 €
		0,5 l	11,50 €
Valpolicella		0,2 l	5,50 €
		0,5 l	12,50 €
Chianti		0,2 l	5,50 €
		0,5 l	12,50 €
Chianti Superiore		0,2 l	7,00 €
Barolo il Pozzo		0,2 l	9,20 €
Amarone della Valpolicella		0,2 l	10,80 €
Ribo		0,2 l	9,80 €
Cabernet/ Sauvignon 12 Monate im Barrique Fass gereift			
Cabernet		0,2 l	5,50 €
		0,5 l	12,50 €

ROSÈ

Cantina			
Chiaretto	Raval	0,2 l	5,50 €
		0,5 l	12,50 €

FRÄNKISCHE WEINE AUS DEM WEINGUT WIRSCHING, IPHOFEN

Rotling, halbtrocken	0,2 l	5,50 €
Bacchus, halbtrocken	0,2 l	5,50 €
Silvaner, trocken	0,2 l	5,50 €
Dornfelder, trocken	0,2 l	6,50 €

Wir suchen unsere Weine
für Sie noch persönlich aus !

FLASCHENWEINE

ITALIA

BIANCO	Cantina		
Lugana	Colli Vaibò	0,75 l	24,00 €
Lugana „Gemma“ Barrique	Colli Vaibò	0,75 l	30,00 €
Lugana i Frati	Ca’ dei Frati	0,75 l	29,00 €
Lugana i Frati Brolettino Barrique	Ca’ dei Frati	0,75 l	36,00 €
Pervinche (Frizzante) Chardonnay	Raval	0,75 l	19,00 €
Meridiano (Barrique) Chardonnay	Ricchi	0,75 l	29,00 €
Brioso (Frizzante)	Ricchi	0,75 l	22,00 €
Vermentino di Sardegna	Weingut	0,75 l	30,00 €

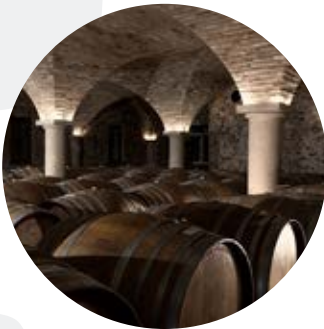
ROSÉ

Chiaretto	Raval	0,75 l	19,00 €
Rosa dei Frati	Cá dei Frati	0,75 l	29,00 €

ROSSO

Bardolino Classico	Raval	0,75 l	19,00 €
Bardolino Cl. Superiore	Raval	0,75 l	24,00 €
Cabernet	Ricchi	0,75 l	24,00 €
Ribó 25% Cabernet Sauvignon, 75% Cabernet Franc: Reifung 12 Monate im Tonneau und 10 Monate in der Flasche.	Ricchi	0,75 l	36,00 €
Ronchedone Marzemino, Sangiovese und 10% Cabernet werden 14 Monate im Barrique gelagert.	Ca’ dei Frati	0,75 l	42,00 €
Amarone	Movano	0,75 l	40,00 €

Carpino (Merlot) Reifung für 12 Monate in Tonneau und zwei Jahre in der Flasche aufbewahrt.	Ricchi	0,75 l	42,00 €
Barolo Medina	Marchesi di Barolo	0,75 l	48,00 €
Barolo	il Pozzo	0,75 l	38,00 €
Cum Laude	Banfi	0,75 l	49,00 €
Amarone della Valpolicella 50% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara. Die Trauben werden für vier Monate im Keller rosiniert, danach kommen sie 30 Monate zur Reifung in Barriquefässer.	Tommasi	0,75 l	74,00 €
Valpolicella	Tommasi	0,75 l	34,00 €
Crearo 50% Corvina Veronese, 15% Oseleta, 35% Cabernet Franc. Reifung sechs Monate in Barriquefässern, im zweiten Schritt werden sie zwölf Monate in slawischen Eichenfässern von 35.000 Litern gelagert.	Tommasi	0,75 l	46,00 €
Ripasso 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Corvinone. Die Trauben werden in Edelstahltanks für etwa neun Tage gelagert, anschließend zusammen mit Amarone Schalen etwa zwölf Tage mit täglichem Umrühren erneut zum Gären gebracht. Nach diesem Prozess werden sie für 18 Monate in Fässern aus slawischer Eiche zu je 65.000 Litern gereift.	Tommasi	0,75 l	39,00 €
Chianti	Predella	0,75 l	19,00 €
Chianti Superiore	Castellani	0,75 l	27,00 €
Tignanello 75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc	Antinori	0,75 l	169,00 €
Brunello di Montalcino 100% Sangiovese	Alto di Bruca	0,75 l	58,00 €



FLASCHENWEINE

GERMANIA

BIANCO

Silvaner trocken	Wirsching	1,0 l	28,00 €
Bacchus	Wirsching	1,0 l	28,00 €
Rotling	Wirsching	0,75 l	20,00 €

ROSSO

Iphöfer Spätburgunder „S“ Altes Gewächs	Wirsching	0,75 l	58,00 €
Dornfelder	Wirsching	1,0 l	31,00 €

FRIZZANTE

Fraenzi Weiß	Castell-Castell	0,75 l	27,00 €
--------------	-----------------	--------	---------

Vini in Bottiglia



ZUPPA

Minestrone Italienische Gemüsesuppe	5,80 €
Zuppa d’aglio Knoblauchcremesuppe	5,80 €
Zuppa di pomodoro Tomatencremesuppe	5,80 €
Zuppa di pesce Fischsuppe	12,80 €

INSALATA

Insalata della „Casa Rossini“ gem. grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven, Schinken und Käse ^{*(1,2,4,8,E250)}	normal: 9,80 € groß: 11,80 €
Insalata mista gem. Salat, Tomaten, Gurken und Paprika ^{*(1,2,4,8,E250)}	5,80 €
Insalata rucola, funghi, parmigiano Rucola, frische Champignons, Parmesankäse	9,80 €
Insalata rucola e gamberetti Rucola mit Shrimps	11,20 €
Insalata „Napoletana“ Meeresfrüchte auf Blattsalat	12,80 €
Insalata „Mediterranea“ gem. Blattsalate mit 4 gegr. Scampis und Balsamicodressing	17,80 €
Insalata „Capricciosa“ (ohne Dressing) gem. grüner Salat, Tomaten, Karotten, Artischocken, Mozzarella, Oliven, Zwiebeln	11,80 €

Insalata di pomodori con tonno e cipolla Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln	8,80 €
Insalata „Chefina“ gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen ^{*(1)}	13,80 €
Caprese Mozzarella, Tomaten und Basilikum	8,80 €
Insalata in crosta Rucola, Tomaten, Mozzarella in Pizzateigkruste zusätzlich mit Parmaschinken	12,80 € 14,80 €



Genießen Sie
die frische Vielfalt!

* 1=Konservierungsstoffe/ 2=Farbstoff/ 4=Geschmacksverstärker/ 8=Milcheiweiß/ E250=Zusatzstoffe

ANTIPASTI

Antipasti Italiano Italienischer gem. Vorspeisenteller ^{*(E250,1,6,8)}	14,80 €
Antipasti Pizza Pizzabrot mit Oliven, Mozzarella, Tomaten, Peperoni und Rucola	10,80 €
Carpaccio Rinderfilet auf Rucola mit Parmesanspänen und Champignons	14,80 €
Prosciutto di parma e melone Parmaschinken mit Honigmelone	11,80 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce ^{*(1)}	12,80 €
Cocchetto di melanzane alla parmigiana Auberginen, Tomaten mit Parmesankäse überbacken	9,20 €
Involtino speck e formaggio al forno Dünn geschnittener Speck, gerollt und mit Käse überbacken	8,80 €
Crostini alla Napoletana (2 Stück) Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Basilikum	6,80 €
Bruschetta (3 Stück) Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	5,80 €

ANTIPASTI DI MARE

Cocktail di gamberetti Krabbencocktail	10,80 €
Carpaccio di pesce spada Schwertfischcarpaccio geräuchert	12,80 €
Cozze – Muscheln (Saisongericht) als Vorspeise in Weißwein- oder Tomatensauce	10,50 €
Antipasto misto di pesce „alla Chef“ Gemischter Fischvorspeisenteller	16,80 €
Tris di carpaccio di pesce con pesto al basilico Dreierlei Fischcarpaccio mit Basilikumpesto	14,80 €
Sardine alla griglia Sardinen (200 g) gegrillt, dazu Knoblauchbrot	10,80 €
Sardelle fritte Sardellen (200 g) frittiert, dazu Knoblauchbrot	10,80 €
Gamberetti fritti con salata Kleine Garnelen frittiert auf Salat mit Weißbrot	11,80 €
Coccio di calamaretti piccante Junge Calamari in einer leicht scharfen Sauce, dazu Weißbrot	10,80 €

Die italienische
Vorspeise



Vorzügliche Vorspeisen des Meeres

* E250=Zusatzstoffe/ 1=Konservierungsstoffe/ 6=Antioxidationsmittel/ 8=Milcheiweiß

PASTA

Taglioline capesante e zucchini weiße dünne Bandnudeln mit Kammuschelfleisch und Zucchini	14,80 €	Penne gorgonzola e radicchio mit Gorgonzola-Sahnesauce und Radicchio	12,80 €
Taglioline „Rossini“ weiße dünne Bandnudeln mit Zucchini, Paprika und Hähnchenbruststreifen	12,80 €	Rigatoni quattro formaggi mit vier Käsesorten	12,80 €
Tortellini gorgonzola e radicchio mit Gorgonzola-Sahnesauce und Radicchio ^{*(1,4)}	11,80 €	Spaghetti pomodoro mit Tomatensauce	9,20 €
Tortellini 3P mit Schinken-Erbсен-Sahnesauce ^{*(1,4,8,E250)}	10,80 €	Spaghetti alla bolognese mit Hackfleischsauce	9,80 €
Tagliatelle ai funghi weiße Bandnudeln mit Waldpilzsauce	12,80 €	Spaghetti alla diavola mit Olivenöl, Knoblauch und Pfefferschoten	9,80 €
Tagliatelle salmone e rucola weiße Bandnudeln mit Lachs und Rucola-Sahnesauce	13,80 €	Spaghetti alla carbonara mit Speck, Ei und Parmesankäse	11,80 €
Tagliatelle agli spinaci weiße Bandnudeln mit Spinat, Parmaschinken und Gorgonzola-Sahnesauce	13,80 €	Spaghetti frutti di mare mit Meeresfrüchten	14,80 €
Tagliatelle ai gamberetti weiße Bandnudeln mit Shrimps in Sahnesauce	13,80 €	Spaghetti alla chef mit Olivenöl, Knoblauch, Pfefferschoten, Kirschtomaten und Scampi (3 Stck.)	17,80 €
Gnocchi frutti di mare Hausgemachte Gnocchi mit Meeresfrüchten	14,80 €	Spaghetti alle vongole mit Teppichmuscheln	15,80 €
Gnocchi gorgonzola e radicchio Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola, Radicchio und Sahnesauce	13,20 €	Spaghetti alle cozze mit Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce	13,80 €
Gnocchi alla bolognese Hausgemachte Gnocchi mit Hackfleischsauce	10,80 €	Linguine con calamari mit Calamari, Basilikum und Cherry-Tomaten in einer leicht scharfen Sauce	14,80 €
Gnocchi al pomodoro Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce	10,20 €		
Penne all’arrabbiata mit Tomate, Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	10,20 €		
Penne alle verdure mit Gemüsestreifen	10,80 €		
Penne matriciana mit Zwiebeln und Speck, in Tomatensauce	11,80 €		

* 1=Konservierungsstoffe/ 4=Geschmacksverstärker/ 8=Milcheiweiß/ E250=Zusatzstoffe



PASTA

AL FORNO

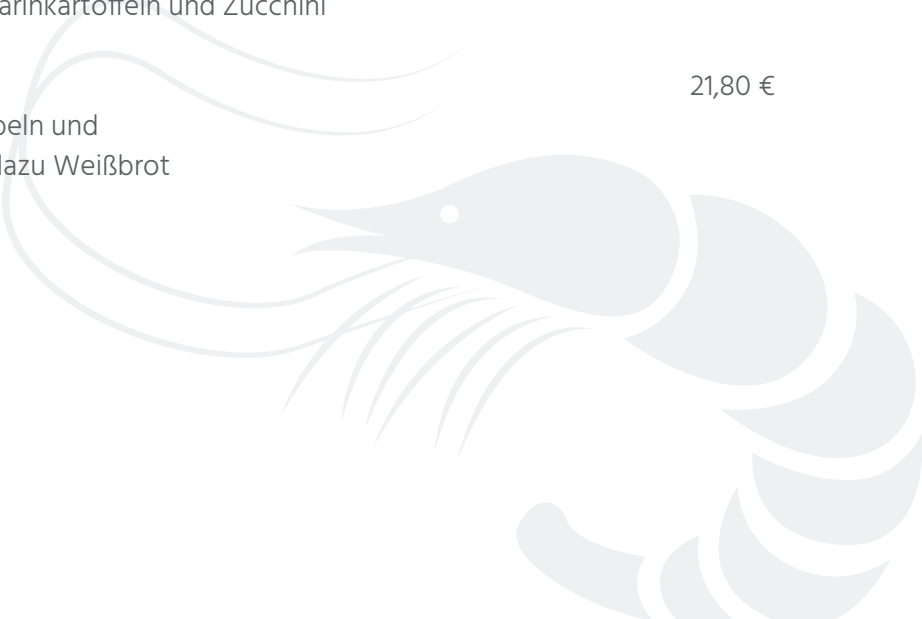
Cannelloni ricotta e spinaci Cannelloni mit Ricottakäse und Spinat ^{*(8)}	10,80 €
Cannelloni al forno mit Hackfleischfüllung	10,80 €
Rigatoni al forno mit Hackfleisch-Bechamelsauce	10,80 €
Lasagne mit Hackfleisch-Bechamelsauce	10,80 €
Parmiggiana di melanzane Auberginen überbacken mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	11,20 €

Aus dem Steinbackofen!

* 8=Milcheiweiß

OFFERTE DI MARE

Cozze – Muscheln 750 g (als Hauptgang) Saisongericht in Weißwein- oder Tomatensauce	13,50 €
Calamari fritti Gebackene Tintenfische, dazu Weißbrot	13,80 €
Calamari alla griglia Tintenfisch gegrillt, dazu Weißbrot	normal: 13,80 € groß: 18,80 €
Spiedini con allievi gamberetti e seppioline Spieße mit jungen Calamari, Garnelen und Seppie, auf Salat, dazu Knoblauchbrot	19,80 €
Scampi alla griglia Scampi gegrillt, dazu Weißbrot	19,80 €
Scampi aglio e olio Scampi mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Weißbrot	21,80 €
Scampi al vino Scampi in Weißweinsauce, dazu Weißbrot	21,80 €
Trota salmonata Lachs-Forelle gegrillt, dazu Weißbrot	18,80 €
Trota salmonata con patate di rosmarino e zucchini Lachs-Forelle gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln und Zucchini	23,80 €
Salmone alla griglia Lachsfilet gegrillt, dazu Weißbrot	16,80 €
Salmone alla griglia con patate al rosmarino e zucchini Lachsfilet gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln und Zucchini	21,80 €
Salmone al forno Lachsfilet mit Zucchini, Zwiebeln und Tomatensauce überbacken, dazu Weißbrot	21,80 €



OFFERTE DI MARE

Coda di rospo alla griglia con patate al rosmarino e zucchine Seeteufel gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Zucchini	26,80 €
Grigliata mista di pesce für 1 Pers. Fischplatte gegrillt für 2 Pers. mediterranes Gemüse und Kartoffeln	25,00 € 49,00 €
Grigliata di crostacei Gegrillte Krustentiere: halber Hummer, Langustine und Scampi, dazu Weißbrot	34,80 €
Orata alla griglia Dorade gegrillt, dazu Weißbrot	17,80 €
Orata alla griglia con patate di rosmarino e zucchine Dorade gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln und Zucchini	22,80 €
Orata al cartoccio Dorade mit Seppie, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Tomatensauce, dazu Weißbrot	27,80 €
Branzino alla griglia Wolfsbarsch gegrillt, dazu Weißbrot	17,80 €
Branzino alla griglia con patate al rosmarino e zucchine Wolfsbarsch gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln und Zucchini	22,80 €
Branzino al cartoccio (Zubereitung mind. 40 Minuten) Wolfsbarsch mit Seppie, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Tomatensauce in Folie, dazu Weißbrot	27,80 €



CARNE (FLEISCH)

Tagliata di manzo con rucola e grana padano Rumpsteakstreifen auf Rucola und Grana Padano	22,80 €
Tagliata di manzo con verdure griglia e patate Rumpsteakstreifen auf gegrilltem Gemüse, dazu gegrillte Kartoffeln und Kräuterbutter	24,80 €
Griglia mista di carne con burro alla erbe Verschiedene Fleischsorten gegrillt, dazu Kräuterbutter und Weißbrot	24,50 €
Medaglioni ai funghi Schweinemedallions mit Waldpilzen, dazu Weißbrot	18,50 €
Medaglioni al gorgonzola Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce, dazu Weißbrot	18,50 €
Medaglioni al salsa pepe verde Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, dazu Weißbrot ^{*(6)}	18,50 €
Petto di pollo griglia Hähnchenbrustfilet gegrillt, dazu Weißbrot	14,50 €
Petto di pollo alla caruso Hähnchenbrustfilet gegrillt in Marsala-Zitronen-Sahnesauce, dazu Weißbrot	16,80 €
Piccata milanese Kleine Schweineschnitzelstücke in Ei-Parmesanhülle, dazu Spaghetti al Pomodoro	18,80 €
Cotoletta milanese Schweineschnitzel paniert, mit Tomatensauce, wahlweise mit Spaghetti oder Patate fritte	18,80 €
Involtini al vino bianco Kalbfleisch mit Schinken und Käse gerollt, in Weißweinsauce, dazu Weißbrot	19,80 €
Involtini agli spinaci Kalbfleisch gerollt, mit Schinken, Käse und Spinat gefüllt, in Weißweinsauce, dazu Weißbrot	20,80 €
Saltimbocca alla romana Kalbfleisch natur mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Weißbrot	19,80 €

Scaloppina al vino Kalbfleisch in Weinsauce, dazu Weißbrot	18,50 €
Scaloppina al limone Kalbfleisch in Zitronensauce, dazu Weißbrot	18,50 €

BISTECCA

Bistecca alla griglia Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Weißbrot	200 g	21,80 €
Bistecca in salsa piccante (leicht scharf) Rumpsteak mit Kapern, Zwiebeln, Tomatensauce, dazu Weißbrot	200 g	23,80 €
Bistecca al pepe verde Rumpsteak mit grünem Pfeffer, dazu Weißbrot ^{*(6)}	200 g	23,80 €

FILETTI

Filetto alla griglia Filetsteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Weißbrot	200 g	27,80 €
Filetto all’aglio Filetsteak gegrillt mit Knoblauch, dazu Weißbrot	200 g	28,80 €
Filetto al pepe verde Filetsteak gegrillt mit grünem Pfeffer, dazu Weißbrot ^{*(6)}	200 g	29,80 €
Filetto ai funghi Filetsteak gegrillt mit Waldpilzen, dazu Weißbrot	200 g	29,80 €

Steaks vom Lava-Grill

Alle Steaks werden bei uns auf dem Lavagrill zubereitet und Kräuterbutter serviert. Bei den Gewichtsangaben handelt es sich um das Rohgewicht vor dem Grillen.

^{*} 6=Antioxidationsmittel



CONTORNI (BEILAGEN)

Patate arosto Portion Bratkartoffeln	4,50 €
Patate fritte frische Kartoffeln, frittiert	4,50 €
Patate fritte dolci Portion Süßkartoffelpommes	4,50 €
Spicchi di patate Kartoffelwedges	4,50 €
Patate al prezzemolo Petersilienkartoffeln in Butter geschwenkt	4,50 €
Spinaci sautierter frischer Blattspinat	4,50 €
Funghi trifolati Champignons mit Kräutern	4,50 €
Verdure miste Verschiedene Gemüsesorten	5,50 €
Fagiolini con pancetta Grüne Bohnen mit Speck	4,50 €
Insalata di contorno Beilagensalat mit gem. Salat, Tomaten, Gurken, Paprika *(1)	4,00 €
Pane all’aglio (Knoblauchbrot)	3,50 €
Burro alle erbe fatta in casa (hausgemacht) (1 Stck. Kräuterbutter)	2,50 €
Portion Nudeln	3,50 €
Portion halbwilder Reis	3,50 €

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Pizzabrot	4,80 €
Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	8,50 €
Pizza Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken *(1,8,E250)	9,80 €
Pizza Salami Tomatensauce, Mozzarella und Salami *(1,E250)	9,80 €
Pizza Chefina Pizzabrot mit frischen Tomatenwürfeln	9,20 €
Pizza Diavola Tomatensauce, Mozzarella, Salami piccante *(1,E250)	10,50 €
Pizza Prociutto Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons *(1,8,E250)	10,50 €
Pizza Speciale Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, frische Champignons und Peperoni *(1,8,E250)	11,20 €
Pizza Venezia Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Thunfisch	10,80 €
Pizza Vegetaria frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Paprika, Zucchini und frische Champignons	10,80 €
Pizza Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Vorderschinken, Artischocken und Oregano	11,20 €

Köstliche Begleiter!



* 1=Konservierungsstoffe/ 8=Milcheiweiß/ E250=Zusatzstoffe

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Pizza Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas ^{*(1,8,E250)}	10,80 €
Pizza Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons in Pizza-Kruste ^{*(1,8,E250)}	10,80 €
Pizza Verona Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Vorderschinken und Spinat ^{*(1,E250)}	10,80 €
Pizza Rustica Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Champignons und Vorderschinken ^{*(1,8,E250)}	11,20 €
Pizza con Funghi di Bosco e Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Waldpilze und Rucola	11,20 €
Pizza Quattro Formaggi Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio und Bel Paese	11,80 €
Pizza Prosciutto di Parma Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und frisches Basilikum	12,20 €
Pizza Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch und frische Petersilie	12,80 €
Pizza Rossini frische Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Oregano	13,80 €
Pizza Chef Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Vorderschinken ^{*(1,8,E250)}	11,20 €
Pizza Caprese (Tomaten und Mozzarella kalt) Mozzarella, frische Tomaten, Mozzarellascheiben und Basilikum	10,80 €
Pizza del Pizzaiolo Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Vorderschinken, frische Tomaten und Zwiebeln ^{*(1,E250)}	12,20 €
Pizza Vulcano (doppelter Teig) Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami piccante, Knoblauch, Artischocken und frische Tomaten ^{*(1,8,E250)}	13,20 €

Pizza Milano Tomatensauce, Mozzarella, Salami Milano, Rucola und Parmesan ^{*(1,E250)}	12,80 €
Pizza Tricolore Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Ricotta und Basilikum	10,80 €
Pizza Tirolese-sud Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Ei	12,20 €
Pizza Napoli (ohne Mozzarella) Tomatensauce, frischer Knoblauch, Sardellen, Oregano, Basilikum und Oliven	10,80 €
Pizza ai Pioppi Tomatensauce, Mozzarella, Salami piccante, Oliven, Cherry-Tomaten, Sardellen und Parmesan	13,20 €
Pizza Sicilia Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Oregano und Rosmarin	12,80 €
Pizza Delicata Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Mascarpone	13,20 €
Pizza Bresaola Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknetes Rinderfilet, Rucola und Parmesankäse	14,20 €



^{*} 1=Konservierungsstoffe/ 8=Milcheiweiß/ E250=Zusatzstoffe

LISTINI DI DIGISTIVI

Amaretto		2 cl	2,80 €
Sambuca		2 cl	3,00 €
Fernet-Branca		2 cl	3,50 €
Averna		2 cl	3,50 €
Ramazzotti		2 cl	3,50 €
Jägermeister		2 cl	3,50 €
Malteser		2 cl	3,50 €
Linie Aquavit		2 cl	4,50 €
Williams		2 cl	2,80 €
Obstler		2 cl	2,80 €
Baileys		2 cl	3,50 €
Bacardi		2 cl	3,50 €
Asbach		2 cl	3,50 €
Metaxa *****		2 cl	4,50 €
Vecchia Romagna		2 cl	4,50 €
Vodka	Three Sixty	2 cl	3,50 €
Vodka	Belvedere	2 cl	4,50 €
Havana 3 Jahre	Havana Club	2 cl	3,50 €
Havana 7 Jahre	Havana Club	2 cl	5,50 €
Gin	Bombay Sapphire 40%	2 cl	3,50 €
Gin	Bombay	2 cl	4,50 €
Gin	Mare	2 cl	4,50 €

WHISKEY

Jack Daniel´s No. 7		2 cl	3,80 €
Chivas Regal, 12 Jahre		2 cl	3,80 €
The Glenlivet, 12 Jahre		2 cl	5,20 €
Bushmills, 10 Jahre		2 cl	4,80 €
Glen Grant		2 cl	4,80 €
Glenmorangie „Nectar D’Òr“, 12 Jahre		2 cl	6,50 €
Maturing in Ex-Bourbon und Finish in Sauternes Barriques			
Glenmorangie „Lasanta“, 12 Jahre		2 cl	6,50 €
Maturing in spanischen Oloroso-Sherryfässern			
Arbeg „the Ultimate“, 10 Jahre; torfig		2 cl	7,50 €
Glenfiddich, 12 Jahre		2 cl	5,20 €
Maturing in Bourbon und Sherryfässern			
Glenfiddich, 15 Jahre		2 cl	7,20 €
Maturing in Fässern aus europäischer und amerikanischer Eiche			
Glenfiddich, 18 Jahre		2 cl	8,50 €
Maturing in Oloroso Sherry- und Bourbonfässern			

GRAPPA

Grappa	Madruzzo	2 cl	3,50 €
Barolo	Villa Mazzolini	2 cl	4,50 €
18 Lune	Marzadro	2 cl	5,80 €
Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay.			
18 Monate in Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie gereift			
Le Giare Amarone	Marzadro	2 cl	6,20 €
Corvina, Rondinella, Molinara. 36 Monate in kleinen Eichenfässern gereift			
Nibbio Barbera	Berta	2 cl	6,50 €
L’Angelo Barbera	Berta	2 cl	6,50 €
Barbera. 12 Monate in Eichenfässern gereift			
Giulia Chardonnay	Berta	2 cl	6,50 €
Chardonnay und Cortese. 12 Monate in Eichenfässern gereift			
Elisi	Berta	2 cl	8,50 €
Barbera/Cabernet			
Aquardens Composita	Berta	2cl	9,80 €
Assemblage aus Grappa, Weinbrand und Obst-Aquavit. Reifung 12 Monate im Fass.			
Roccanivo	Berta	2 cl	14,80 €
Riserva; Cuvée mit Aromen von Sauerkirschen, Waldbeeren, Schokolade und Vanille.			
Casalotto	Berta	2 cl	13,80 €
Acquavite di Vino; Cuvée mit Aromen von Tabak, Kakao und Vanille.			

RUM

Botucal 12 J.	2 cl	6,50 €
Zacapa Soleras 23 J.	2 cl	7,50 €
Zacapa X.O.	2 cl	13,50 €
Millionario X.O.	2 cl	14,50 €

COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,80 €
Rémy Martin Coeur de Cognac	2 cl	6,80 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	5,80 €
HENNESSY X.O.	2 cl	15,00 €

OBSTBRÄNDE

Alte Himbeere	Feinbrennerei Prinz	2 cl	4,50 €
Alte Williams Christ-Birne	Feinbrennerei Prinz	2 cl	4,50 €
Alte Marille	Feinbrennerei Prinz	2 cl	4,50 €
Obstler	Feinbrennerei Prinz	2 cl	3,20 €
Williams Christ-Birne	Feinbrennerei Prinz	2 cl	3,20 €
Haselnuss	Feinbrennerei Prinz	2 cl	3,20 €

ADRESSE

Ristorante Rossini
Robert-Koch-Straße 11
96215 Lichtenfels
Tel.: +49 (0) 9571 785 500
Fax: +49 (0) 9571 700 65
info@rossini-lichtenfels.de
www.rossini-lichtenfels.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag

ab 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
ab 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Samstag

ab 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Sonntag

ab 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr

Küche

jeweils bis 22.00 Uhr

Lieferservice

ab 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
ab 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr