

ANTIPASTI

CARNE

| | |
|---|-------------------|
| <i>Crostini misti Rossini</i> | <i>Euro 7,00</i> |
| <i>Fagottini pasta fillo con salsiccia matta e porcini</i> | <i>Euro 8,00</i> |
| <i>Tortino di zucca fonduta di pecorino e porro fritto</i> | <i>Euro 8,00</i> |
| <i>Uovo cotto a bassa temperatura su crema di parmigiano e guanciaie croccante</i> | <i>Euro 10,00</i> |
| <i>Tagliere Rossini (Affettati misti, pecorino, squacquerone, fichi caramellati, crostini, piadina)</i> | <i>Euro 14,00</i> |
| <i>Battuta di manzo con bufala cipolla caramellata e cialde di pane</i> | <i>Euro 15,00</i> |
| <i>Corteccia del cacciatore (lonzino, speck anatra, carne salada, crostino di caccia)</i> | <i>Euro 15,00</i> |

PESCE

| | |
|--|-------------------|
| <i>Gran antipasto di pesce</i> | <i>Euro 15,00</i> |
| <i>Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce</i> | <i>Euro 10,00</i> |
| <i>Polenta soffiata ricotta di pecora e alici del Cantabrico</i> | <i>Euro 9,00</i> |
| <i>Tartare di tonno con zenzero candito sale affumicato e capperi fritti</i> | <i>Euro 13,00</i> |
| <i>Salmona marinato con finocchio pepe rosa e burro salato</i> | <i>Euro 12,00</i> |

PRIMI

CARNE

| | |
|---|------------|
| Ravioli di bufala con verdure e zafferano | Euro 10,00 |
| Crespelle ai porcini fonduta di taleggio e zucca arrostita | Euro 10,00 |
| Cappellacci di crescenza e tartufo su crema di parmigiano | Euro 12,00 |
| Maccheroni al torchio con ragù d'anatra e verdure dell'orto | Euro 10,00 |
| Spoia lorda al rosmarino con pancetta e cime di rapa | Euro 10,00 |

PESCE

| | |
|---|------------|
| Paccheri con polipetti pomodoro fresco e bufala | Euro 11,00 |
| Strozzapreti al nero di seppia con gamberi e broccoli | Euro 11,00 |
| Spaghetto chitarra allo scoglio | Euro 14,00 |
| Risotto ai frutti di mare | Euro 12,00 |

Dalla tradizione

| | |
|-------------------------|-----------|
| Tagliatelle al Ragù | Euro 8,00 |
| Ravioli burro e salvia | Euro 9,00 |
| Cappelletti al Ragù | Euro 9,00 |
| Cappelletti Pasticciati | Euro 9,00 |

SECONDI

CARNE

| | |
|--|-------------------|
| <i>Tagliata di manzo al sale profumato</i> | <i>Euro 15,00</i> |
| <i>Tomahawk con funghi alle erbe</i> | <i>Euro 16,00</i> |
| <i>Trilogia di manzo con sali e salse (nigrande, pezzata rossa, black angus)</i> | <i>Euro 20,00</i> |
| <i>Coscia di faraona al tartufo con pavé di patate al timo</i> | <i>Euro 15,00</i> |
| <i>Costolette di agnello con cicoria saltata</i> | <i>Euro 15,00</i> |
| <i>Rossini Burger con patate fritte (con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)</i> | <i>Euro 10,00</i> |
| <i>Piatto Vegetariano</i> | <i>Euro 10,00</i> |

PESCE

| | |
|---|-------------------|
| <i>Baccalà con caponata al basilico e riduzione di sauvignon</i> | <i>Euro 16,00</i> |
| <i>Tagliata di tonno al sesamo nero insalatina di cavolo viola e aceto di lamponi</i> | <i>Euro 15,00</i> |
| <i>Coda di rospo arrostita con tortino di broccoli e olive taggiasche</i> | <i>Euro 18,00</i> |

CONTORNI

| | |
|--|-------------------|
| <i>Insalata mista</i> | <i>Euro 4,00</i> |
| <i>Erbette matte (saltate all'aglio con salsiccia matta)</i> | <i>Euro 5,00</i> |
| <i>Patate al forno</i> | <i>Euro 4,00</i> |
| <i>Patate fritte</i> | <i>Euro 4,00</i> |
| <i>Caponata di verdure e basilico</i> | <i>Euro 5,00</i> |
| <i>Misto di verdure alla griglia</i> | <i>Euro 5,00</i> |
| <i>Pavé di patate al timo e crema di latte</i> | <i>Euro 4,00</i> |
| <i>Porcini fritti</i> | <i>Euro 10,00</i> |

DOLCI

| | |
|--|------------------|
| <i>Sorbetto al caffè</i> | <i>Euro 4,00</i> |
| <i>Sorbetto al limone</i> | <i>Euro 4,00</i> |
| <i>“Il nostro cappuccino” (bavarese al caffè con spuma al baileys)</i> | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Mascarpone con scaglie di cioccolato</i> | <i>Euro 5,00</i> |
| <i>Millefoglie con crema chantilly e amarene</i> | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Spuma di mango e mascarpone con crumble di mandorle</i> | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Crema catalana</i> | <i>Euro 5,00</i> |
| <i>Cre moso al cioccolato bianco con spugna alla nocciola</i> | <i>Euro 6,00</i> |
| <i>Cantucci e Passito</i> | <i>Euro 6,00</i> |

PIZZE

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

PIZZE

| | |
|--|-------------------|
| <i>Pizza ai wurstel e patate fritte</i> | <i>Euro 8,50</i> |
| <i>Pizza radicchio e pancetta</i> | <i>Euro 8,50</i> |
| <i>Pizza melanzane salsiccia e scaglie di grana</i> | <i>Euro 8,50</i> |
| <i>Pizza Maiolica</i> <i>(pomodoro, mozzarella, funghi, pendolini,</i> <i>scaglie di grana crudo rucola)</i> | <i>Euro 8,50</i> |
| <i>Pizza Vegetariana</i> <i>(pomini, bufala, melanzane, zucchine, funghi, radicchio)</i> | <i>Euro 8,50</i> |
| <i>Pizza A'Matriciana</i> | <i>Euro 8,50</i> |
| <i>Pizza mozzarella di bufala</i> | <i>Euro 9,00</i> |
| <i>Pizza nduja mozzarella di bufala peperoni e pomodorini secchi</i> | <i>Euro 10,00</i> |
| <i>Pizza bresaola rucola e grana</i> | <i>Euro 10,00</i> |
| <i>Pizza Carbonara</i> | <i>Euro 10,00</i> |

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 LA 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 IO PER TE-Casteggio (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 2015 DANIEL DUMONT | Euro 45,00 |
| Daniel Dumont | CHAMPAGNE CUVÉE EXCELLENCE 2015 DANIEL DUMONT | Euro 48,00 |
| Daniel Dumont | CHAMPAGNE ROSE' DANIEL DUMONT | 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 18,00 |

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 16,00 |
| 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 MERLOT S. PATRIGNANO - Coriano (RN) | Euro 20,00 |
| Avi | SANGIOVESE RISERVE S. PATRIGNANO - Coriano (RN) | Euro 24,00 |
| Montepirolò | CABERNET 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 2016 CESARI – Verona (VR) | Euro 37,00 |
| Amarone | AMARONE D.O.C. Valpolicella Il Bosco 2011 CESARI – Verona (VR) | Euro 45,00 |
| Amarone | AMARONE BOSAN Riserva 2009 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

| | | |
|------------------------|--|------------|
| Dolcetto d'alba | DOOLCETTO CASTELLO DI NEIVE – Piemonte | Euro 20,00 |
|------------------------|--|------------|

TOSCANA

| | | |
|-------------------------------|---|------------|
| Hebo | CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E SANGIOVESE PETRA - Toscana | Euro 20,00 |
| Brunello di Montalcino | SANGIOVESE 2015 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 più 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 SO_2 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.

SI INFORMANO I SIG.RI CLIENTI CHE A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DI STAGIONE E/O MERCATO ALCUNI PRODOTTI IN USO POTREBBERO ESSERE CONGELATI/SURGELATI.

**I seguenti prodotti vengono utilizzati esclusivamente congelati/surgelati: alcuni prodotti ittici, alcune tipologie di pasta fresca, alcune tipologie di verdure, alcune tipologie di carne, alcune tipologie di prodotti da forno
PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.**