

„Ich gebe zu, dreimal in meinem Leben geweint zu haben: als meine erste Oper durchfiel, als ich Paganini die Violine spielen hörte und als bei einem Bootspicknick ein getrüffelter Truthahn über Bord fiel.“

G. Rossini



APERITIVI

Peters Winzersekt Riesling Brut	0,1L	6,00€	FLASCHE 33,00€
Prosecco Brut	0,1L	5,50€	FLASCHE 29,50€
Prosecco Spumante Granatapfel	0,1L	7,00€	
Aperitivo Analcolico Crodino mit Tonic Water, Orangenscheibe und Minze ^[1]	0,2L	6,00€	
Aperol		7,00€	
Hugo		7,00€	
Campari Soda		6,50€	
Campari Orange		6,50€	
Ricard		6,50€	
Martini Bianco, Rosso,		6,00€	
Portwein Seco, Sherry dry		6,00€	



ZUPPE E ANTIPASTI



Zuppa al Pomodoro
traditionelle Tomatensuppe mit
Pesto al Basilico verfeinert

6,50€



Minestrone Toscana
saisonale Gemüsesuppe mit gehobeltem
Parmesan, frischem Basilikum
und einem Schuss kaltgepresstem Olivenöl

7,50€



Bruschetta Napoletana
Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

6,50€



Bruschetta Ortolana
Pesto Verde, mediterranes Gemüse
und gehobeltem Parmesan

6,50€

Bruschetta Capri
Pesto Rosso, Bio-Mozzarella,
Parmaschinken und Rucola^[7]

7,50€



Antipasto Caldo
gebackene Aubergine mit Ziegenkäse-Füllung,
Brokkoli und Mandeln mit Mozzarella gratiniert,
Polenta mit mildem Gorgonzola, mit
Artischocken Tapenade gefüllte getrocknete Tomaten

14,00€ 22,00€

Antipasti Misto Delizzia
italienische Edel Käsesorten mit Feigensenf,
Fenchel-Salami, Salsiccia Picante und Parmaschinken
mit Melone, mariniertes Gemüse^[16, 7, 4, 2]

16,00€ 28,00€

Vitello Tonnato Sinfonia
dünne Kalbsrücken Scheiben mit Thunfischsauce,
Kapern und Sardellen an italienischem Kartoffelsalat^[2]

12,00€ 17,00€

INSALATA

	Insalata Mista gemischte Salatschale	6,50€	8,50€
	Insalata Boscaiola gemischte Salatschale, frisch vom Markt, mit lauwarmen Steinpilzen, gerösteten Pinienkernen, dazu Ziegenkäse-Crostini mit Honig	16,50€	
	Insalata dolce piccante gemischte Salatschale, frisch vom Markt, mit Avocado, Mango, Granatapfelkernen und Walnüssen an Agavendicksaft-Senf-Dressing und mit Chili verfeinert	16,50€	
	Insalata Parma mit Büffelmozzarella gefüllte Parmaschinkenröllchen leicht gratiniert auf gegrillter Paprika und mariniertem Rucola- Tomaten- Salat ^[7]	16,50€	
	Insalata di Pulpo alla Catanese lauwarmer Oktopussalat in Zitronen-Minz-Knoblauch-Marinade	12,50€	17,50€
	Insalata Rossini lauwarmer Casarecce Salat, mit getrockneten Tomaten, Rucola, gerösteten Sonnenblumenkernen, gegrillte Knoblauchzehe an Avocadopesto.	15,50€	

Zu all unsere Salate servieren wir eine Honig- Balsamico- Vinaigrette
sowie ein Chabata mit gegrillten Kräutern

PASTA DELLA MAMMA

Linguine Frutti di Mare 22,00€

frische Meeresfrüchte in
leicht scharfer Knoblauchsauce,
mit Lauch und geschmorte Cherrytomaten

Casarecce oder Linguine alla Rossini 16,50€

mit Bio-Bolognese vom Rind (pikant)
und Pecorinokäse ^[19]

 **Hausgemachte Casarecce** 17,50€

mit Mangold und Steinpilzen
in Rotem Pesto mit Parmesan

 **Linguine Cacio e Pepe** 15,50€

mit cremigem Pecorino, in pfeffriger Buttersauce
und frischem Rucola garniert

 **Ravioli ai Spinaci** 16,50€

hausgemacht mit Spinat-Ricotta-Füllung in
Salbeibutter mit Pinienkernen,
wahlweise mit Tomaten-Basilikum-Sauce

 **Gnocchi ai Spinaci** 15,50€

hausgemacht mit Spinat, Ricotta,
Pinienkernen und Rosinen in Salbeibutter,
wahlweise mit Tomaten-Basilikum-Sauce

 **Gnocchi alla Romana** 15,50€

Kartoffel Gnocchi in Tomaten- Basilikum- Sauce
mit granuliertem Ziegenkäse

LE BEVANDE

stilles oder medium Wasser	0,25l	2,50€
Gerolsteiner Wasser	0,75l	5,50€
Viva con Agua	0,75l	6,00€
fritz-kola [9]	0,2l	3,00€
fritz-kola ohne zucker [9]	0,2l	3,00€
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,2l	2,50€
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,2l	2,50€
Anjola Ananas-Limette	0,33l	3,50€
Orangina	0,25l	2,50€
Apfelsaft	0,2l	3,00€
Orangensaft	0,2l	3,00€
Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,00€
Bitburger Pils vom Fass	0,4l	3,50€
Bitburger Radler vom Fass	0,3l	3,00€
Hefeweizen	0,5l	5,00€
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l	3,50€
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,00€

LE BEVANDE CALDE

Espresso [9]	3,00€
Espresso Doppio [9]	4,50€
Espresso Macchiato [8,9]	3,50€
Kaffee [9]	2,50€
Cappuccino [8,9]	3,00€
Latte Macchiato [8,9]	4,00€
Diverse Sorten Tee	2,50€

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Kaffeespezialität gerne auch koffeinfrei zu.

Wir beziehen unseren Kaffee von der Valentino Caffé Rösterei,
die für nachhaltige Produktionstechniken steht.

LA DOLCE VITA

Tiramisu Classico^[9] 7,00€
nach altem italienische Rezept

Panna Cotta 6,00€
hausgemachte Milch-Sahne-
Spezialität mit warmen Waldfrüchten

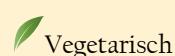
Torta della Nonna 7,00€
Mürbeteig-Tarte mit vanilliger Zitronencreme gefüllt
und mit karamellisierten Mandeln getoppt

Warmer Birnen-Pistazien-Strudel 7,00€
Blätterteig Strudel serviert mit Vanilleeis oder
alternativ mit veganer Schokoladensauce

Combinazione 9,50€
drei Dessertspezialitäten nach Wahl



Unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung erfragen Sie bitte beim Personal.



Inhaltsstoffe: [1] Farbstoffe · [2] Konservierungsstoffe · [3] Antioxidationsmittel · [4] Geschmacksverstärker ·
[5] geschwefelt · [6] geschwärzt · [7] Phosphat · [8] Milcheiweiß · [9] koffeinhaltig · [10] chininhaltig ·
[11] Süßungsmittel · [12] Phenylalaninquelle · [13] gewachst · [14] Taurin · [15] Sulfit ·
[16] Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz ·
[17] Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel ·
[18] Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig ·
[19] Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, Phenylalaninquelle

DIGESTIVI

Averna	4,50€
Ramazotti	4,50€
Vecchia Romagna	5,50€
Limoncello	4,50€
Amaretto	4,50€
Sambuca	4,50€
Williams Birne	5,00€

Alle Spirituosen werden in 4cl serviert.



LA TRATTORIA

Eine Trattoria ist eine italienische Gaststättenart, die typisch für den ländlichen Raum Italiens ist.

Charakteristisch für Trattorien ist eine familiäre Atmosphäre, sowie die oft nur geringe Auswahl an Gerichten, welche eine hohe Qualität aufweisen.

Zusätzlich zu der Ihnen vorliegenden Karte bieten wir regelmäßig wechselnde Tafel Gerichte, als auch eine wöchentlich wechselnde Karte für den Mittagstisch an.

Gerne empfehlen wir Ihnen von uns ausgewählte Weine regionaler und italienischer Winzer - alla Salute!

Die Trattoria Rossini zeichnet sich besonders durch den regionalen Bezug unserer Produkte und die saisonale Auswahl der Gerichte aus.