



“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>Filetto di Maiale allo speck con verdure alla griglia e salsa al sangiovese</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 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>Fricassea estiva di verdure</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>Pinzimonio 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>	<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

Pizza ai wurstel e patate fritte	Euro 9,00
Pizza radicchio e pancetta	Euro 9,00
Pizza Parmigiana (melanzane, salsiccia e scaglie di grana tutto in cottura)	Euro 9,00
Pizza Maiolica (pomodoro, mozzarella, funghi, pendolini, scaglie di grana, crudo, rucola)	Euro 9,50
Pizza Vegetariana (pomini, bufala, melanzane, zucchine, funghi, radicchio)	Euro 9,50
Pizza A'Matriciana	Euro 9,50
Pizza mozzarella di bufala	Euro 9,00
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

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 (Grechetto)	2022	Cavim	€ 16
Bolè (Trebbiano)	S.A.	Novebolle	€ 19

VENETO

Alnè Prosecco DOC Extra Dry	2023	La Tordera	€ 18
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	2020	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	2020	Endrizzi	€ 29
-----------------	------	----------	------

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

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	2023	Cà Di Sopra	€ 18
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	€ 17
Da Maggio Chardonnay	2022	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 22

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	2023	San Michele Appiano	€ 24
Pinot Grigio Fallwind	2023	San Michele Appiano	€ 24
Gewürztraminer Sanct Valentin	2022	San Michele Appiano	€ 32
Sylvaner Otmar Mair	2023	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	2023	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	€ 22
Casal Di Serra Verdicchio	2022	Umani Ronchi	€ 13
Vigor Passerina	2023	Umani Ronchi	€ 19

TOSCANA

Balbino Vermentino	2023	Terenzi	€ 22
----------------------	------	---------	------

ABRUZZO

Centovie Pecorino	2021	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	2022	Lisa Bunn	€ 24
Chablis Chardonnay	2022	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	€ 16
Centesimino	2022	La Sabbiona	€ 18
Centurione (Sangiovese Superiore)	2022	Ferrucci	€ 20
Centurione (Sangiovese Superiore) 375 ml	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
Crepe (Sangiovese Superiore)	2022	Cà Di Sopra	€ 19
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	€ 25
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	€ 18
Bosan Valpolicella Ripasso (Corvina / Rondinella)	2018	Cesari	€ 26
Amarone Della Valpolicella Docg Classico	2018	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

MAGNUM

MAGNUM WINES

Alnè | Prosecco DOC 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