

ANTIPASTI

CARNE

<i>Crostini misti Rossini</i>	Euro 8,00
<i>Cotolettine di cardo alla milanese</i>	Euro 10,00
<i>Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con insalatina di cavolo viola all'aceto di lamponi e maionese di soia</i>	Euro 10,00
<i>Tortino di topinambur con bagna cauda e chips di cavolo nero</i>	Euro 9,00
<i>Battuta di manzo con bufala cipolla caramellata e cialde di pane</i>	Euro 16,00
<i>Pizza frita squacquerone e culatta</i>	Euro 13,00
<i>Tagliere Rossini (Affettati misti, pecorino, squacquerone, crostini, piadina)</i>	Euro 15,00

PESCE

<i>Gran antipasto di pesce</i>	Euro 16,00
<i>Spiedini di sarda arrostita alle erbe con citronette lime zenzero</i>	Euro 8,00
<i>Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce</i>	Euro 10,00
<i>Polenta soffiata con mousse di robiola e alici del Cantabrico</i>	Euro 10,00
<i>Insalatina di salmone marinato con finocchio e spuma allo yogurt magro affumicato</i>	Euro 12,00

PRIMI

CARNE

<i>Maccheroni al torchio con guanciale e zucca su fonduta al Blu del Moncenisio</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Pappardelle al ragù di cinghiale</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Gnocchi di polenta al ragù di salsiccia e cavolo nero</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Ravioli di cotechino su crema di lenticchie</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Tagliatelle al Ragù</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Cappelletti al Ragù o in Brodo</i>	<i>Euro 10,00</i>

PESCE

<i>Strichetti calamari e carciofi</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Gnocchetti tirolesi cozze e vongole</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Paccheri con polipetti pomodoro fresco e stracciatella</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Spaghetto chitarra allo scoglio</i>	<i>Euro 15,00</i>

SECONDI

CARNE

<i>Costolette d'Agnello scottadito con cicoria saltata</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Scamone di Vitello cotto a bassa temperatura con radicchio al forno e salsa alla senape</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Rollatina di Pollo ripiena alle verdure su patata mantecata all'olio di Brisighella</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Guancia di Manzo brasata su polenta grigliata e nocciole tostate</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Tagliata di Manzo al sale profumato</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>Piatto Vegetariano</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Rossini Burger con patate fritte (con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)</i>	<i>Euro 11,00</i>

PESCE

<i>Seppia arrostita con patate saporite e crema di broccoli</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Baccalà scottato con cipolla al forno e pomodoro al tè nero</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Filetto di Ricciola marinato agli agrumi e soia con cime di rapa a.o.p. e pomodorini scottati</i>	<i>Euro 16,00</i>

CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Polenta ai ferri</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>Misto di verdure alla griglia</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Spinaci al burro</i>	<i>Euro 5,00</i>

DOLCI

<i>Sorbetto al caffè</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Sorbetto al limone</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Tortino caldo di castagne con passata al ribes nero</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Millefoglie con crema chantilly e amarene</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Cremoso al cioccolato bianco con purea di lamponi e croccantino</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Mascarpone con scaglie di cioccolato fondente</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Gelato al fiordilatte 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>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Schiacciatina rossa squacquerone crudo e rucola</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>La Regina Margherita</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Pizza Napoli</i> <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza Romana</i> <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza salsiccia</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza ai wurstel</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza salsiccia e cipolla</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza al tonno</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza funghi freschi e prosciutto cotto</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza funghi freschi e salsiccia</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza ai 4 formaggi con gorgonzola</i>	<i>Euro 9,00</i>

PIZZE

<i>Pizza ai wurstel e patate fritte</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza radicchio e pancetta</i>	<i>Euro 9,00</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 9,50</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

Bollicine

ROMAGNA

Pignoletto	GRECHETTO CAVIM – Imola (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 PERLAGE- Farra di Soligo (TV)	Euro 20,00
Canah	PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT PERLAGE- Farra di Soligo (TV)	Euro 20,00

LOMBARDIA

Bersi Serlini	FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS 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
Camossi	FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO CAMOSSO -Erbusco (BS)	Euro 29,00
Camossi	FRANCIACORTA SATEN CAMOSSO -Erbusco (BS)	Euro 30,00
Camossi	FRANCIACORTA RISERVA EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS CAMOSSO	Euro 35,00
Bosio	FRANCIACORTA ROSE' MILLESIMATO 2019	Euro 37,00
Bertè & Cordini	PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT NATURE OLTREPO' PAVESE	Euro 27,00
Ca del Bosco	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA DEL BOSCO – Erbusco (BS)	Euro 45,00
Bellavista	FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE BRUT BELLAVISTA	Euro 48,00

TRENTINO ALTO ADIGE

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

CHAMPAGNE

Daniel Dumont	CHAMPAGNE CUVÉE BRUT PRESTIGE 2015 DANIEL DUMONT	Euro 46,00
Drappier	CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT DRAPPIER	Euro 55,00
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
Sandrona	ALBANA SECCA CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 17,00
Famoso	RUBICONE IGT PODERI DAL NESPOLI 1929	Euro 16,00
Da Maggio	CHARDONNAY PODERI DAL NESPOLI 1929	Euro 21,00

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
Montiggl	RIESLING SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 23,00
Sauvignon Lahn	SAUVIGNON SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 22,00
Kerner	OTMAR MAIR BESSERERHOF – Valle Isarco (BZ)	Euro 28,00
Sylvaner	OTMAR MAIR BESSERERHOF – Valle Isarco (BZ)	Euro 24,00
Moscato Giallo	OTMAR MAIR BESSERERHOF – Valle Isarco (BZ)	Euro 27,00
Gewürztraminer	SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 32,00

PIEMONTE

Arneis	ARNEIS LANGHE DAMILANO	Euro 24,00
---------------	--------------------------	------------

FRIULI

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

VENETO

Soave	SOAVE CLASSICO DOC SAN MICHELE CA RUGATE	Euro 18,00
Lugana	CENTO FILARI CESARI	Euro 20,00

TOSCANA

Vermentino	BALBINO TRENZI	Euro 20,00
-------------------	------------------	------------

ABRUZZO

Pecorino	CENTOVIE UMANI RONCHI Roseto degli Abruzzi (TE)	Euro 25,00
-----------------	---	------------

MARCHE

Passerina	PASSERINA OFFIDA	Euro 17,00
Verdicchio	CLASSICO SUPERIORE DOC CASAL DI SERRA UMANI RONCHI	Euro 21,00

CAMPANIA

Falanghina	PAESTUM FALANGHINA IGP SAN SALVATORE 1988	Euro 24,00
Greco	CALPAZIO GRECO IGP SAN SALVATORE 1988	Euro 27,00

SICILIA

Grillo	PRINCIPE G PRINCIPI DI SPADAFORA	Euro 24,00
---------------	------------------------------------	------------

GERMANIA

Riesling	RIESLING TROKEN LISA BUNN FLEISSIGES LIESCHEN	Euro 24,00
-----------------	---	------------

FRANCIA

Chablis	CHARDONNAY DOMAINE HAMELIN	Euro 26,00
Sancerre	SAUVIGNON RAIMBAULT DOMAINE DU PRE' SEMELE'	Euro 30,00

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 CABERNET MERLOT 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 RISERVA CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 32,00
Iaia	CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC R. MONTI – Brisighella (RA)	Euro 20,00
Millo	ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA 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 RISERVA S. PATRIGNANO - Coriano (RN)	Euro 26,00
Montepirolò	CABERNET MERLOT CABERNET FRANC S. PATRIGNANO - Coriano	Euro 24,00
Camerlot	CABERNET SAUVIGNON MERLOT DOC TENUTA LA RIVA	Euro 25,00

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
------------------------	---	------------

LOMBARDIA

Nebbiolo	ROSSO DI VALTELLINA DOC SANTARITA MAMETE PREVOSTINI	Euro 24,00
-----------------	---	------------

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.**