

ANTIPASTI

| | |
|---|------------|
| Tagliere Rossini | Euro 14,00 |
| Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di parmigiano e porcini | Euro 10,00 |
| Fiocco di prosciutto squacquerone e fichi | Euro 12,00 |
| Tigelle lardo e rosmarino, pancetta arrotolata , squacquerone e rucola | Euro 9,00 |
| Moscardini in guazzetto con porro fritto | Euro 12,00 |
| Salmone marinato al pepe rosa pan brioche ed insalatina | Euro 9,00 |
| Tartare di tonno con burrata e cipolla all'agro | Euro 12,00 |
| Sautè di cozze e vongole al pomodoro con chips di pane croccante e basilico | Euro 10,00 |
| Tortino di patate crema di pecorino e tartufo bianco | Euro 9,00 |

PRIMI

| | |
|---|------------|
| Passatelli con fonduta di grana e tartufo bianco | Euro 12,00 |
| Tagliatelle al Ragù | Euro 7,00 |
| Ravioli di ricotta e porcini | Euro 8,00 |
| Cappelletti al Ragù | Euro 8,00 |
| Spaghettoni alle vongole | Euro 9,00 |
| Garganello pesto di pistacchi e crema di peperone rosso arrostito | Euro 8,00 |
| Quadrucchi ripieni (spoia lorda), finferli e fiocco di prosciutto | Euro 10,00 |
| Crema di zucca e calamari | Euro 8,00 |
| Risotto zafferano e gamberi | Euro 9,00 |

SECONDI

| | |
|---|------------|
| Tagliata di manzo | Euro 14,00 |
| RossiniBurger con patate fritte | Euro 10,00 |
| Piatto Vegetariano | Euro 10,00 |
| Galletto saporito e pomodori alle erbe | Euro 12,00 |
| Spiedini di pollo al curry con misticanza e frutta secca | Euro 12,00 |
| Costolette di maialino senape e radicchio brasato | Euro 12,00 |
| Tagliata di tonno, con cipolla caramellata | Euro 15,00 |
| Filetto di rombo con patate mantecate all'olio di Brisighello olive e pomini | Euro 15,00 |
| Salmone arrostito con purea di cavolfiore | Euro 13,00 |
| Fischioni al Forno | Euro 13,00 |

CONTORNI

| | |
|----------------------------|-----------|
| Insalata mista | Euro 4,00 |
| Spinaci burro e parmigiano | Euro 4,00 |
| Verdure grigliate | Euro 4,00 |
| Patate al forno | Euro 4,00 |
| Patate fritte | Euro 4,00 |

DOLCI

| | |
|--|-----------|
| Tortino di castagne e salsa al vin brulè | Euro 5,00 |
| Zuppa inglese Rossini | Euro 5,00 |
| Fior di latte e amarene fabbri | Euro 5,00 |
| Millefoglie crema alla vaniglia e purea di lamponi | Euro 5,00 |
| Sorbetto al caffè | Euro 4,00 |
| Mascarpone con scaglie di cioccolato fondente | Euro 5,00 |

FRUTTA

| | |
|--------------------|-----------|
| Ananas al naturale | Euro 4,00 |
|--------------------|-----------|

PIZZE

| | |
|---|------------|
| La Regina Margherita | Euro 6,00 |
| Pizza Diavola | Euro 7,00 |
| Pizza cotto e funghi freschi | Euro 7,00 |
| Pizza salsiccia romagnola | Euro 7,00 |
| Pizza al crudo delle nostre terre | Euro 7,00 |
| Pizza "Non ci sono più stagioni" | |
| (salsiccia, carciofini, funghi, olive nere, prosciutto cotto) | Euro 7,00 |
| Pizza capricciosa Rossini | Euro 8,00 |
| Pizza funghi e salsiccia Rossini | Euro 8,00 |
| Pizza patate fritte Rossini | Euro 8,00 |
| Pizza parmigiana Rossini | Euro 7,00 |
| Pizza Bufala Rossini | Euro 10,00 |
| Pizza Rossini (pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, timo) | Euro 8,50 |
| Pizza Maiolica (pomodoro, mozzarella, funghi, pendolini, scaglie di grana crudo rucola) | Euro 8,50 |
| Pizza Vegetariana (pomini, bufala, melanzane, zucchine, funghi, radicchio) | Euro 8,00 |

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI DALLA ROMAGNA

| | | |
|---------------------------|---|------------|
| Az dora | ALBANA D.O.C.G. CORTE SAN RUFFILLO – Dovadola (FC) | Euro 16,00 |
| Vie | SAUVIGNON BIANCO RUBICONE SAN PATRIGNANO – Coriano (RN) | Euro 18,00 |
| Amor mio | SAUVIGNON BIANCO CORTE SAN RUFFILLO – Dovadola (FC) | Euro 20,00 |
| Aulente Bianco | RUBICONE BIANCO I.G.T. SAN PATRIGNANO – Coriano (RN) | Euro 15,00 |
| Sono Bianco | CHARDONNAY RUBICONE I.G.P. TRE MONTI – Imola (BO) | Euro 15,00 |
| Ciardo | CHARDONNAY RUBICONE I.G.P. TRE MONTI – Imola (BO) | Euro 15,00 |
| Bianco della Torre | RAVENNA BIANCO I.G.T. LA SABBIONA – Faenza (RA) | Euro 13,00 |
| Monti Bianco | VINO BIANCO FIANO R. MONTI – Brisighella (RA) | Euro 13,50 |
| Sabbiolino | BIANCO FRIZZANTE LA SABBIONA – Faenza (RA) | Euro 12,00 |
| Alba della torre | ALBANA DI ROMAGNA SECCO DOCG LA SABBIONA – Faenza (RA) | Euro 14,00 |

BOLLE DALLA ROMAGNA

| | | |
|-------------|---|------------|
| Divo | FAMOSO SPUMANTE EXTRA DRY LA SABBIONA – Oriolo (RA) | Euro 17,00 |
| Bolè | SPUMANTE DI ROMAGNA D.O.C. BOLE' SRL. – Faenza (RA) | Euro 19,00 |

VINI DA DESSERT

| | | |
|----------------------|---|------------|
| Elisa lt 0.5 | ALBANA PASSITO CANTINE ZUFFA - Imola (BO) | Euro 26,00 |
| Giulia lt 0.5 | ALBANA PASSITO LA SABBIONA – Oriolo (RA) | Euro 20,00 |
| Laura lt 0,5 | CENTESIMINO PASSITO LA SABBIONA – Oriolo (RA) | Euro 25,00 |

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI DALLA ROMAGNA

| | | |
|-------------------------------|--|------------|
| I Probi di Papiano | MODIGLIANA SANGIOVESE RISERVA VILLA PAPIANO – Modigliana (FC) | Euro 25,00 |
| Le Papesse di Papiano | SANGIOVESE SUPERIORE VILLA PAPIANO – Modigliana (FC) | Euro 18,00 |
| Fermavento | SANGIOVESE SUPERIORE GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC) | Euro 18,00 |
| D’La Ca’ Storta | SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. GALASSI MARIA – Cesena (FC) | Euro 13,50 |
| Nato Re | SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. GALASSI MARIA – Cesena (FC) | Euro 22,00 |
| Pertinello | SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. PERTINELLO – Galeata (FC) | Euro 18,00 |
| Il Bosco Pertinello | SANGIOVESE D.O.C. PERTINELLO – Galeata (FC) | Euro 15,00 |
| La Spallata | SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. SAN PATRIGNANO – Coriano (RN) | Euro 18,00 |
| Ceregio | SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. FATTORIA LA ZERBINA – Marzeno (RA) | Euro 15,00 |
| Sangiovese S. Ruffillo | SANGIOVESE SUPERIORE CORTE SANRUFFILLO - Dovadola (FC) | Euro 14,00 |
| Rosso della Torre | ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. LA SABBIONA –Oriolo (RA) | Euro 14,00 |
| Centesimino | RAVENNA CENTESIMINO I.G.T. LA SABBIONA – Oriolo (RA) | Euro 17,00 |
| Delirio | SYRAH RAVENNA I.G.T. LA SABBIONA –Oriolo (RA) | Euro 18,00 |
| Mammutus | ROMAGNA SANGIOVESE D.O.C. ORIOLO LA SABBIONA – Oriolo (RA) | Euro 20,00 |
| Michelangiolo | SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA D.O.C. CALONGA - Forlì (FC) | Euro 30,00 |
| Crepe | SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. CA’ DI SOPRA – Marzeno (RA) | Euro 15,50 |
| Remel | SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. CA’ DI SOPRA – Marzeno (RA) | Euro 23,50 |
| Cà Di Sopra | MARZENO SANGIOVESE D.O.C. CA’ DI SOPRA – Marzeno (RA) | Euro 20,00 |
| Ronco di Paci | MERLOT CA’ DI SOPRA – Marzeno (RA) | Euro 30,00 |
| Torre di Ceparano | SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA 2015 ZERBINA – Marzeno (RA) | Euro 22,00 |
| Iaia | COLLI DI FAENZA ROSSO RISERVA DOC R. MONTI – Brisighella (RA) | Euro 18,00 |
| Millo | ROMAGNA SANGIOVESE BRISIGHELLA R. MONTI - Brisighella (RA) | Euro 18,00 |
| Perla Rossa | SANGIOVESE SUPERIORE R. MONTI - Brisighella (RA) | Euro 13,50 |
| Sono Rosso | SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. TRE MONTI – Imola (BO) | Euro 15,00 |

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI DALL'ITALIA

| | | |
|------------------------------------|---|------------|
| Hebo 2018 Toscana | CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E SANGIOVESE PETRA - Toscana | Euro 19,50 |
| Refosco dal Penuncolo rosso | REFOSCO 2016 RONCHI DI CIALLA - Friuli Venezia Giulia | Euro 24,00 |
| Dolcetto d'alba 2017 | DOLCETTO CASTELLO DI NEIVE - Piemonte | Euro 18,50 |
| Barbera d'alba 2018 | BARBERA CASTELLO DI NEIVE – Piemonte | Euro 23,50 |
| Santarita Valtellina 2018 | Nebbiolo MAMETE PREVOSTINI - Lombardia | Euro 24,00 |
| Lagrein Dunkel 2019 | LAGREIN SAN MICHELE APPIANO – Trentino Alto Adige | Euro 19,00 |
| Pinot Noir 2019 | PINOT NERO SAN MICHELE APPIANO - Trentino Alto Adige | Euro 22,00 |
| Montepulciano d'Abruzzo | MONTEPULCIANO 2017 CRONICON – Abruzzo | Euro 17,50 |
| Nero d'Avola 2019 | NERO D'AVOLA MANDRAROSSA – Sicilia | Euro 14,50 |
| Petit Verdot 2018 | TIMPEROSSE MANDRAROSSA – Sicilia | Euro 19,00 |

VINI BIANCHI DALL'ITALIA

| | | |
|-------------------------------|--|------------|
| Acqua Giusta 2019 | VERMENTINO LA BADIOLA – Toscana | Euro 17,00 |
| Ribolla gialla 2019 | RIBOLLA RONCHI DI CIALLA - Friuli Venezia Giulia | Euro 22,50 |
| Sauvignon Lahn 2019 | SAUVIGNON SAN MICHELE APPIANO - Trentino Alto Adige | Euro 22,00 |
| Pinot Bianco 2019 | PINOT BIANCO SAN MICHELE APPIANO – Trentino Alto Adige | Euro 20,00 |
| Pecorino Yamada 2019 | PECORINO BOLOGNANO – Abruzzo | Euro 15,00 |
| Grillo di Sicilia 2019 | COSTADUNE MENFI MANDRAROSSA – Sicilia | Euro 14,50 |
| Viogner 2019 | LE SENIE MENFI MANDRAROSSA – Sicilia | Euro 15,00 |

BOLLE DALL'ITALIA

| | | |
|-------------------------|---|------------|
| Alnè Extra Dry | PROSECCO EXTRA DRY – Veneto | Euro 16,00 |
| La Montina Brut | FRANCIACORTA BRUT – Lombardia | Euro 22,00 |
| La Montina Satin | FRANCIACORTA SATIN – Lombardia | Euro 25,00 |
| La Montina Rosè | FRANCIACORTA ROSE' DEMI SEC – Lombardia | Euro 28,00 |

INFORMATIVA ALLERGENI

SI INFORMANO I CLIENTI CHE, PUR APPLICANDO TUTTE LE PROCEDURE VOLTE A RIDURRE I RISCHI DI CONTAMINAZIONE CROCIATA, GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI, COME INGREDIENTI O IN TRACCE, DERIVANTI DAL NOSTRO PROCESSO PRODUTTIVO E DEL FORNITORE DI MATERIE PRIME

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. 88/2009 e s.m.i, D.Lgs. 231/17)

- . Cereali contenenti glutine, vale a dire grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- . Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- . Uova e prodotti a base di uova.
- . Pesce e prodotti a base di pesce.
- . Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- . Soia e prodotti a base di soia.
- . Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- . Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.
- . Sedano e prodotti a base di sedano.
- . Senape e prodotti a base di senape.
- . Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- . Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale
- . Lupini e prodotti a base di lupini.
- . Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a uno o più degli allergeni indicati ad informare il personale in servizio ed a consultare il "REGISTRO ALLERGENI" a disposizione presso la cassa, nel quale sono riportati gli allergeni presenti come ingredienti nei singoli piatti.

**A seconda della disponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere congelati.
Per informazioni rivolgersi al personale in servizio.**