

ANTIPASTI

CARNE

<i>Crostini misti Rossini</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Fagottini pasta fillo con scamorza affumicata e ketchup di more</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Tortino di robiola con pomodoro fresco e pesto di rucola</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Culatta burratina e pizza fritta</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Speck d'anatra affumicato con stracciatella, rucola e olio di Brisighella</i>	<i>Euro 12,00</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>

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>Filetti di triglia con panzanella e ricotta salata</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Tartare di tonno con zenzero candito sale affumicato e capperi fritti</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Polipo scottato con patata mantecata olive taggiasche pomodorini disidratati e sedano croccante</i>	<i>Euro 15,00</i>

PRIMI

CARNE

<i>Maccheroni al torchio carciofi guanciale e fondo alle erbe</i>	Euro 10,00
<i>Passatelli zucchine scalogno e pomodoro fresco</i>	Euro 10,00
<i>Cappellacci di bufala e asparagi con fonduta di zafferano</i>	Euro 11,00
<i>Ravioli di stracchino e ortica con pancetta e mandorle</i>	Euro 12,00

PESCE

<i>Strozzapreti con gamberi e zucchine</i>	Euro 11,00
<i>Paccheri con polipetti pomodoro fresco e bufala</i>	Euro 12,00
<i>Cavatelli al ragù bianco di mare</i>	Euro 12,00
<i>Spaghetto chitarra allo scoglio</i>	Euro 14,00

Dalla tradizione

<i>Tagliatelle al Ragù</i>	Euro 8,00
<i>Cappelletti al Ragù</i>	Euro 9,00

SECONDI

CARNE

<i>Tagliata di manzo al sale profumato</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Costolette di agnello scottadito con erbe saltate</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>Scamone di vitello con spinaci al burro pan brioche e salsa alla senape</i>	<i>Euro 16,00</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>Seppia arrostita con patate saporite e crema di piselli</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Tagliata di tonno al sesamo nero su insalatina dell'orto e dressing al pompelmo rosa</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Ricciola scottata con melanzane marinate e salsa ai pomini arrostiti</i>	<i>Euro 16,00</i>

CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	Euro 4,00
<i>Carpaccio di pomodoro con cipolla rossa e basilico</i>	Euro 5,00
<i>Patate al forno</i>	Euro 4,00
<i>Patate fritte</i>	Euro 4,00
<i>Caponata di verdure e basilico</i>	Euro 5,00
<i>Misto di verdure alla griglia</i>	Euro 5,00
<i>Spinaci al burro</i>	Euro 5,00

DOLCI

<i>Sorbetto al caffè</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Sorbetto al limone</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Spuma di mascarpone e fragole con crumble di mandorle</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>Panna cotta con salsa alla vaniglia e purea ai lamponi</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Cremoso al cioccolato bianco e limoncello con spugna al mango e salsa alla menta</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Gelato al fior di latte con amarene</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Cantucci e Passito</i>	<i>Euro 6,00</i>

PIZZE

<i>Schiacciatina bianca o rossa</i>	Euro 4,00
<i>Schiacciatina rossa</i>	Euro 4,00
<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 7,00
<i>Pizza ai wurstel</i>	Euro 7,00
<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

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 Parmigiana</i> <i>(melanzane, salsiccia e scaglie di grana tutto in cottura)</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza Maiolica</i> <i>(pomodoro, mozzarella, funghi, pendolini, scaglie di grana crudo rucola)</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Pizza Vegetariana</i> <i>(pomini, bufala, melanzane, zucchine, funghi, radicchio)</i>	<i>Euro 9,50</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 28,00
Ca del Bosco	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA DEL BOSCO – Erbusco (BS)	Euro 45,00

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 46,00
Daniel Dumont	CHAMPAGNE CUVÉE EXCELLENCE 2015 DANIEL DUMONT	Euro 50,00
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 16,00
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 22,00
Merol	CHARDONNAY SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 22,00
Angel	PINOT GRIGIO SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 23,00
Kerner	KERNER TENUTA RIELINGER – Renon (BZ)	Euro 28,00
Montiggi	RIESLING SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 23,00
Sauvignon Lahn	SAUVIGNON SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 22,00
Gewürztraminer	GEWÜRZTRAMINER SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 32,00

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 18,00
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 32,00
Iaia	COLLI DI FAENZA ROSSO RISERVA DOC R. MONTI – Brisighella (RA)	Euro 20,00
Millo	ROMAGNA SANGIOVESE BRISIGHELLA R. MONTI - Brisighella (RA)	Euro 20,00
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 26,00
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 23,00
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 21,00
Pinot Noir	PINOT NERO SAN MICHELE APPIANO - Trentino Alto Adige	Euro 22,00

PIEMONTE

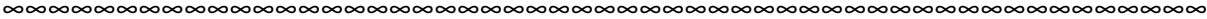
Dolcetto d'alba	DOLCETTO CASTELLO DI NEIVE – Piemonte	Euro 20,00
------------------------	---	------------

TOSCANA

Brunello di Montalcino	SANGIOVESE 2015 VENTOLAIO – Montalcino (SI)	Euro 45,00
Chianti Classico	IL CASTAGNO CHIANTI CLASSICO DOCG Colli Senesi (SI)	Euro 21,00
Chianti Riserva	IL CASTAGNO CHIANTI RISERVA DOCG Castelnuovo Berardenga (SI)	Euro 28,00

VINI DA DESSERT

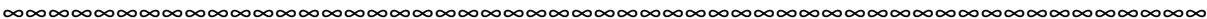
Giulia It 0.5	ALBANA PASSITO LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 22,00
Laura It 0,5	CENTESIMINO PASSITO LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 26,00



ACQUA V/P	Euro 2,50
------------------	------------------



COPERTO	Euro 2,50
----------------	------------------



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 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.

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.**