

## Aperitivi

### Aperitif

		Euro
10	Martini Bianco	3,00
11	Campari Orange <sup>1)</sup>	4,00
12	Glas Prosecco <sup>0)</sup>	3,00
13	Prosecco Aperol (Spritz) <sup>1)3)</sup>	4,50

## Zuppe

### Suppen

19	<b>Minestrone Primavera</b> <sup>S)</sup> Frische Gemüsesuppe	5,00
20	<b>Zuppa di Pesce</b> Frische Fischsuppe	10,50
21	<b>Crema di pomodoro</b> <sup>M)</sup> Tomatencremesuppe	5,00

## Antipasti Misti

### Vorspeisen

26	<b>Antipasti dalla nostra Vetrina</b> <sup>F)R)M)</sup> gemischten Antipasti aus unserer Vitrine	10,90
27	<b>Mozzarella caprese</b> Mozzarella <sup>M)</sup> mit Tomaten und frischem Basilikum	8,50
28	<b>Carpaccio della casa</b> Rindercarpaccio nach Art des Hauses	11,90

Jede weitere extra Zutaten gegen Aufpreis

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

**Insalate Speciale**  
Salat – Spezialitäten

	Euro
40 <b>Insalata Mista</b> gemischte Salate der Saison	5,90
41 <b>Insalata Picola</b> kleiner gemischter Salat	4,50
42 <b>Fitness-Salat</b> gem. Salat, Champignons, Mozzarella <sup>M)</sup> und Putenstreifen	14,50
43 <b>Insalata Bomba</b> gem. Salat, Thunfisch <sup>F)</sup> , Schafskäse, Ei, Oliven <sup>4)</sup> , Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Salami <sup>7)8)9)1)</sup>	12,50
44 <b>Gegrillten Meeresfrüchte-Salat</b> gem. Salat, Rucola, Zwiebel, gegrillte Meeresfrüchte <sup>R)K)</sup> in Zitronendressing <sup>N)</sup>	14,50
45 <b>Insalata Nizzarda</b> gem. Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch <sup>F)</sup> , Ei, Oliven <sup>4)</sup> und Zwiebeln	11,90
46 <b>Insalata „Rossini“</b> frische Rucolasalat, Cherrytomaten, gegrillte Hummerkrabben <sup>K)</sup> und Schrimps <sup>K)</sup> in Vinaigrettesauce	14,90
47 <b>Insalata Gran Duca</b> gem. Salat, Gurken, Käse, Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Ei, Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch <sup>F)</sup>	12,50

*Alle Salate können nach Wunsch mit Vinaigrettesauce (hausgemachten Balsamico-Olivenöl-Dressing) oder Joghurtdressing<sup>M)E)</sup> serviert werden*

Zu allen Vorspeise empfehlen wir:

48 <b>Bruschetta</b> <sup>w)</sup> geröstete selbstgebackenes Brot mit gehackten Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	4,50
49 <b>Pizzabrot</b> <sup>w)</sup> mit oder ohne Knoblauch	4,50

### Primi Piatti

#### Teiggerichte <sup>w)</sup>

		Euro
60	<b>Spaghetti Aglio,Olio e Peperoncino</b> mit scharfer Knoblauchsauce	7,50
61	<b>Spaghetti Pomodoro</b> mit Tomatensauce	8,50
62	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsauce vom Rind <sup>s)</sup>	9,50
63	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck <sup>7)8)</sup> und Ei in Sahnesauce <sup>M)</sup>	9,30
64	<b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchte <sup>R)K)</sup> in Tomatensauce	14,50
66	<b>Spaghetti al Scoglio</b> mit Meeresfrüchte <sup>R)K)</sup> und Scampis <sup>K)</sup> in Weißweinsauce <sup>O)</sup>	16,50

### Pasta al Forno con Formaggio

#### Teiggerichte<sup>w)E)</sup> mit Mozzarella<sup>M)</sup> überbacken

69	<b>Lasagne<sup>E)W)</sup></b> mit Hackfleischsauce vom Rind <sup>s)</sup>	9,90
70	<b>Cannelloni<sup>E)W)</sup> ai Spinaci e Ricotta</b> gefüllt mit Spinat und Ricotta <sup>M)</sup>	9,50
71	<b>Rigatoni<sup>W)</sup> al Forno</b> mit Hackfleischsauce vom Rind <sup>s)</sup>	9,50

### Gnocchi<sup>E) W)</sup>

#### Kartoffelnudeln

72	<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> mit Gorgonzolasauce <sup>M)</sup>	10,50
73	<b>Gnocchi con Rucola</b> mit Rucola in Tomatensahnesauce <sup>M)</sup>	9,50

**Fettuccine** <sup>E)W)</sup>  
Bandnudeln

Euro

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 94 | <b>Tris di Pasta alla Chef</b><br>drei verschiedene Nudelsorten <sup>E)W)M)</sup>              | 15,90 |
| 95 | <b>Fettuccine all Salmone</b><br>mit Lachs <sup>F)</sup> in Hummer- Sahnesauce <sup>K)M)</sup> | 13,50 |
| 96 | <b>Fettuccine Vegetariani</b><br>mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce                  | 11,50 |

**Tortellini** <sup>E)W)</sup>  
Teigtaschen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 105 | <b>Tortellini Crema</b><br>mit Pilzen, Vorderschinken <sup>7)8)</sup> in Sahnesauce <sup>M)</sup> | 9,50  |
| 106 | <b>Tortellini dello Chef</b><br>mit gemischten Pilzen und Rinderfiletspitzen                      | 13,90 |

**Rigatoni-Penne** <sup>W)</sup>  
Kurze Nudeln

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 113 | <b>Rigatoni Arrabiatta</b><br>mit Tomatensauce, pikant   | 10,50 |
| 114 | <b>Rigatoni quattro Formaggio</b><br>mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>M)</sup>                               | 11,50 |
| 115 | <b>Rigatoni „ Rossini“</b><br>mit Rinderfiletspitzen, frische Pilze und frische Paprika<br>in leichte Tomatensauce | 13,90 |

Jede weitere extra Zutaten gegen Aufpreis

## Pizza

Holzofenpizza <sup>w)</sup> ca. 34,5 cm Ø oder klein ca. 29 cm Ø  
(Basiszutaten: Pizzateig<sup>w)</sup>, Tomatensauce und Mozzarella<sup>M)</sup>)

	Euro
120 <b>Pizzabrot</b> (auf Wunsch mit Knoblauch)	4,50
121 <b>Pizzabrot</b> mit Käse <sup>M)</sup>	5,50
122 <b>Pizza Margherita</b> Oregano, Basilikum	6,90
123 <b>Pizza Salami</b> Tomatensauce, Käse <sup>M)</sup> , Salami <sup>7)8)9)</sup>	8,90
124 <b>Pizza Schinken</b> Tomatensauce, Käse <sup>M)</sup> , Vorderschinken <sup>7)8)</sup>	8,90
125 <b>Pizza Calabria</b> Tomatensauce, Käse <sup>M)</sup> , Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Salami <sup>7)8)9)1)</sup>	9,50
126 <b>Pizza Champignon</b> Tomatensauce, Käse <sup>M)</sup> , frische Champignons	8,90
127 <b>Pizza Regina</b> Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , frische Champignons	9,50
128 <b>Pizza Roma</b> Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Salami <sup>i)7)8)9)1)</sup> , frische Champignons	10,50
129 <b>Pizza Capri</b> Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Artischocken <sup>8)</sup> , Peperoni <sup>8)</sup> , Champignons	10,50
130 <b>Pizza Pompeji</b> Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Salami <sup>i)7)8)9)1)</sup> , Peperoni <sup>7)8)5)</sup> , Oliven <sup>4)</sup> , Champignons	10,50
131 <b>Pizza Quattro Formaggio</b> Mozzarella <sup>M)</sup> , Schafskäse, Parmigiano <sup>M)</sup> , Gorgonzola <sup>M)</sup>	10,50
132 <b>Pizza Caprese</b> Mozzarella <sup>M)</sup> , überbackene Tomatenscheiben, frischer Basilikum	9,90
133 <b>Pizza Calzone</b> (zusammengeklappt) Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Salami <sup>i)7)8)9)1)</sup> , Paprika <sup>8)5)</sup> , frische Champignons	10,50
134 <b>Pizza Vegetariana</b> frisches Gemüse	10,50
135 <b>Pizza Mafia</b> Salami <sup>i)7)8)9)1)</sup> , schwarze Oliven <sup>4)</sup> , milde Peperoni <sup>8)</sup> , leicht scharf	9,90
136 <b>Pizza Tonno</b> Thunfisch <sup>F)</sup> , Zwiebeln	10,50

137	<b>Pizza Giotto</b>	11,30
	Thunfisch <sup>F)</sup> , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch	
138	<b>Pizza Scampi</b>	11,90
	Scampi <sup>K)</sup> , Knoblauch	
139	<b>Pizza „Rossini“</b>	13,90
	Garnelen <sup>K)</sup> , frischer Lachs <sup>F)</sup> , Creme fraîche <sup>M)</sup> und Knoblauch	
140	<b>Pizza Mare</b>	12,50
	Meeresfrüchte <sup>K)R)</sup> , Krabben <sup>K)</sup> , Knoblauch	
141	<b>Pizza alla Carlo</b>	11,50
	Rucola, Schafskäse, Cherrytomaten	
142	<b>Pizza Mimi</b>	12,90
	Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse <sup>M)</sup>	
143	<b>Pizza Hawai</b>	9,90
	Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Ananas <sup>5)8)</sup>	
144	<b>Pizza Mix</b>	12,50
	Vorderschinken <sup>7)8)</sup> , Salami <sup>7)8)9)1)</sup> , Champ, Paprika <sup>5)8)</sup> , Peperoni <sup>8)</sup> , Zwiebeln	
145	<b>Pizza Halb und Halb</b>	13,50
	wählen Sie zwei Pizzas aus unserer Speisekarte	
146	<b>Pizza Diavolo</b>	11,50
	pikante Salami <sup>7)8)1)</sup> , Sardellen <sup>F)8)</sup> , Zwiebeln	

### Carne di manzo

#### Fleischgerichte vom argentinischen Angusrind

150	<b>Filetto all Peppe Verde</b>	30,90
	Rinderfilet mit Madagascarpfeffer in Sahnesauce <sup>M)</sup>	
151	<b>Filetto alla Griglia</b>	27,90
	Rinderfilet vom Grill mit hausgemachtem Kräuterbutter <sup>M)</sup>	
152	<b>Filetto Gorgonzola</b>	29,90
	Rinderfilet in Gorgonzolasauce <sup>M)</sup>	
153	<b>Filetto Diavolo</b>	30,90
	Rinderfilet mit Speck <sup>7)8)</sup> , Zwiebeln, scharfem Dijonsenf und Sahne <sup>M)</sup>	
154	<b>Bistecca alla Pizzaiola</b>	22,90
	Rumpsteak mit Tomaten, Oliven <sup>4)</sup> , Kapern <sup>8)</sup> und Sardellen <sup>F)8)</sup> (scharf)	
155	<b>Bistecca ai Funghi</b>	22,90
	Rumpsteak mit Pilzen in Sahnesauce <sup>M)</sup>	
156	<b>Bistecca alla Griglia</b>	20,90
	Rumpsteak vom Grill	
157	<b>Grigliatta di Carne per 1 pers. - Fleischplatte für 1 Pers.</b>	26,90

## Carne di vitello

### Fleischgerichte vom Kalb

	Euro
180 <b>Wienerschnitzel<sup>W)E)</sup></b> paniert, mit Pommes	14,50
181 <b>Saltimbocca alla Romana</b> Medaillons mit Salbei, Parmaschinken und Weißwein <sup>O)</sup> , dazu servieren wir Nudeln <sup>W)E)</sup> , und Beilagensalat	19,90
182 <b>Scaloppina „Leonardo da Vinci“</b> Medaillons mit Schinken <sup>7)8)</sup> und Champignons in Sahnesauce <sup>M)</sup> dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	19,90
183 <b>Scaloppina „Rossini“</b> Medaillons mit frische Tomaten und Mozzarella <sup>M)</sup> überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	19,90

*Zu alle Fleischgerichte können Sie als Beilage wählen:  
Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes, Kroketten<sup>W)</sup> oder Nudeln<sup>W)</sup>*

## Pesce

### Fischgerichte

190 <b>Scampi alla Griglia</b>	24,90
Gegrillte Scampi <sup>K)</sup> , in Knoblauchsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	
191 <b>Calamari Fritti</b>	17,90
frittierter Tintenfisch <sup>R)</sup> , dazu Salzkartoffeln und Salat	
192 <b>Calamari all Griglia</b>	19,50
gegrillten Tintenfisch <sup>R)</sup> , dazu Salzkartoffeln und Salat	
193 <b>Pesce Misto alla Griglia per 1 Persona</b>	26,90
gemischte Fischplatte <sup>K) R)F)</sup> , mit gegrilltem Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Salat	
194 <b>Salmone alla Griglia</b>	19,50
Lachsfilet <sup>F)</sup> vom Grill, dazu Salzkartoffeln und Salat	

*Gerne reichen wir Ihnen stattdessen auch andere Beilagen wie:  
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes oder Nudeln*

### Dessert

		Euro
205	<b>Tiramisu della Casa</b> <sup>G)M)2)</sup> nach Art des Hauses	4,50
206	<b>Gelato Misto</b> <sup>M)</sup> gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	4,50
207	<b>Panna Cotta</b> <sup>M)</sup> Sahnepudding mit Erdbeersauce	4,50
208	<b>Tartufo-Eis</b> <sup>M)</sup> Trüffeleis	4,50
209	<b>Dessert Misto per 2 Persone</b> <sup>G)M)2)</sup> Gemischte Dessertplatte für 2 Personen	16,90

### Kaffee- Spezialitäten

220	<b>Espresso Originale</b> stark, schwarz und rassig mit feiner Crema	1,90
221	<b>Espresso Machiatto</b> mit aufgeschäumter Milch	2,00
222	<b>Espresso Corretto</b> mit Schuss Sambuca	2,90
223	<b>Espresso Doppio</b> doppelter Espresso	3,20
224	<b>Latte Machiatto</b> heiße Milch, starker Espresso, leichter Milchschaum	2,80
225	<b>Cappuccino Italiano</b> original zubereitet mit aufgeschäumter Milch	2,80
226	<b>Tasse Café</b> typisch italienisch, würzig, kräftig	2,60

### Schokoladenspezialitäten

235	<b>Heiße Schokolade</b> mit Milchschaum	2,80
236	<b>Weißer Schokolade</b> mit Milchschaum	2,80



### Eilles Tee – Tea Diamond

351	Darjeeling Royal Second Flush, Schwarztee		2,40
352	Sommerbeeren, Fruchtemischung		2,40
353	Kamillenblüten		2,40
354	Pfefferminzblätter		2,40
355	Grüner Tee		2,40

### Erfrischungsgetränke

359	Pepsi Cola <sup>2)1)</sup>	0,3 l	2,70
360	Coca-Cola Light <sup>5)7)1)</sup>	0,33 l	2,70
361	Mirinda Orangenlimonade <sup>1)7)</sup>	0,3 l	2,70
362	Spezi <sup>1)7)2)</sup>	0,4 l	3,10
363	SevenUp Zitronenlimonade	0,3 l	2,70
364	Apfelsaft	0,2 l	2,40
365	Apfelschorle	0,4 l	3,10
366	Pellegrino still/spritzig	0,25 l	2,40
367	Pellegrino still/spritzig	0,75 l	4,50
368	Tafelwasser	0,4 l	2,40

### Säfte & Nektare

369	Orangensaft	0,2 l	2,40
371	Johannisbeernektar	0,2 l	2,40
372	Traubensaft rot	0,2 l	2,40

### Soft & Nektarmischgetränke

374	Jede Saftschorle	0,4 l	3,10
-----	------------------	-------	------

## Biere

375	Rhaner Helles <sup>G)</sup>	0,3 l	2,40
	goldgelb, mild und süffig, der Klassiker und Inbegriff des Rhaner Bieres		
376	Rhaner Helles <sup>G)</sup>	0,5 l	3,10
377	Rhaner Dunkles <sup>G)</sup>	0,5 l	3,10
	vollmundig und doch leicht, süffig und mild, malzig mit leichter Caramelnote, tiefdunkle Farbe und helle Schaumkrone		
378	Rhaner Leichtes Hefe-Weißbier <sup>G)W)</sup>	0,5 l	3,30
	naturtrübes Hefeweizen, hell-bernsteinfarben, mit 40 % weniger Alkohol		
379	Rhaner Hefe-Weißbier <sup>G)W)</sup>	0,5 l	3,30
	goldgelbes, unfiltriertes Hefeweizen, spritzig und aromatisch		
380	Rhaner Weißbier dunkel <sup>G)W)</sup>	0,5 l	3,30
	dunkel, wild, spritzig, nach uraltem Rezept mit reiner Flaschengärung hergestellt		
381	Rhaner Pils <sup>G)</sup>	0,33 l	3,00
	für unser fein gehopftes, hell- goldfarbenes, schlankes Pils aus edelsten Rohstoffen		

„Rhan, ein kleines Dorf im Chamer Land, ist durch sein gutes Bier bekannt...“, ein besonderes Bier , denn die Brauerei in Rhan braut als älteste Familienbrauerei Ostbayerns seit dem Jahr 1283 nur mit eigenem weichen Felsquellwasser; sie ist nicht nur eine der ältesten Brauereien Bayerns, sondern sogar unter den 10 ältesten Braustätten der Welt. Alle Rhaner Biere werden mit viel Liebe und Sorgfalt wie seit Jahrhunderten nur in Rhan gebraut und abgefüllt.

275	Rhaner alkoholfreies Weizen <sup>G)</sup>	0,5 l	3,30
276	Löwenbräu alkoholfreies Helles <sup>G)</sup>	0,5 l	3,10

## Bier – Mix

279	Diesel ( Helles und Cola) <sup>2)1)G)</sup>	0,5 l	3,20
280	Radler (Helles und SevenUp) <sup>G)</sup>	0,5 l	3,20
281	Cola- Weizen <sup>2)1)G)W)</sup>	0,5 l	3,20
282	Russen (Weizen und SevenUp) <sup>G)W)</sup>	0,5 l	3,20

### Spirituosen & Longdrinks

285 Ramazotti 2 cl 3,00

### Whiskey

304 Jack Daniels 2 cl 4,00

305 Jim Beam 2 cl 4,00

### Liköre

306 Amaretto 2 cl 2,50

307 Sambuca 2 cl 2,50

308 Grappa di Barolo 2 cl 3,50

309 Schuss Apfelsaft oder Cola<sup>2)1)</sup> 2 cl 0,50

## \*\*\* WEINE AUS ITALIEN \*\*\*

310 Alle offene Weiß-, Rot-, oder Roséweine 1/8 l 3,30

### Offene Weißweine

311 **Frizzantino** <sup>o)</sup> 0,25 l 4,10

Vdt Perlwein lieblich

312 **Frascati** <sup>o)</sup> 0,25 l 4,30

DOC, Fontana Candida

313 **Chardonnay delle Venezie**<sup>o)</sup> 0,25 l 4,50

IGT, Cá Donini

314 **Pinot Grigio delle Venezie**<sup>o)</sup> 0,25 l 4,50

IGT, Cá Donini

### Offene Roséweine

315 **Chiaretto Rosato** <sup>o)</sup> 0,25 l 4,50

DOC, Villa Belvedere

### Offene Rotweine

316 **Lambrusco Emiliana** <sup>o)</sup> 0,25 l 4,10

DOC, Perlwein lieblich

317 **Fragolino** <sup>o)</sup> 0,25 l 4,50

DOC, Treviso

318 **Montepulciano d'Abruzzo** <sup>o)</sup> 0,25 l 4,50

	DOC Tollo		
319	<b>Merlot Veneto</b> <sup>o)</sup>	0,25 l	4,50
	DOC, trocken, harmonisch, leichter Kirshton		
320	<b>Chianti</b> <sup>o)</sup>	0,25 l	4,50
	DOCG Melini		
321	<b>Weinschorle</b> <sup>o)</sup>	0,3 l	3,40
	weiß, sauer oder süß/ rot, sauer oder süß		

Ausgewählte ausgezeichnete Flaschenweine  
finden Sie in unsere Weinkarte

**Guten Appetit und einen angenehmen  
Aufenthalt wünscht Ihnen das Rossini-Team!**

Zusatzstoffe:

- |                  |                             |                 |
|------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) mit Süßungsmittel        |                 |
| 2) koffeinhaltig | 6) mit Geschmacksverstärker | 9) mit Phosphat |
| 3) Chinin        | 7) mit Antioxidationsmittel |                 |
| 4) geschwärzt    | 8) mit Konservierungsstoffe |                 |

Die 14 Hauptallergene:

- |               |             |                               |
|---------------|-------------|-------------------------------|
| G) Gerste     | M) Milch    | R) Weichtiere (z.B. Muscheln) |
| K) Krebstiere | S) Sellerie | O) Sulfite                    |
| E) Eier       | N) Senf     |                               |
| F) Fisch      | W) Weizen   |                               |

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittel- Informationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

**Alle Preise verstehen sich inkl. Steuer und Bedienung**