

## ***ANTIPASTI***

Tagliere Rossini	Euro 14,00
Tigelle lardo e rosmarino , pancetta arrotolata, squacquerone e rucola	Euro 9,00
Polenta soffiata robiola ed alici	Euro 8,00
Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di parmigiano e porcini	Euro 10,00
Tortino di patate crema di pecorino e tartufo nero	Euro 9,00
Fagottini di pasta filo al pollo e verdure	Euro 8,00
Cozze fritte e zenzero candito	Euro 8,00
Sformato di baccalà con crema di topinambur e porro fritto	Euro 8,00
Cubi di tonno formaggio al fieno e mele granny	Euro 14,00

## ***PRIMI***

Lasagnetta gamberi patate e asparagi	Euro 9,00
Spoia lorda vongole e verza	Euro 10,00
Gnocchetti di mais gorgonzola e pancetta	Euro 7,00
Ravioli di ricotta e porcini	Euro 9,00
Passatelli fonduta di grana e tartufo nero	Euro 10,00
Risotto carciofi violetti e pepita di parmigiano	Euro 9,00

## ***Dalla tradizione***

Cappelletti al Ragù o Pasticciati	Euro 8,00
Tagliatelle al Ragù	Euro 7,00
Passatelli o Cappelletti o Spoja lorda , in brodo di carne	Euro 8,00

## ***SECONDI***

Tagliata di manzo	Euro 14,00
Rossini Burger con patate fritte	Euro 10,00
Piatto Vegetariano	Euro 10,00
Guancia di manzo brasato al sangiovese con polenta	Euro 10,00
Cotoletta di pollo con patate	Euro 8,00
Costolette di maialino alla griglia senape e radicchio brasato	Euro 12,00
Chiocciola di salsiccia faentina con cipolla e peperoni	Euro 10,00
Tagliata di tonno con cavolo viola all'aceto di mele	Euro 15,00
Filetto di rombo con caponata ed olio al basilico	Euro 15,00

## ***CONTORNI***

Caponata	Euro 4,00
Fagioli cannellini alle erbe ed olio brisighello	Euro 4,00
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***

Ravioli di castagne cioccolato e saba	Euro 5,00
Torta di mele alla vaniglia e uvetta	Euro 5,00
Mousse di lamponi con croccante al mango	Euro 5,00
Mascarpone con scaglie di cioccolato fondente	Euro 5,00
Cantucci con passito	Euro 6,00
Sorbetto al caffè o limone	Euro 4,00
Fior di latte e amarene "Fabbri"	Euro 5,00

## ***FRUTTA***

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

## **PIZZE**

La Regina Margherita	Euro 6,00
Pizza Diavola Rossini	Euro 7,00
Pizza al crudo delle nostre terre	Euro 7,00
Pizza cotto e funghi freschi	Euro 7,00
Pizza salsiccia romagnola	Euro 8,00
Pizza salsiccia romagnola e cipolla	Euro 8,00
Pizza "Non ci sono più stagioni" (salsiccia, carciofini, funghi, olive nere, prosciutto cotto)	Euro 8,00
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 8,00
Pizza Vegetariana (pomini, bufala, melanzane, zucchine, funghi, radicchio)	Euro 8,00
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 Bufala Rossini	Euro 10,00

## **CARTA DEI VINI**

### **VINI BIANCHI DALLA ROMAGNA**

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

### **BOLLE DALLA ROMAGNA**

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

### **VINI DA DESSERT**

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

## **CARTA DEI VINI**

### **VINI ROSSI DALLA ROMAGNA**

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

## **CARTA DEI VINI**

### **VINI ROSSI DALL'ITALIA**

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

### **VINI BIANCHI DALL'ITALIA**

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

### **BOLLE DALL'ITALIA**

<b>Alnè Extra Dry</b>	PROSECCO EXTRA DRY – Veneto	Euro 16,00
<b>La Montina Brut</b>	FRANCIACORTA BRUT – Lombardia	Euro 22,00
<b>La Montina Satin</b>	FRANCIACORTA SATIN – Lombardia	Euro 25,00
<b>La Montina Rosè</b>	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.**