



Gioacchino Rossini
1792-1868

Ristorante "Rossini" è stato chiamato in onore del famoso compositore italiano, gourmet, amante del vino e appassionato della dolce vita.

Come dicono è stato lui stesso ad affermare: "Non conosco occupazione più deliziosa del mangiare. L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore. Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita."

Antipasti & Insalate

Starters – Entrées

Selezione di salumi misti / per 2 persone/

(Prosciutto crudo, salame toscano, lardo di colonata, speck, mortadella)

Selection of mixed cold cuts / for 2 people /

Assiette de charcuterie mixte / pour 2 personnes /

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /

19.95 Eur

Prosciutto crudo 30 mesi al coltello

Raw ham 30 months sliced with knife

Jambon cru 30 mois au couteau

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /

16.95 Eur

Tagliere di formaggi misti con noci, frutta fresca, miele e chutney alla cipolla

Pecorino Sardo semi stagionato, Roquefort, Caprino e Grana D.O.P

Mixed cheese platter with nuts, fresh fruit, honey and Tropea onion chutney

Assiette de fromages mixtes avec noix, fruits frais, miel et chutney d'oignons de Tropea

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 4; 7 /

19.95 Eur

Vitello tonnato cotto al vapore con salsa tonnata e capperi

Steamed veal with tuna sauce and capers

Veau à la vapeur avec sauce au thon et câpres

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 3; 4 /

17.85 Eur

Cannolo salato al parmigiano ripieno di mousse di ricotta al basilico, granella di pistacchio e pomodorini

Salted cannolo with Parmesan cheese stuffed with ricotta mousse with basil, chopped pistachios and cherry tomatoes

Cannolo salé au parmesan farci de mousse de ricotta au basilic, pistaches hachées et tomates cerises

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 5; 7 /

16.95 Eur

 **Millefoglie di parmigiana di melanzane con crema di mozzarella di bufala D.O.P e basilico fresco**

Millefeuille of eggplant parmigiana with cream of buffalo mozzarella D.O.P and fresh basil
Millefeuille d'aubergines parmigiana à la crème de mozzarella de bufflonne D.O.P et basilic frais

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /
16.85 Eur

Bruschetta con pomodorini, carciofi alla brace, acciughe del cantabrico e pesto di basilico fatto in casa

Toasted bread topped with artichokes, tomato salad, cantabrian anchovies and homemade basil pesto

Tartine grillée avec des artichauts, salade de tomate, anchois de cantabrie et basilic pesto de la maison

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 4; 7 /
13.95 Eur

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e tartufo nero

Beef carpaccio dressed with parmesan cheese, rocket salad and black truffle

Carpaccio de boeuf à la roquette, parmesan et truffe noire

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 7; 12 /
17.85 Eur

Burrata con foglie di soncino, prosciutto crudo, pomodorini e olio D.O.P

Burrata with soncino leaves, parma ham and olive oil D.O.P

Burrata servie avec des feuilles de soncino, jambon de parme et huile D.O.P

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 7; /
16.95 Eur

Insalatona mista con gamberoni grigliati, pomodori siciliani, scaglie di parmigiano e glassa al balsamico

Mixed salad with grilled prawns, sicilian tomatoes, flakes of parmesan cheese and balsamic glaze

Salade mixte aux crevettes grillées, tomates siciliennes, copeaux de parmesan et glaçage balsamique

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 2; 7; 12 /
18.85 Eur

Cozze sfumate al vino bianco con pomodorini e pane tostato all'aglio

Mussels in white wine with cherry tomatoes and toasted garlic bread

Moules au vin blanc avec tomates cerises et pain à l'ail grillé

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 4; 12; 14 /
15.85 Eur

Primi Piatti

First course – Pâtes

Linguine all'astice con pomodorini e basilico fresco

Linguine with lobster with cherry tomatoes and fresh basil

Linguine au homard aux tomates cerises et basilic frais

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 2 /

28.75 Eur

Linguine alle vongole veraci con pomodorini e scorza di limone

Linguini with white wine braised clams, fresh tomatoes and lemon zest

Linguini aux coques cuites au vin blanc, tomates fraîches et zeste de citron

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 14 /

19.95 Eur



Paccheri alla norma con ricotta salata

Paccheri pasta with fried egg plant in tomato sauce and salted ricotta cheese

Pasta paccheri aux aubergines, sauce tomate et ricotta salé

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /

16.85 Eur

Spaghetti alla Carbonara

Pasta spaghetti tossed with bacon, egg and parmesan cheese

Spaghetti à la carbonara avec pancetta, oeuf et parmesan

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 3; 7 /

15.95 Eur

Tagliatelle fresche con ragu di coppa fresca, pinoli tostati e uvetta

Fresh tagliatelle pasta with fresh coppa ragu, toasted pine nuts and raisins

Tagliatelle pasta avec ragoût de coppa fraîche, pignons de pin grillés et raisins secs

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 5 /

19.85 Eur



Spaghetti alla crudaiola

Zucchine, asparagi, pomodorini, peperoni, cipolla e basilico fresco

Corn and rice spaghetti with fresh vegetables

Spaghetti de maïs et de riz avec des légumes frais

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /

15.85 Eur

Risotti

Risotto alla milanese

Traditional milanese saffron risotto
Risotto traditionnel milanais au safran
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 7; /
17.95 Eur

Risotto alla barbabietola con crema di gorgonzola, crumble di nocciole e salsa all'amarena

Beetroot risotto with gorgonzola cream, hazelnut crumble and black cherry sauce
Risotto de betterave à la crème de gorgonzola, crumble de noisettes et sauce aux cerises noires
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 7; 5 /
18.95 Eur

Risotto alla milanese con ossobuco

Traditional milanese risotto with ossobuco
Risotto traditionnel milanais à l'ossobuco
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 7; 9; 1 /
29.95 Eur

Risotto alla parmigiana con tartufo nero

Parmesan risotto with black truffle
Risotto au parmesan à la truffe noire
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 7; /
24.95Eur

Secondi di Pesce

Fish main courses – Poissons

Filetto di branzino al forno con spinaci e pomodorini siciliani

Oven baked seabass with spinach and sicilian tomatoes
Filet de loup de mer au four avec epinards et tomates siciliennes
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 4; 6 /
24.50 Eur

Polpo su patata schiacciata al lime e carpaccio di finocchi

Octopus on mashed potato with lime and fennel carpaccio
Poulpe sur purée de pommes de terre au citron vert et carpaccio de fenouil
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 14; /
24.95 Eur

Secondi di Carne alla griglia

Coal-grilled meat main courses

Plats principaux à la viande grillée au charbon

Fiorentina (per 2 persone)

Grilled beef steak Fiorentina (for 2 persons)
Steak de boeuf grillé Fiorentina (pour 2 personnes)
/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /
8,50 Eur all'eto (for 100g)

Fiorentina or Florentine style steak is a classic dish of Italian cuisine and is considered the king of all meat dishes. It is a great treat even for experienced gourmets; because of the specific method of preparation it offers a special bouquet of flavour and unforgettable, refined nuances of taste. No surprise it is called a “Heavenly meal”. Fiorentina is a huge steak that weighs about 1kg and is 2-4 cm thick, seasoned with olive oil, salt and pepper. It is grilled over coals, strictly adhering to the traditional cooking time

Secondi di Carne

Meat main courses – Viandes

Cotoletta alla Milanese

Veal chop in breadcrumbs
Escalope de veau à la milanaise
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 3 /
24.95 Eur

-con rucola e pomodorini

with rocket salad and cherry tomatoes
à la roquette et tomates cerises
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 3 /
27.95 Eur

Guancia di vitello brasata al vino rosso su crema di topinambur

Veal cheek braised in red wine on topinambur cream
Joue de veau braisée au vin rouge sur crème de topinambour
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 6; 12 /
26.95 Eur

Filetto di manzo “Rossini” con purea di patate e demi- glace

Beef steak “Rossini” with potato pure and demi- glace sauce
Steak de bœuf “Rossini” avec purée de pommes de terre et sauce demi-glace
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 7; 12 /
34.95 Eur

Contorni

Side Dishes - Accompagnement

Patate arrosto con rosmarino

Roasted potatoes with fresh rosemary
Pommes de terre rôties au romarin frais

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /
6.95 Eur

Insalata di pomodori camone con basilico fresco e olio extra vergine

D.O.P

Camone tomato salad with fresh basil and extra virgin olive oil D.O.P
Salade de tomates camone au basilic frais et huile d'olive extra vierge D.O.P

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /
6.95 Eur

Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Légumes grillés

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /
6.95 Eur

Insalata mista

Mixed salad
Salade mixte

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /
6.95 Eur

Spinaci freschi saltati con cime di rapa leggermente piccanti

Sautéed fresh spinach with slightly spicy turnip greens
Épinards frais sautés aux feuilles de navet légèrement épicées

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /
6.95 Eur

Carciofi alle brace sott'olio

Grilled artichokes in oil
Artichauts grillés à l'huile

/ Questo piatto non contiene allergeni, This dish does not contain allergens /
6.95 Eur

Pizza

Tutte le nostre pizze sono fatte con prodotti di qualità certificati , ad alta digeribilità con un minimo di 24h di lievitazione

All our pizzas are made with certified quality products, with a minimum of 24h of leavening

Pizze bianche

Focaccia

Olio, rosmarino, parmigiano

Oil, rosemary, parmesan

Huile, romarin, parmesan

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; /
6.95 Eur

Vegetariana

Ricotta fresca, fior di latte, zucchine, pomodori freschi, granella di nocciole

Fresh ricotta, mozzarella, courgette, fresh tomatoes, chopped hazelnuts

Ricotta fraîche, mozzarella, courgettes, tomate fraîche, noisettes hachées

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7; 5 /
17.95 Eur

Quattro formaggi

Fior di latte, provola affumicata, gorgonzola, brie

Mozzarella, smoked provola, gorgonzola, brie

Mozzarella provola fumé, gorgonzola, brie

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /
17.85 Eur

Calzone Napoletano

Riempito con fior di latte, ricotta, salame piccante, parmigiano

Filled with mozzarella, ricotta cheese, spicy salami, parmesan

Rempli mozzarella, ricotta, salami épicé, copeaux de parmesan

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /
17.85 Eur

Salsiccia e Zola

Fior di latte, salsiccia, gorgonzola, olive, pomodori secchi

Mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, olives, dried tomatoes

Mozzarella, saucisses, gorgonzola, olives, scamorza, tomates séchées

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /
17.95 Eur

Rustica

Fior di latte, salsiccia, patate al forno, cipolla di Tropea, origano

Mozzarella, sausage, oven baked potatoes, Tropea onion, origan

Mozzarella, saucisses, pommes de terre, oignon de Tropea, origan

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /
17.85 Eur

Pizze rosse

Margherita

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico fresco, olio extra vergine di oliva
San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil
Tomate San Marzano, mozzarella, basilic frais, huile d'olive extra vierge
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /
11.95 Eur

Napoletana

Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe del cantabrico, origano
San Marzano tomato, mozzarella, Cantabrian anchovies, oregano
Tomate San Marzano, mozzarella, anchois de Cantabrie, origan
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7; 4 /
17.85 Eur

Gustosa

Pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata piccante, peperoni arrosto, cipolla di
tropea
San Marzano tomato, mozzarella, spicy salami, roasted peppers, Tropea onion
Tomate San Marzano, mozzarella, salami piquant, poivrons grillés, oignon Tropea
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /
17.85 Eur

Tonno e cipolla

Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cipolla
San Marzano tomato, mozzarella, tuna, leeks
Tomate San Marzano, mozzarella, thon, poireaux
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 4; 7 /
16.95 Eur

Prosciutto cotto arrosto e funghi porcini

Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi porcini, prosciutto cotto arrosto
San Marzano tomato, mozzarella, porcini mushrooms and roasted cooked ham
Tomate San Marzano, mozzarella, cèpes, jambon cuit rôti
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7 /
19.95 Eur

Calzone classico

Pomodoro San Marzano, riempito con fior di latte, prosciutto cotto arrosto
San Marzano tomato, fior di latte, roasted cooked ham
Tomate San Marzano, mozzarella, jambon cuit rôti
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 4; 7 /
16.95 Eur

Special

Rossini

*Pomodoro San Marzano, bufala D.O.P a crudo, rucola, prosciutto crudo, parmigiano
San Marzano tomato, raw buffalo D.O.P rocket salad, prosciutto crudo, parmesan
Tomate San Marzano, buffle D.O.P cru, roquette, prosciutto crudo, copeaux de parmesan*
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 7; /
24.95 Eur

Il mare

*Fior di latte, polpo, gamberi argentini, pomodorini freschi, scorza di limone, pesto di
basilico*
Fior di latte, octopus, Argentinean prawns, fresh cherry tomatoes, lemon zest, basil pesto
*Fior di latte, poulpe, crevettes argentine, tomates cerises fraîches, zeste de citron, pesto de
basilic*
/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 4; 14 /
24.95 Eur

Dolci fatti in casa – Home made desserts – Le dessert de la maison

Tiramisu della casa

Home made mascarpone cheese and coffee cake

Crème de mascarpone, biscuits au café

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 3; 7/

8.95 Eur

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

Panna cotta with berry sauce

Panna cotta à la sauce aux fruit du bois

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 4; 7/

7.85 Eur

Macedonia di frutti di bosco, fragole e frutto della passione

Mixed berries, strawberries and passion fruit salad

Salade de fruits rouges, fraises et fruits de la passion

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 4; 7/

8.95 Eur

Cantucci e Vin Santo

Almond biscuits "Cantucci" with Vin Santo dessert wine

Biscuits aux amandes "Cantucci" avec vin de dessert Vin Santo

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 1; 3; 5; 7/

8.95 Eur

Dolci – Desserts – Le dessert

Cheesecake alla philadelphia e lamponi con biscotto al pistacchio

Philadelphia and Raspberry Cheesecake with Pistachio Biscuit

Cheesecake Philadelphia et framboise, biscuit pistache

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 3; 5; 7/

9.85 Eur

Gianduiotto cremoso alla nocciola e cioccolato con granella di nocciole tostate

Creamy hazelnut and chocolate Gianduiotto with toasted hazelnut grains

Gianduiotto crémeux aux noisettes et au chocolat et noisettes grillées concassées

/ Allergeni contenuti, Contains allergen N°. 3; 5; 7/

9.65 Eur

Coperto / Cover / Couvert

3,50 Eur a persona

Informazioni sugli allergeni/ Allergen Information /Informations sur les allergènes /

- 1 —
- *Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
 - *Cereal foods containing gluten and their products*
- 2 —
- *Aliments céréaliers contenant du gluten et leurs produits*
- 3 —
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati*
 - *Crustaceans and products*
 - *Crustacés et produits*
- 4 —
- *Uova e prodotti a base di uova*
 - *Eggs and their products*
 - *Oeufs et leurs produits*
- 5 —
- *Pesce e prodotti a base di pesce*
 - *Fish and fish products*
 - *Poissons et produits de la pêche*
- 6 —
- *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pekan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia e prodotti derivati. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
 - *Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and nut products. Peanuts and products made of them*
 - *Noix : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de noix. Cacahuètes et produits à base de cacahuètes*
- 7 —
- *Soia e prodotti a base di soia*
 - *Soybeans and products*
 - *Soja et produits*
- 8 —
- *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
 - *Milk and milk products (including lactose)*
 - *Lait et produits laitiers (dont lactose)*
- 9 —
- *Sedano e prodotti a base di sedano*
 - *Celery and celery products*
 - *Céleri et produits à base de céleri*
- 10 —
- *Senape e prodotti a base di senape*
 - *Mustard and products*
 - *Moutarde et produits*
- 11 —
- *Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
 - *Sesame seeds and sesame based products*
 - *Graines de sésame et produits à base de sésame*
- 12 —
- *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 totale*
 - *Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as total SO2*
 - *Anhydride sulfureux et sulfites dans les concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2 total*
- 13 —
- *Lupini e prodotti a base di lupini*
 - *Lupins and lupine-based products*
 - *Lupins et produits à base de lupin*
- 14 —
- *Molluschi e prodotti a base di molluschi*
 - *Molluscs and shellfish-based products*
 - *Produits à base de mollusques et crustacés*