

ANTIPASTI

Crostini misti Rossini	Euro 7,00
Fagottini pasta fillo con coniglio e verdure	Euro 8,00
Fiori di zucca farciti in tempura	Euro 9,00
Tortino di caprino con melanzane e pesto di Rucola	Euro 10,00
Carpaccio d'ananas con cubi di melone e culatello	Euro 13,00
Tagliere Rossini (Affettati misti, pecorino, squacquerone, fichi caramellati, crostini, piadina)	Euro 14,00
Battuta di manzo con tartufo nero e cialda di pane	Euro 14,00
Corteccia del cacciatore (lonzino, speck anatra, cervo marinato, carne salada)	Euro 15,00
Gran antipasto di pesce	Euro 15,00
Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce	Euro 10,00
Terrina di polipo con patate olive e capperi	Euro 11,00
Tartare di tonno con ciliegie e lime	Euro 12,00

PRIMI

Ravioli di bufala con verdure e zafferano	Euro 9,00
Passatelli asciutti con scalogno zucchine e pomini	Euro 9,00
Crespelle gratinate agli asparagi con salsa al taleggio	Euro 9,00
Gnocchetti di rapa rossa pancetta e spinaci	Euro 10,00
Maccheroni al torchio pomodoro fresco, pesto e stracciatella	Euro 10,00
Paccheri con calamari e peperoni	Euro 10,00
Strozzapreti gamberi e zucchine	Euro 9,00
Spaghetto chitarra allo scoglio	Euro 10,00
Cavatelli al ragù bianco di mare	Euro 10,00

Dalla tradizione

Ravioli burro e salvia	Euro 8,00
Tagliatelle al Ragù	Euro 7,00
Cappelletti al Ragù	Euro 8,00
Cappelletti Pasticciati	Euro 8,00

SECONDI

Rossini Burger con patate fritte (con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)	Euro 10,00
Piatto Vegetariano	Euro 10,00
Tagliata di manzo al sale di Cervia	Euro 15,00
Costolette di agnello con cicoria saltata	Euro 16,00
Tomahawk con funghi alle erbe	Euro 16,00
Trilogia di manzo con sali e salse (irlandese, pezzata rossa, black angus)	Euro 20,00
Seppia arrostita con crema di piselli e pomini al forno	Euro 14,00
Baccalà con patata mantecata, olive taggiasche e pomodorini	Euro 14,00
Tagliata di tonno con panzanella e ricotta salata	Euro 15,00
Coda di rospo in pancetta con tortino di spinaci e pepe verde	Euro 18,00

CONTORNI

Insalata mista	Euro 4,00
Erbette matte (saltate all'aglio con salsiccia matta)	Euro 4,00
Patate al forno	Euro 4,00
Patate fritte	Euro 4,00
Caponata di verdure e basilico	Euro 4,00
Misto di verdure alla griglia	Euro 4,00
Carpaccio di pomodoro con tropea all'olio di brisighella	Euro 4,00
Pinzimonio	Euro 4,00

DOLCI

Sorbetto al caffè	Euro 4,00
Sorbetto al limone	Euro 4,00
Fior di latte e amarene "Fabbri"	Euro 5,00
Ghiacciato di fragole con crema di latte e menta	Euro 5,00
Millefoglie con crema chantilly e amarene	Euro 5,00
Panna cotta al cocco e frutti di bosco	Euro 5,00
Catalana alle ciliegie	Euro 5,00
Bavarese allo yogurt con passata di melone	Euro 5,00
Cremoso alla nocciola con spugna alla vaniglia	Euro 5,00
Cantucci e Passito	Euro 6,00

FRUTTA

Ananas al naturale	Euro 4,00
Cocomero	Euro 4,00

PIZZE

Schiacciatina bianca o rossa	Euro 3,50
Schiacciatina rossa	Euro 3,50
Schiacciatina rossa squacquerone crudo e rucola	Euro 8,00
La Regina Margherita	Euro 6,00
Pizza Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	Euro 7,00
Pizza Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)	Euro 7,00
Pizza salsiccia	Euro 8,00
Pizza salsiccia e cipolla	Euro 8,00
Pizza al tonno	Euro 8,00
Pizza funghi freschi e prosciutto cotto	Euro 8,00
Pizza funghi freschi e salsiccia	Euro 8,00
Pizza ai 4 formaggi con gorgonzola	Euro 8,00
Pizza ai wurstel	Euro 8,00

PIZZE

Pizza ai wurstel e patate fritte	Euro 8,50
Pizza radicchio e pancetta	Euro 8,50
Pizza melanzane salsiccia e scaglie di grana	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 8,50
Pizza A'Matriciana	Euro 8,50
Pizza mozzarella di bufala	Euro 9,00
Pizza ai funghi porcini	Euro 10,00
Pizza salmone marinato stracciatella e rucola	Euro 10,00
Pizza nduja mozzarella di bufala peperoni e pomodorini secchi	Euro 10,00
Pizza bresaola rucola e grana	Euro 10,00
Pizza Carbonara	Euro 10,00
Pizza ai Gamberi	Euro 10,00

CARTA DEI VINI

BOLLE

ROMAGNA

Pignoletto	GRECHETTO DOCG VALSAMOGGIA – Bologna (BO)	Euro 15,00
Bolè	SPUMANTE DI ROMAGNA D.O.C. BOLE' SRL. –Faenza (RA)	Euro 19,00

VENETO

La Tordera	PROSECCO EXTRA DRY KA TORDERA -Treviso	Euro 16,00
Quorum	PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY PERIAGE- Farra di Soligo (TV)	Euro 20,00
Canah	PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT PERIAGE- Farra di Soligo (TV)	Euro 20,00

LOMBARDIA

Bersi Serlini	FRANCIACORTA BLANC DE BLANC D.O.C.G.- Provaglio d'iseo (BS)	Euro 28,00
Bersi Serlini	FRANCIACORTA SATEN D.O.C.G.- Provaglio d'iseo (BS)	Euro 28,00
Bersi Serlini	FRANCIACORTA ROSE D.O.C.G.- Provaglio d'iseo (BS)	Euro 28,00
Camossi	FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO CAMOSSO -Erbusco (BS)	Euro 29,00
Camossi	FRANCIACORTA SATEN CAMOSSO -Erbusco (BS)	Euro 30,00
Camossi	FRANCIACORTA MILLESIMATO 2021 CAMOSSO -Erbusco (BS)	Euro 35,00
Camossi	FRANCIACORTA ROSE' CAMOSSO -Erbusco (BS)	Euro 32,00
Io per te	METODO CLASSICO PINOT NERO PRIME ALTURE IO PER TE-Casteggiovo (PV)	Euro 25,00
Ca del Bosco	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA DEL BOSCO – Erbusco (BS)	Euro 42,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento DOC	BRUT ENDRIZZI -San Michele all'adige (TN)	Euro 26,00
-------------------	---	------------

FRANCIA

Daniel Dumont	CHAMPAGNE CUVÉE BRUT PRESTIGE DANIEL DOMONT	Euro 45,00
Daniel Dumont	CHAMPAGNE CUVÉE EXCELLENCE DANIEL DOMONT	Euro 48,00
Daniel Dumont	CHAMPAGNE ROSE' DANIEL DOMONT	Euro 48,00

BIANCHI

ROMAGNA

Bianco della Torre	RAVENNA BIANCO I.G.T. LA SABBIONA – Faenza (RA)	Euro 15,00
Uait	PINOT BIANCO CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 15,00
Aulente Bianco	RUBICONE BIANCO I.G.T. SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	Euro 15,00
Neblina	ALBANA SECCA GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 17,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco	PINOT BIANCO SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 20,00
Merol	CHARDONNAY SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 20,00
Angel	PINOT GRIGIO SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 20,00
Kerner	KERNER TENUTA RIELINGER – Renon (BZ)	Euro 22,00
Montiggi	RIESLING SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 22,00
Sauvignon Lahn	SAUVIGNON SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 22,00
Gewürztraminer	GEWÜRZTRAMINER SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 30,00

FRIULI

Ribolla Gialla	RIBOLLA GIALLA RONCHI DI MANZANO – Manzano (UD)	Euro 23,00
Friulano	FRIULANO RONCHI DI MANZANO – Manzano (UD)	Euro 23,00
Sauvignon	SAUVIGNON RONCHI DI MANZANO – Manzano (UD)	Euro 23,00

MARCHE

Pecorino	PECORINO OFFIDA – Offida	Euro 17,00
Passerina	PASSERINA OFFIDA – Offida	Euro 17,00
Verdicchio	VERDICCHIO OFFIDA – Offida	Euro 17,00

ROSSI

ROMAGNA

Rosso della Torre	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. LA SABBIONA – Faenza (RA)	Euro 15,00
Tenentino	SANGIOVESE I.G.T. GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 15,00
Fermavento	SANGIOVESE SUPERIORE GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 18,00
Ombroso	SANGIOVESE RISERVA GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 28,00
Sterpigno	MERLOT GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 28,00
Centesimino	RAVENNA CENTESIMINO I.G.T. LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 17,00
Crepe	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 17,00
Remel	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 24,00
Cà Di Sopra	MARZENO SANGIOVESE D.O.C. CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 21,00
Cà Di Sopra	MARZENO SANGIOVESE RISERVA CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 29,00
Ronco di Paci	MERLOT CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 30,00
Iaia	COLLI DI FAENZA ROSSO RISERVA DOC R. MONTI – Brisighella (RA)	Euro 19,00
Millo	ROMAGNA SANGIOVESE BRISIGHELLA R. MONTI - Brisighella (RA)	Euro 19,00
Ora	ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE S. PATRIGNANO - Coriano (RN)	Euro 18,00
Noi	SANGIOVESE CABERNET SAVIGNON MERLOT S. PATRIGNANO - Coriano (RN)	Euro 20,00
Avi	SANGIOVESE RISERVE S. PATRIGNANO - Coriano (RN)	Euro 24,00
Montepirolò	CABERNET SAVIGNON MERLOT CABERNET FRANC S. PATRIGNANO - Coriano	Euro 24,00

VENETO

Valpolicella Classico	VALPOLICELLA D.O.C. Classico CESARI – Verona (VR)	Euro 17,00
Valpolicella Ripasso	VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. BOSAN CESARI – Verona (VR)	Euro 22,00
Amarone	AMARONE D.O.G.C. Classico CESARI – Verona (VR)	Euro 37,00
Amarone	AMARONE D.O.C. Valpolicella Il Bosco CESARI – Verona (VR)	Euro 45,00
Amarone	AMARONE BOSAN Riserva CESARI – Verona (VR)	Euro 65,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein Dunkel	LAGREIN SAN MICHELE APPIANO – Trentino Alto Adige	Euro 20,00
Pinot Noir	PINOT NERO SAN MICHELE APPIANO - Trentino Alto Adige	Euro 22,00

PIEMONTE

Barbera d'alba	BARBERA CASTELLO DI NEIVE – Piemonte	Euro 24,00
-----------------------	--	------------

TOSCANA

Hebo	CABERNET SAUVIGNO, MERLOT E SANGIOVESE PETRA - Toscana	Euro 20,00
Brunello di Montalcino	SANGIOVESE VENTOLAIO – Montalcino (SI)	Euro 45,00

VINI DA DESSERT

Giulia It 0.5	ALBANA PASSITO LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 22,00
Laura It 0,5	CENTESIMINO PASSITO LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 26,00

ACQUA V/P

Euro 2,00

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 (tra cui 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.**