



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

# ANTIPASTI

## TERRA

<i>Crostini misti</i>	Euro 8,00
<i>Crescioncini fritti allo squacquerone</i>	Euro 8,00
<i>Bavarese di stracchino con mostarda radicchio, cipolla rossa e arancia</i>	Euro 9,00
<i>Fiori di zucca in tempura farciti con ricotta di pecora e basilico su coulis di pomini</i>	Euro 10,00
<i>Prosciutto iberico con focaccia alle erbe e stracciatella</i>	Euro 13,00
<i>Ventaglio di vitello con spuma di tonno, verdure e capperi fritti</i>	Euro 11,00
<i>Battuta di manzo con stracciatella e tartufo nero</i>	Euro 16,00
<i>Tagliere Rossini</i> (Affettati misti, pecorino, squacquerone, crostini, piadina)	Euro 15,00

## MARE

<i>Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce</i>	Euro 10,00
<i>Cozze alla tarantina con crostoni di pane grigliati</i>	Euro 12,00
<i>Tartare di salmone marinato con avocado e yogurt greco al profumo di cipresso</i>	Euro 14,00
<i>Tartare di tonno con battuta di capperi e olive taggiasche</i>	Euro 14,00
<i>Insalata di polpo e patate su cialda croccante</i>	Euro 13,00
<i>Antipasto freddo di mare</i> (polpo e patate, insalatina di seppioline, carpaccio di spada agli agrumi, tartare di tonno)	Euro 16,00
<i>Sinfonia di mare caldo e freddo</i>	Euro 35,00
IL FREDDO: polpo e patate, insalatina di seppioline, carpaccio di spada agli agrumi, assaggi di crudità	
IL CALDO: gamberi in pasta kataifi, crocchetta di baccalà, cozze alla tarantina, spiedino di sarde	

# PRIMI

## TERRA

<i>Tagliatelle al Ragù</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Cappelletti al Ragù</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Maccheroni al torchio cacio, pepe e guanciale</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Garganelli pesto alla genovese e pomini</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Gnocchetti di ricotta e spinaci con crema di mascarpone e fiori di zucca</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Passatelli asciutti con prosciutto, rucola e scalogno</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Ravioli di bufala con crema di zafferano e pistacchi tostati</i>	<i>Euro 12,00</i>

## MARE

<i>Garganelli con gamberi e zucchine</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Strozzapreti ai frutti di mare</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Tagliolini alle vongole “pavarazze”</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Ravioli di tonno e crema di latte con burro e maggiorana</i>	<i>Euro 12,00</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

## TERRA

<i>Petto d'Anatra arrostito con spinaci al burro pan brioche e riduzione al primitivo</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Tagliata di Diaframma con patate arrosto</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Rollatina di Coniglio farcito al tartufo nero su patata schiacciata all'olio di Brisighella</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Tomahawk di maialino marinato alla paprika affumicata e soia su letto di misticanza</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Melanzane alla parmigiana con mozzarella di bufala</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Tagliata di Manzo al sale profumato</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>Rossini Burger con patate fritte (con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Piatto Vegetariano</i>	<i>Euro 10,00</i>

## MARE

<i>Seppia arrostita con patate saporite e crema di piselli</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Trancio di Salmone scottato con cavolo viola e spuma di robiola</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Filetto di Branzino scottato con verdure estive alle erbe</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>Tagliata di Tonno al sesamo nero con insalatina di ortaggi e citronette allo zenzero</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>Gratinato di pesce (capesante, canolicchi, cozze, sarde)</i>	<i>Euro 22,00</i>

# CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Patate al forno</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Patate fritte</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Fricassee estiva di verdure</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Misto di verdure alla griglia</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Pinzimonio di stagione</i>	<i>Euro 6,00</i>

# DOLCI

<i>Cre moso al cioccolato bianco con spugna al cacao e salsa ai lamponi</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Gelato al fiordilatte con amarene</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Mousse di cocco con ananas caramellato</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Millefoglie con crema chantilly e amarene</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Tiramisù in cassetta di cioccolato bianco</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Granita di nostra produzione al frutto della passione e Campari</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Sorbetto al caffè</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Sorbetto al limone</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Cantucci e Passito</i>	<i>Euro 6,00</i>

# PIZZE

<i>Schiacciatina bianca o rossa</i>	Euro 4,00
<i>Schiacciatina rossa 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 10,00</i>
<i>Pizza Vegetariana</i> <i>(pomini, bufala, melanzane, zucchini, 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 So<sub>2</sub> 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.**

# BOLLICINE

## SPARKLING WINE

### 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
-----------------	------	----------	------

### FRANCIA

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

### SPAGNA

Eudald   Cava Brut Nature Reserva (Macabeu / Xarel.lo / Parellada)	S.A.	Eudald Massana Noya	€ 27
--	------	---------------------	------

# 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

# 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