

## ANTIPASTI | Vorspeisen | Starters

<b>Melanzane alla Parmigiana</b> <sup>a,d,i</sup> Auberginen mit Tomaten und Parmesan überbacken Eggplants with Tomatoes and baked with Parmesan Cheese	9.50
<b>Mozzarella di Bufala</b> <sup>d</sup> Frischer Büffel Mozzarella mit Kirschtomaten, Olivenöl und Basilikum Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Olive Oil, Basil	10.50
<b>Carpaccio di Pesce</b> <sup>b,g</sup> Carpaccio von Edelfischen   Fish Carpaccio	12.50
<b>Vitello Tonnato classico</b> <sup>b,d,g</sup> Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern Veal Slices in Tuna Cream Sauce with Capers	12.50
<b>Carpaccio di Manzo con Rucola</b> <sup>d,g</sup> Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen Sliced Raw Beef Fillet with Roquette and Parmesan	12.50
<b>Cape-Sante</b> <sup>g,n</sup> Jacobsmuscheln auf Orangencarpaccio Scallops on Orange Carpaccio	12.50
<b>Insalata di Mare</b> <sup>b,c,e,g,n</sup> Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitrone Seafood Salad, Olive Oil, Lemon	13.50
<b>Gamberoni in Crosta di Burro e Salvia</b> <sup>c,g,i</sup> Riesengarnelen in Butter-Salbei-Kruste Prawns in Butter Sage Crust	13.50
<b>Composizione di Antipasti del Rossini</b> <sup>b,c,d,e,g,n</sup> Komposition klassischer Italienischen Vorspeisen Composition from our House Style Starter Variety	14.50

## ZUPPE | Suppen | Soups

<b>Crema di Pomodoro al Basilico<sup>d</sup></b> Tomatencremesuppe mit Basilikum Tornato Creme Soup wth Basil	6.50
<b>Minestrone di Verdure<sup>e</sup></b> Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl Italien Vegetable Soup wth Olive Oil	6.50
<b>Zuppa di Pesce<sup>b,c,g,n</sup></b> Suppe mit Meeresfrüchten Seafood Soup	11.50

## INSALATE | Salate | Salads

<b>Insalata Mista<sup>l</sup></b> Kleiner gemischter Salat Mixed Salad	5.50
<b>Insalata di Pomodoro<sup>d</sup></b> Tomatensalat mit Zwiebeln, frischem Basilikum und Parmesan Tornato Salad with Onions and Basil	6.50
<b>Insalata con Salmone<sup>b,d</sup></b> Salat mit frischem Lachs Salad with fresh salmon	12.50
<b>Rucola con Parmigiano, Ciliegine e Aceto Balsamico<sup>d</sup></b> Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und Balsamico Roquette Salad with Parmesan, Cherrytomatoes and old Balsamico	10.50
<b>Insalata Rossini<sup>d,g</sup></b> Salat mit Rinderfiletspitzen, Mozzarella und Artischocken Salad wth Beef Fillet, Mozzarella, Artichokes	14.50
<b>Insalata con Gamberi<sup>c,g</sup></b> Salat mit Knoblauchgarnelen Salad Gambas and Garlic	12.50
<b>Insalata di Finocchio con Filetti di Arancia<sup>d</sup></b> Fenchelsalat mit Orangenfilets und Parmesan Fennel Salad with Orange Fillets and Parmesan	10.50

## PIZZA

<b>Margherita</b> <sup>d,i</sup> mit Tomaten und Mozzarella Tomatoes, Mozzarella	7.50
<b>Caprese</b> <sup>d,i</sup> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Tomatoes, Mozzarella, Basil	8.50
<b>Picante</b> <sup>d,g,i</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Paprika, Chilies Tomatoes, Mozzarella, Salami, Pepper, Chilies	9.50
<b>Mediterranea</b> <sup>b,d,g,i,o</sup> mit Mozzarella, Tomaten, Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven Mozzarella, Tomatoes, Anchovies, Capers, Olives	10.50
<b>Gorgonzola</b> <sup>d,i</sup> mit Gorgonzola, Tomaten, Blattspinat, Mozzarella Gorgonzola, Tomatoes, Spinach, Mozzarella	11.00
<b>Capriciosa</b> <sup>d,g,i,o</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Salami, schwarzen Oliven und Artischocken Tomatoes, Mozzarella, Salami, Olives, Artichokes	10.50
<b>Tonno</b> <sup>b,d,g,i,o</sup> mit Thunfisch, Sardellen, Mozzarella, Zwiebeln, schwarzen Oliven, Kapern Tuna, Anchovies, Mozzarella, Onions, Olives, Capers	11.00
<b>Cipriani</b> <sup>d,g,i</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rindercarpaccio Tomatoes, Mozzarella, Roquette, Beef Carpaccio	11.50
<b>Rossini</b> <sup>d,g,i</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan, San Daniele Schinken Tomatoes, Mozzarella, Roquette, Parmesan, San Daniele Ham	12.00
<b>Frutti di Mare</b> <sup>b,c,d,g,i,n</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten Tomatoes, Mozzarella and Seafood	12.00
<b>Gamberoni</b> <sup>c,d,g,i</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Knoblauch, Oregano Tomatoes, Mozzarella, Prawns, Roquette, Garlic, Oregano	12.50
<b>Salmone</b> <sup>b,d,i</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Lachs und Blattspinat Tomatoes, Mozzarella, Salmon, Spinach	12.00

## PRIMI PIATTI | Pasta und Risotto | Pasta and Rice Dishes

<b>Spaghetti aglio olio e Peperoncino</b> <sup>a,i</sup> Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni Spaghetti with Olive Oil, Garlic and Chillies	9.50
<b>Spaghetti alla Norma</b> <sup>a,d,i</sup> Spaghetti mit Tomaten, Auberginen, Mozzarella, Ricotta Spaghetti with Tomatoes, Aubergine, Mozzarella, Ricotta	10.50
<b>Spaghetti con Scampi</b> <sup>a,c,g,i</sup> Spaghetti mit Scampi, Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum Spaghetti with Scampi, Garlic, Cherry Tomatoes and Basil	16.50
<b>Tris di Pasta</b> <sup>a,d,i</sup> Spaghetti al Pesto, Ravioli Pomodoro Basilico, Gnocchi Gorgonzola Spaghetti Pesto, Ravioli with Tomatoes, Basil, Gnocchi Gorgonzola	15.50
<b>Penne all' Arrabiata</b> <sup>a,i</sup> Penne mit Olivenöl, Knoblauch, Tomatensauce und Chili Penne with Olive Oil, Garlic, Tomatoes and Chillies	9.50
<b>Gnocchi con Ragù di Vitello</b> <sup>a,d,g,i</sup> Gnocchi mit Kalbsragout Gnocchi with Veal Ragù	15.50
<b>Gnocchi Aurora</b> <sup>a,d,g,i</sup> Gnocchi mit Rinderfiletspitzen Gnocchi with Beef Fillet Slices	15.50
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>a,b,d,g,i</sup> Tagliatelle mit Lachs Tagliatelle with Salmon	13.50
<b>Tagliatelle con Strisce di Manzo</b> <sup>a,d,e,g,i</sup> Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Paprika, Sellerie und roten Zwiebeln Tagliatelle with Beef Fillet Stripes, Paprika, Celery and red Onions	15.50
<b>Tagliatelle al Tartufo</b> <sup>a,d,i</sup> Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln Tagliatelle with black Truffles	18.50

## PRIMI PIATTI | Pasta und Risotto | Pasta and Rice Dishes

<b>Ravioli Ricotta al Burro e Salvia</b> <sup>a,d,i</sup> Ravioli mit Ricotta an Salbeibutter, Parmesan Ravioli with Ricotta, Sage Butter and Parmesan	12.50
<b>Ravioli Porcini</b> <sup>a,c,d,i</sup> Ravioli mit Steinpilzen und Gamberi Ravioli with Porcini and Gamberi	18.50
<b>Canneloni Ricotta-Spinaci</b> <sup>a,d,i</sup> Canneloni mit Ricotta und Spinat Canneloni with Ricotta Cheese and Spinach	12.50
<b>Linguine allo Scoglio</b> <sup>a,b,c,g,i,n</sup> Linguine mit Meeresfrüchten Linguine with Seafood	16.50
<b>Linguine al Tonno Fresco</b> <sup>a,b,i,o</sup> Linguine mit Thunfisch, Cherrytomaten und schwarzen Oliven Linguine with Tuna, Cherry Tomatoes and black Olives	17.50
<b>Linguine con Capesante in Salsa di Limone e Menta</b> <sup>a,i,n</sup> Linguine mit Jacobsmuscheln in Limonen-Minz-Sauce Linguine with Scallops in Lime-Mint-Salsa	18.50
<b>Risotto Primavera con Verdure</b> <sup>d</sup> Risotto mit Gemüse Risotto with Vegetables	9.50
<b>Risotto di Mare</b> <sup>b,c,g,n</sup> Risotto mit Meeresfrüchten Risotto with Seafood	14.50
<b>Risotto al Zafferano con Capesante su Letto di Rucola</b> <sup>d,g,n</sup> Safranrisotto mit gebratenen Jacobsmuscheln auf Rucola Saffron Risotto with grilled Scallops and Roquette	16.50
<b>Risotto al Limone con Gamberoni</b> <sup>c</sup> Limonenrisotto mit Garnelen Lime Risotto with Prawns	17.50

## SECONDI PIATTI DI PESCE | Fischgerichte | Fish

<b>Orata ai Limoni verdi con Verdure</b> <sup>b,g</sup> Dorade Royal auf Limettensauce, Kartoffeln, Gemüse und Spinat Royal Seabream on Lime Sauce, Potatoes, Vegetables, Spinach	22.50
<b>Branzino alla Griglia</b> <sup>b,g</sup> Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse, Limetten-Chilli-Sauce und Rosmarinkartoffeln Sea Bass with mediterranean Vegetables, Lime-Chillie Sauce and Rosemary Potatoes	23.00
<b>Gamberoni alla Griglia</b> <sup>c,g</sup> Garnelen vom Grill mit Safranrisotto Prawns with Saffron Risotto	28.50
<b>Filetto di Tonno in Crosta di Sesamo</b> <sup>b,f,g</sup> Thunfischsteak in Sesamkruste, Spinat, Pinienkerne, Kartoffeln und Gemüse Tuna Fillet in Sesame Crust, Spinach, Pine Nuts, Potatoes, Vegetables	29.50
<b>Filetto di San Pietro alla Griglia con Risotto al Zafferano</b> <sup>b</sup> Gegrilltes Filet vom Petersfisch mit Safranrisotto Grilled Fillet of St. Peters Fish with Saffron Risotto	28.50
<b>Tris di Pesce con Verdure</b> <sup>b,c,g</sup> Variation von Edelfischen mit Gemüse Variation of Fish with Vegetables	30.50

## SECONDI PIATTI DI CARNE | Fleischgerichte | Meat

<b>Piccata alla Milanese</b> <sup>a, d, g, i</sup>	21.50
Kalbsmedaillons „Mailänder Art“ in Parmesankruste, Spaghetti und Tomatensauce Veal Tenderlein Pieces „Milano“, Parmesan Crust, Spaghetti, Tornato-Sauce	
<b>Vitello al Gorgonzola</b> <sup>a, d, g, i</sup>	23.50
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce mit Tagliolini und Gemüse Veal Medaillons, Gorgonzola Sauce, Tagliolini, Vegetables	
<b>Saltimbocca di Vitello alla Romana</b> <sup>g</sup>	22.50
Kalbsmedaillons mit San Daniele Schinken, Salbei, Kräuterkartoffeln und Gemüse Veal Tenderlein Pieces with sage, San Daniele Harn, Herbs Potatoes, Vegetables	
<b>Paillard di Manzo</b> <sup>d, g</sup>	26.50
Rinderfilettranchen mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Rosmarinkartoffeln Beef Fillet Slices with Rucola, Cherry Tomatoes, Parmesan and Rosemary Potatoes	
<b>Sella d’Agnello con Barolo</b> <sup>g</sup>	28.50
Lammrückenfilet an Barolo Jus, Rosmarinkartoffeln und Gemüse Roasted Lamb Fillet, Barolo Jus, Rosemary Potatoes, Vegetables	
<b>Carre d’Agnello</b> <sup>g, i</sup>	28.50
Lammcarre in Rosmarin Kräuter Kruste, Kartoffeln und Gemüse Lamb Carre, Rosemary Herbs Crust, Potatoes, Vegetables	
<b>Filetto di Manzo al Barolo</b> <sup>d, e, g</sup>	31.50
Rinderfilet mit Barolosauce, Kartoffel-Sellerie-Püree und Gemüse Beef Fillet. Barolo Sauce, mashed Celery-Potatoes, Vegetables	
<b>Filetto di Manzo al Pepe Verde</b> <sup>a, d, g, i</sup>	30.50
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce, Tagliolini und Gemüse Beef Fillet with green Pepper Sauce, Tagliolini, Vegetables	
<b>Fegato di Vitello alla Veneziana</b> <sup>d, g</sup>	24.50
Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Zwiebel-Wein-Sauce und Kartoffelpüree Calf’s Liver Veneziana with Onion Wine Sauce and mashed Potatoes	

## DOLCI | Nachspeisen | Dessert

Sorbetto di Pera   Sorbetto di Limone Birnen Sorbet   Limonen Sorbet	6.50
Tiramisu classico <sup>d,i</sup>	7.50
Crème Brûlée <sup>a,d</sup>	7.50
Panna Cotta con Caramello <sup>d</sup> Karamelisiertes Panna Cotta Caramelized Panna Cotta	6.50
Parfait des Tages <sup>a,d</sup> daily Special	7.00
Dolce Vita <sup>a,d,i</sup> Dessertvariation nach Art des Hauses House Style Dessert Platter	13.50

### Dessert-Wein: <sup>t</sup>

Moscato d' Asti 2009, Elio Perrone, 2010 Piemont <sup>5 cl</sup>	6.80
Passito di Noto 2009, Sizilien	7.50

#### Allergene und Zusatzstoffe

- a Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Schwefeldioxid und Sulphite
- h Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o geschwärzt
- p mit Farbstoff
- q mit Geschmacksverstärker
- r mit Phosphat
- s mit Antioxidationsmittel
- t geschwefelt