



“Si cucina sempre pensando a qualcuno, altrimenti stai solo preparando da mangiare”

ANTIPASTI

CARNE

<i>Crostini misti Rossini</i>	Euro 8,00
<i>Crescioncini fritti allo squacquerone</i>	Euro 8,00
<i>Padella uova spinaci e tartufo nero</i>	Euro 15,00
<i>Bavarese di caprino con fagiolini, pomodoro fresco e basilico</i>	Euro 9,00
<i>Battuta di manzo con bufala e asparagi freschi</i>	Euro 16,00
<i>Prosciutto iberico con focaccia alle erbe e stracciatella</i>	Euro 13,00
<i>Tagliere Rossini</i> <i>(Affettati misti, pecorino, squacquerone, crostini, piadina)</i>	Euro 15,00

PESCE

<i>Tartare di salmone marinato con avocado e yogurt greco</i> <i>al profumo di cipresso</i>	Euro 14,00
<i>Carpaccio di Marlin affumicato con insalatina di daicon e agrumi</i>	Euro 12,00
<i>Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce</i>	Euro 10,00
<i>Gran antipasto di pesce</i>	Euro 16,00
<i>Tataki di Tonno con mela rossa e granita al Gin Tonic</i>	Euro 15,00

PRIMI

CARNE

<i>Passatelli asciutti su fonduta di parmigiano e tartufo nero</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Maccheroni al torchio cacio, pepe, guanciale e fave</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Ravioli di caprino con burro salato e saba</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Cappellacci verdi ripieni di patate e asparagi con fonduta di mascarpone allo zafferano e mandorle tostate</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Tagliatelle al Ragù</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Cappelletti al Ragù</i>	<i>Euro 10,00</i>

PESCE

<i>Garganelli con gamberi e carciofi</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Calamarata ai frutti di mare</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>Scamone di Vitello con salsa alle erbe e cicoria saltata</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Rollatina di Pollo ripiena di verdure con patata schiacciata all'olio di Brisighella</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Tagliata di Diaframma con patate arrosto</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Spaccato di Coniglio confit con erbette al burro</i>	<i>Euro 14,00</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 piselli</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Filetto di Orata al burro di pinoli con scarola saltata, capperi e olive</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Tagliata di Tonno al sesamo nero con insalatina di ortaggi e citronette allo zenzero</i>	<i>Euro 16,00</i>

CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Carciofi al tegame “olio cottura e caffè”</i>	<i>Euro 6,00</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>Pinimonio di stagione</i>	<i>Euro 6,00</i>

DOLCI

<i>Sorbetto al caffè</i>	Euro 4,00
<i>Sorbetto al limone</i>	Euro 4,00
<i>Mousse di yogurt greco e salsa alle fragole</i>	Euro 6,00
<i>Millefoglie con crema chantilly e amarene</i>	Euro 6,00
<i>Crema catalana al profumo di lime e zafferano</i>	Euro 6,00
<i>Spuma di mascarpone con passata di lamponi e crumble di cioccolato bianco</i>	Euro 6,00
<i>Gelato al fiordilatte con amarene</i>	Euro 5,00
<i>Cantucci e Passito</i>	Euro 6,00

PIZZE

<i>Schiacciatina bianca o rossa</i>	Euro 4,00
<i>Schiacciatina rossa squacquerone crudo e rucola</i>	Euro 9,00
<i>La Regina Margherita</i>	Euro 7,00
<i>Pizza Napoli</i> (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	Euro 8,00
<i>Pizza Romana</i> (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)	Euro 8,00
<i>Pizza salsiccia</i>	Euro 8,00
<i>Pizza ai wurstel</i>	Euro 8,00
<i>Pizza salsiccia e cipolla</i>	Euro 9,00
<i>Pizza al tonno</i>	Euro 9,00
<i>Pizza funghi freschi e prosciutto cotto</i>	Euro 9,00
<i>Pizza funghi freschi e salsiccia</i>	Euro 9,00
<i>Pizza ai 4 formaggi con gorgonzola</i>	Euro 9,00

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>

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.**

BOLLEICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING

ROMAGNA

Pignoletto (Grecchetto)	2021	Cavim	€ 15
Bolè (Trebiano)	2021	Novebolle	€ 19

VENETO

Col Del Sole Prosecco Extra Dry	2022	Colli Del Soligo	€ 16
Follador 'Farder' Prosecco DOC Extra Dry	S.A.	Follador	€ 20
Follador 'Valbon' Prosecco DOC Brut	S.A.	Follador	€ 20

LOMBARDIA

Franciacorta Blanc De Blancs Anniversario	S.A.	Bersi Serlini	€ 30
Franciacorta Saten	S.A.	Bersi Serlini	€ 30
Franciacorta Brut	S.A.	Bosio	€ 32
Franciacorta Saten	S.A.	Bosio	€ 35
Franciacorta Rosè Millesimato	2019	Bosio	€ 37
Pinot Nero Oltrepò Pavese Brut Nature	S.A.	Bertè & Cordini	€ 27
Franciacorta Cuvee Prestige	S.A.	Ca Del Bosco	€ 45
Franciacorta Grande Cuvee Brut	S.A.	Bellavista	€ 48

PIEMONTE

Natusia Metodo Classico (Pinot Nero / Chardonnay)	2021	Colombo	€ 28
---	------	---------	------

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento Doc Brut	2019	Endrizzi	€ 29
-----------------	------	----------	------

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Champagne Cuvee Brut Prestige (Pinot Nero / Chardonnay)	2016	Daniel Dumont	€ 46
Champagne Carte D'Or Brut (Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier)	S.A.	Drappier	€ 50
Champagne Blanc De Blancs Brut (Chardonnay)	S.A.	Drappier	€ 55
Champagne Rosè De Saignée Brut (Pinot Nero)	S.A.	Drappier	€ 55
Champagne Reserve Imperiale (Pinot Nero / Pinot Meunier / Chardonnay)	S.A.	Moët & Chandon	€ 80

FRANCIA

Crémant de Bourgogne (Chardonnay / Pinot nero)	S.A.	Domaine Hamelin	€ 30
--	------	-----------------	------

VINI BIANCHI

WHITE WINES

EMILIA ROMAGNA

Mattinale Trebbiano	2022	Ferrucci	€ 15
Uait Pinot Bianco	2022	Cà Di Sopra	€ 16
Campodora Albana secco	2022	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 19
Pagadebit (Bombino Bianco / Sauvignon Blanc)	2022	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 17
Famoso Rambela	2022	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 16
Da Maggio Chardonnay	2022	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 21

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco Schulthauer	2022	San Michele Appiano	€ 23
Chardonnay Fallwind	2022	San Michele Appiano	€ 23
Sauvignon Fallwind	2022	San Michele Appiano	€ 23
Riesling Fallwind	2022	San Michele Appiano	€ 24
Pinot Grigio Fallwind	2022	San Michele Appiano	€ 24
Gewürztraminer Sanct Valentin	2022	San Michele Appiano	€ 32
Sylvaner Otmar Mair	2022	Bessererhof	€ 24
Moscato Giallo Otmar Mair	2021	Bessererhof	€ 27
Kerner Otmar Mair	2022	Bessererhof	€ 28
Müller Thurgau	2022	Roberta Fugatti	€ 22
Gewürztraminer	2023	Roberta Fugatti	€ 26

PIEMONTE

Arneis Langhe	2022	Damilano	€ 24
-----------------	------	----------	------

FRIULI

Ribolla Gialla	2022	Ronco Dei Tassi	€ 23
Friulano	2022	Ronco Dei Tassi	€ 23

VENETO

San Michele Soave Classico (Garganega)	2022	Cà Rugate	€ 18
Cento Filari Lugana DOC	2022	Cesari	€ 20

MARCHE

Casal Di Serra Verdicchio	2022	Umani Ronchi	€ 21
Casal Di Serra Verdicchio	2022	Umani Ronchi	€ 13
Vigor Passerina	2023	Umani Ronchi	€ 19

TOSCANA

Balbino Vermentino	2022	Terenzi	€ 20
----------------------	------	---------	------

ABRUZZO

Centovie Pecorino	2020	Umani Ronchi	€ 25
---------------------	------	--------------	------

CAMPANIA

Falanghina	2022	San Salvatore 1988	€ 24
Calpazio Greco	2022	San Salvatore 1988	€ 27
Lessenza Fiano	2021	Mito	€ 22

PUGLIA

A Mano Primitivo Rosato	2022	A Mano	€ 20
---------------------------	------	--------	------

SICILIA

Principe G Grillo	2019	Principi Di Spadafora	€ 24
---------------------	------	-----------------------	------

DAL MONDO

Riesling Troken Fleissiges Lieschen	2018	Lisa Bunn	€ 24
Chablis Chardonnay	2021	Domaine Hamelin	€ 26
Domaine Du Prè Semelè Sancerre (Sauvignon)	2022	Raimbault	€ 30

VINI ROSSI

RED WINES

ROMAGNA

Fico Grande (Sangiovese)	2022	Podere Dal Nespole 1929	€ 15
Centesimino	2022	La Sabbiona	€ 17
Centurione (Sangiovese Superiore)	2022	Ferrucci	€ 20
Centurione (Sangiovese Superiore)	2022	Ferrucci	€ 13
Domus Caia (Sangiovese Riserva)	2019	Ferrucci	€ 32
Tenentino (Sangiovese)	2021	Giovanna Madonia	€ 16
Fermavento (Sangiovese Superiore)	2020	Giovanna Madonia	€ 18
Ombroso (Sangiovese Riserva)	2019	Giovanna Madonia	€ 28
Sterpigno (Merlot)	2009	Giovanna Madonia	€ 28
Crepe (Sangiovese Superiore)	2022	Cà Di Sopra	€ 18
Cadisopra Marzeno (Sangiovese)	2019	Cà Di Sopra	€ 21
Cadisopra Marzeno Riserva (Sangiovese Riserva)	2017	Cà Di Sopra	€ 29
Remel (Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon)	2021	Cà Di Sopra	€ 24
Ronco di Paci (Merlot)	2018	Cà Di Sopra	€ 32
Iaia (Cabernet Sauvignon / Sangiovese)	2016	Roberto Monti	€ 22
Millo (Sangiovese Riserva)	2015	Roberto Monti	€ 22
Avi (Sangiovese Riserva)	2019	San Patrignano	€ 26
Montepirolò (Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc)	2019	San Patrignano	€ 24
Camerlot (Cabernet Sauvignon / Merlot)	2015	Tenuta La Riva	€ 25

VENETO

Valpolicella Classico (Corvina / Rondinella)	2021	Cesari	€ 17
Bosan Valpolicella Ripasso (Corvina / Rondinella)	2018	Cesari	€ 24
Amarone Della Valpolicella Docg Classico	2017	Cesari	€ 38
Il Bosco Amarone Della Valpolicella Docg Classico	2016	Cesari	€ 48
Bosan Amarone Della Valpolicella Docg Classico Riserva	2010	Cesari	€ 65

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein	2022	San Michele Appiano	€ 22
Pinot Nero	2022	San Michele Appiano	€ 23

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba 2017 Castello di Neive € 20

LOMBARDIA

Santarita | Nebbiolo 2018 Mamete Prevostini € 24

MARCHE

Gotico | Piceno Superiore (Montepulciano / Sangiovese) 2018 Ciù Ciù € 25

TOSCANA

Sidus Montecucco (Sangiovese / Montepulciano) 2019 Tenuta Pianirossi € 24

Chianti Classico 2021 Tenuta di Lilliano € 23

Chianti Classico Riserva 2019 Tenuta di Lilliano € 35

Brunello di Montalcino (Sangiovese) 2017 Ventolaio € 45

ABRUZZO

Jorio | Montepulciano D'Abruzzo 2021 Umani Ronchi € 23

PUGLIA

Imprint | Primitivo 2022 A Mano € 22

SICILIA

Syrah 2021 Principi Di Spadafora € 22

Principe N | Nero D'Avola 2020 Principi Di Spadafora € 22

ALTRI FORMATI

OTHER SIZE

Alnè | Prosecco Extra Dry 1,5 LT 2022 La Tordera € 35

Franciacorta Saten 1,5 LT S.A. Bersi Serlini € 60

Campo Bastiglia | Valpolicella Ripasso Superiore 1,5 LT 2020 Cà Rugate € 65

Prugneto | Sangiovese Superiore 1,5 LT 2019 Poderi Dal Nespole 1929 € 40

Domus Caia | Sangiovese Riserva 1,5 LT 2019 Ferrucci € 65

VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

ROMAGNA

Domus Aurea (Albana Passito) 2020 Ferrucci € 30

Laura (Centesimino Passito) 2020 La Sabbiona € 26

GIN TONIC

GIN TONIC LIST

Beefeater	40°	Inghilterra	€ 7
Tanqueray	43°	Inghilterra	€ 7
Bombay Sapphire	40°	Inghilterra	€ 7
Bull Dog	40°	Inghilterra	€ 7
Hendrick's	44°	Scozia	€ 8
Nordes	40°	Spagna	€ 8
Gin Mare	42.7°	Spagna	€ 8
Malfy Rosa	41°	Italia	€ 8
Tanqueray N°Ten	47.3°	Inghilterra	€ 8
Beefeater 24	45°	Inghilterra	€ 8
Cremorne Colonel Fox	40°	Inghilterra	€ 8
G'Vine	40°	Francia	€ 8
N°3	46°	Inghilterra	€ 8
Elephant	45°	Germania	€ 8
Portobello Road	42°	Inghilterra	€ 8
Windspiel	47°	Germania	€ 9
Monkey 47	47°	Germania	€ 9

RUM

RHUM

Don Papa	40°	Filippine	€ 8
El Dorado 12Y	40°	Guyana	€ 8
Trois Riviere Cuvee Du Mulin	40°	Martinica	€ 8
Diplomatico Reserva Exclusiva	40°	Venezuela	€ 8
Zacapa 23Y	40°	Guatemala	€ 9
Santa Teresa	40°	Venezuela	€ 9

WHISKY

WHISKY

Jack Daniel's Single Barrel	45°	Tennessee	€ 8
Caol Ila 12Y	43°	Scozia	€ 8
Black Label	40°	Scozia	€ 8
Nikka	51.4°	Giappone	€ 9
Oban	43°	Scozia	€ 9
Laphroig 10Y	40°	Scozia	€ 9
Lagavulin 16 Y	43°	Scozia	€ 12

GRAPPE

GRAPPE

Nardini Bianca	50°	Italia	€ 5
903 Tipica	45°	Italia	€ 5
903 Barrique	40°	Italia	€ 5
Marzadro 18 Lune	41°	Italia	€ 6
Castagner Fuoriclasse di Amarone	38°	Italia	€ 6