



## LA NOSTRA CUCINA

Wir kochen für Sie frisch mit ausgewählten und hochwertigen Zutaten kreativ-italienische Leckereien, die sich insbesondere an der toskanischen Tradition inspirieren.

Beim Einkauf der Zutaten legen wir größten Wert auf Qualität. Unsere selbstgemachte Pasta stellen aus Bio Zutaten her, Gemüse beziehen wir seit kurzem u.a. von PlantAge aus Brandenburg, unser toskanisches Bio Olivenöl stammt von Emanuela Tamburini aus Gambassi Terme, die Hülsenfrüchte und Getreidemischungen von Del Colle aus der Toskana.

Für alle, die sich überraschen lassen wollen gibt es unser Surprise-Menü, selbstverständlich auf Wunsch auch vegetarisch ab 2 Personen

3-Gang Menü 39,00 € p.P.

4-Gang Menü 49,00 € p.P.

...zusätzlich bieten wir die passende Weinbegleitung an, ausgewählt aus den besten Weinregionen Italiens...

3 - Gang Menü: 1 Flasche Mineralwasser, 3 Glas 0,1 nach Auswahl und Empfehlung des Hauses €15,00 p.P.

4-Gang Menü: 1 Flasche Mineralwasser, 4 Glas 0,1 nach Auswahl und Empfehlung des Hauses € 20,00 p.P.

\* Änderungen und Abwandlungen behalten wir uns vor, was weg ist, ist weg, dann kommt spontan was Neues dazu, sprechen Sie uns bei Fragen zu Allergenen und Unzutraglichkeiten bitte an



# ROSSI

ITALIENISCHES RESTAURANT

## IM ERSTEN

### VITELLO TONNATO 12,00

Kalbfleisch, Thunfisch-Kapernmayonaise

### SALMONE MARINATO 13,00

Marinierter Lachs mit Meerrettich und Sojasoße

### TARTAR DI TONNO 17,00

Tartar vom Sashimi-Thunfisch mit Grapefruit-Espuma

### CROSTINO TOSCANO AI FEGATINI 10,00

Toskanisches Röstbrot mit Hühnerleberpate

### CARPACCIO DI BARBABIETOLA 12,00

Carpaccio von der Roten Beete, karamellisierter Ziegenkäse, Paprikamarmelade

### ZUPPA DI LEGUMI 9,00

Toskanische Getreidesuppe

### CREMA DI VERDURE 9,00

Die Wandlungsfähige: Gemüsesuppe mit....? bitte fragen

## IM ZWEITEN

### CASARECCE AL PESTO , GAMBERI E POMPELMO 17,00

Casarecce mit selbstgemachtem Basilikumpesto, Pinienkernen, Garnelen und Grapefruitabrieb

### LASAGNA AL RAGU´ 14,00

Lasagne: Rind, Kalb, Lamm

### RISOTTO ZUCCA E TALEGGIO 16,00

Risotto vom Vialone Nano Reis mit Kürbis und Taleggiokäse

### SPAGHETTONI QUADRATI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, BOTTARGA DI TONNO 16,00

Spaghetti Quadrati Aglio, Olio, Peperoncino und Thunfisch-Bottarga

### GNUDI BURRO E SALVIA 16,00

Toskanische Ricotta-Spinatbällchen in Salbeibutter

### TAGLIATELLA TARTUFO E CASTAGNE 19,00

Selbstgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Kastanien

## IM DRITTEN

### **PEPOSO DEL IMPRUNETA E POLENTA 19,00**

Pfeffriges in Chianti geschmortes Rindfleisch dazu gebratene Polenta

### **ENTRECOTE PATATE E CAVOLI 25,00**

Entrecote vom Rind mit Ofenkartoffeln und mariniertem Rotkohl

### **CERVO SEDANO RAPA E NOCI MARINATE 32,00**

Rehrücken mit Sellerieschaum, selbst gemachten schwarzen Walnüssen,  
Beerenreduktion, dazu Ofenkartoffeln

### **POLPO AL CAFFE` E SPUMA DI PATATE 24,00**

Gebratener Polpo al Caffè dazu Kartoffelschaum und selbstgemachtes Kräuteröl

### **NON E` CACCIUCCO MA QUASI 19,00**

Fischeintopf ( kann Muscheln und Schalentiere enthalten )

## DIE EXTRAS

### **LA PANZANELLA 5,00**

Toskanischer Brotsalat mit Sellerie, Tomaten und Gurke

### **LE NOSTRE PATATE 5,00**

Schälchen mit Brandenburger Ofenkartoffeln

### **INSALATA MISTA 9,00**

Bunter Salat mit Wildkräutern und Früchten, selbstgemachtes Granatapfeldressing

### **TRANCIO DI TONNO IN Crosta di Sesamo e Insalatina 17,00**

Sashimi-Thunfisch in Sesamkruste, Salat

## DESSERT

**SEMIFREDDO : Selbstgemachtes Halbgefrorenes 7,00**

**MILLEFOGLIE : Blätterteigtörtchen mit Crema Pasticcera und Früchten 7,00**

**Tiramisu` 7,00**

**Carpaccio di Ananas dazu Vanilleeis 7,00**

Preise in Euro