

„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

<p> Zuppa al Pomodoro traditionelle Tomatensuppe mit Pesto al Basilico verfeinert</p>	6,50€	
<p> Minestrone Toscana saisonale Gemüsesuppe mit gehobeltem Parmesan, frischem Basilikum und einem Schuss kaltgepresstem Olivenöl</p>	7,50€	
<p> Bruschetta Napoletana Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum</p>	6,50€	
<p> Bruschetta Ortolana Pesto Verde, mediterranes Gemüse und gehobeltem Parmesan</p>	6,50€	
<p>Bruschetta Capri Pesto Rosso, Bio-Mozzarella, Parmaschinken und Rucola ^[7]</p>	7,50€	
<p> Antipasto Caldo gebackene Aubergine mit Ziegenkäse-Füllung, Brokkoli und Mandeln mit Mozzarella gratiniert, Polenta mit mildem Gorgonzola, mit Artischocken Tapenade gefüllte getrocknete Tomaten</p>	14,00€	22,00€
<p>Antipasti Misto Delizia italienische Edel Käsesorten mit Feigensenf, Fenchel-Salami, Salsiccia Picante und Parmaschinken mit Melone, mariniertes Gemüse ^[16.7.4.2]</p>	16,00€	28,00€
<p>Vitello Tonnato Sinfonia dünne Kalbsrücken Scheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen an italienischem Kartoffelsalat ^[2]</p>	12,00€	17,00€



INSALATA

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



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 ^[9] | |
| ✓ | 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 | |



Unsere Pasta wird frisch hergestellt und ist mit Vorbestellung auch glutenfrei erhältlich.

LA DOLCE VITA

Tiramisu Classico ^[9] nach altem italienische Rezept	7,00€
Panna Cotta hausgemachte Milch-Sahne- Spezialität mit warmen Waldfrüchten	6,00€
Torta della Nonna Mürbeteig-Tarte mit vanilliger Zitronencreme gefüllt und mit karamelierten Mandeln getoppt	7,00€
Warmer Birnen-Pistazien-Strudel Blätterteig Strudel serviert mit Vanilleeis oder alternativ mit veganer Schokoladensauce	7,00€
Combinazione drei Dessertspezialitäten nach Wahl	9,50€



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.

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.



BUON APPETITO



Unsere Speisekarte mit Allergenkezeichnung erfragen Sie bitte beim Personal.



Vegan



Vegetarisch

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] Sulfid ·
[16] Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz ·
[17] Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel ·
[18] Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig ·
[19] Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, Phenylalaninquelle

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.