



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*

#### **Selezione di salumi misti / per 2 persone/**

*(Culatello, Speck, Coppa, Lardo, Salame Fellino)*

21.00 Eur

#### **Tartare di filetto di manzo con pomodorini, rucola e crostini all'aglio**

*Beef tartare with cherry tomatoes, rocket salad and garlic croutons*

14.35 Eur

#### **Peppata di cozze rosè sfumate allo spumante con pomodoro e crostone all'aglio**

*Rosè mussels steamed in sparkling wine with tomatoes and garlic toast*

11.35 Eur

#### **Bruschetta con pomodorini, carciofi alla brace, acciughe del Cantabrico e basilico**

*Toasted bread topped with artichokes, tomato salad, Cantabrian anchovies and fresh basil*

9.95 Eur

#### **Carpaccio di manzo con scaglie di grana e rucola**

*Beef carpaccio with parmesan flakes and rocket salad*

13.85Eur

#### **Bufala D.O.P. con foglie di soncino, culatta di crudo e pomodorini**

*Bufala cheese with soncino leaves, parma ham and cherry tomatoes*

10.85 Eur

#### **Insalata di spinaci e rucola con gamberoni grigliati, pomodorini e scaglie di grana**

*Spinach and Rocket salad with grilled Tiger shrimps, sicilian tomatoes and grana cheese*

15.50 Eur

## **Primi Piatti**

*First course*

### **Linguine ai frutti di mare**

*Pasta linguine tossed in seafood*  
18.75 Eur

### **Spaghetti alla Carbonara**

*Pasta spaghetti tossed with bacon, egg and parmesan cheese*  
14.95 Eur

### **Linguine alle vongole con bottarga di muggine**

*Pasta Linguine with clams and mullet bottarga*  
18.95 Eur

### **Spaghetti con verdure croccanti, pomodorini e basilico**

*Spaghetti with crunchy vegetables, cherry tomatoes and basil*  
13.85 Eur

## **Risotti**

### **Risotto alla milanese**

*Saffron risotto*  
14.95 Eur

### **Risotto alla parmigiana con tartuffo**

*Parmesan risotto with truffles*  
21.95Eur

## **Piatto unico**

### **Risotto milanese con ossobuco**

*Saffron risotto with veal ossobuco*  
27.95 Eur

## **Secondi piatti**

*Main course*

**Polpo alla Griglia con pesto di rucola su crem di patata profumata al lime e basilico, pomodorini freschi**

*Grilled octopus with rocket salad pesto, served on potato cream flavored with lime and basil, fresh tomatoes*

*24.95 Eur*

**Costoletta alla Milanese**

*Veal chop in breadcrumbs*

*19.95 Eur*

**Filetto di manzo Argentino con ristretto al vino rosso aromatizzata al rosmarino**

*Argentine beef steak with rosemary flavored red wine sauce*

*24.95 Eur*

**Burratone 250g con culatta di crudo, pomodorini e olio extravergine DOP**

*Burrata cheese 250g with parma ham, cherry tomatoes and olive oil*

*17.95 Eur*

**Filetto di branzino al forno**

*Oven baked sea bass fillets*

*18.95 Eur*

## **Secondi di Carne alla griglia**

*Coal-grilled meat main courses*

### **Fiorentina**

*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 1000g 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*

**Fiorentina 1000g (per 2 persone)**

*Grilled beef steak Fiorentina (for 2 persons)*

*59.00 Eur*

## **Contorni**

### *Side Dishes*

#### **Patate arrosto con rosmarino**

*Potatoes with fresh rosemary*

*5.95 Eur*

#### **Insalata di pomodorini siciliani con basilico fresco e olio extra vergine**

*Sicilian tomatoes with fresh basil and extra virgin olive oil*

*5.95 Eur*

#### **Verdure grigliate**

*Grilled vegetables*

*5.95 Eur*

#### **Insalata mista**

*Mixed salad*

*5.95 Eur*

#### **Spinaci freschi saltati con friarielli leggermente piccanti**

*Slightly spicy fresh spinach sauted with turnip greens*

*5.95 Eur*

# **Pizza**

## **Focaccia classica**

*Olio extravergine, origano, sale  
Oil, origan, salt  
5.85 Eur*

## **Marinara**

*Salsa di pomodoro, aglio e basilico  
Tomato sauce, garlic and basil  
6.95 Eur*

## **Margherita**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico  
Tomato sauce, mozzarella and basil  
7.95 Eur*

## **Margherita con prosciutto e funghi**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon  
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms  
10.85 Eur*

## **Vegetariana**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine  
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini and peppers  
11.95 Eur*

## **Margherita con Salame dolce**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame dolce  
Tomato sauce, mozzarella, sweet salami  
10.85 Eur*

## **Diavola**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami  
10.85 Eur*

## **Margherita con Tonno e cipolla**

*Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla  
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions  
11.95 Eur*

## **Pizza Bufalina**

*Salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala, grana, basilico  
Tomato sauce, mozzarella bufala, grana cheese and fresh basil  
12.85 Eur*

### **Pizza Tirolese**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, pomodorini e rucola*  
*Tomato sauce, mozzarella, speck, tomatoes and rocket salad*  
13.95 Eur

### **Pizza "Rossini"**

*Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, cipolla, funghi champignon, panna e parmigiano*  
*Mozzarella, ham, onion, champignons, cream and parmesan cheese*  
12.85 Eur

### **Pizza Capricciosa**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini, olive, capperi, acciughe, origano*  
*Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, olives, artichokes, capers, anchovies, oregano*  
12.95 Eur

### **Pizza Napoletana**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, alici, origano*  
*Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano*  
10.85 Eur

### **Pizza Quattro Formaggi**

*Gorgonzola, mozzarella fior di latte, grana, scamorza affumicata*  
*With gorgonzola, mozzarella, parmesan and smoked scamorza cheese*  
11.95 Eur

### **Pizza Calabrese**

*Salsa di pomodoro, salamino piccante Calabrese DOP, peperoncino, pomodorini, mozzarella di bufala e rucola*  
*Tomato sauce, spicy Calabrese sausage DOP, red chilli peppers, cherry tomatoes, Bufala mozzarella and Rucola salad*  
13.85 Eur

### **Pizza Quattro Stagioni**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto e olive*  
*Tomato sauce, mozzarella, champignons, artichokes and cooked ham and olives*  
11.95 Eur

### **Margherita con salsiccia**

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca*  
*Tomato sauce, mozzarella, fresh sausage*  
10.85 Eur

### **Pizza salsiccia e friarielli**

*Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia fresca e friarielli alla napoletana*  
*Mozzarella, smoked scamorza cheese, fresh sausage and Neapolitan style green turnip*  
11.95 Eur

## ***Dolci fatti in casa***

*Dessert*

### **Tiramisù**

*Mascarpone cheese and coffee cake*

*6.95 Eur*

### **Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia**

*Hot chocolate fondant with vanilla ice-cream*

*6.95 Eur*

### **Cheesecake con salsa ai frutti di bosco**

*Cheesecake with forest berries sauce*

*6.95 Eur*