

# Willkommen im Ristorante Rossano

Wir freuen uns Sie nach so langer Zeit  
endlich wieder persönlich begrüßen zu dürfen.

Diese Speisekarte erwartet Sie in unserem Restaurant.

Wie gewohnt wird Diese nach Saison sowie Lust & Laune  
vom Chefkoch Gino verändert.

Unsere To-go Speisekarte  
finden Sie ebenfalls auf unserer Website

Ob vegetarisch, vegan,  
glutenfrei, laktosefrei oder  
andere Unverträglichkeiten...  
unsere mediterrane Küche mit natürlichen  
und frischen Produkten ist vielseitig  
sprechen Sie unser Serviceteam einfach an,  
es stehen nicht alle möglichen Gerichte  
wie in einem Buch auf unserer Speisekarte,  
sehr gerne kochen wir für Sie individuell

Wenn Sie etwas vermissen, fragen Sie einfach  
unser Servicepersonal 😊



## UNSERE EMPFEHLUNG

---

### **Dry Aged T-Bone Steak** vom Grill

mit Kräuterbutter und Tagesbeilage  
von der deutschen Färsse von Fries Beef

Grilled Dry Aged T-Bone Steak with herb butter and side dish

8,90 € pro 100 g mit Beilage

Wir haben für Sie Stücke ab 450 g mit Knochen  
Diese können Sie aus unserem Dry Ager Kühlschrank selbst aussuchen  
- solange Vorrat reicht -

---



# TRÜFFEL & SALAMI

**Salami Gran Mugnaia** aus Napoli  
Original Napoli salami  
10,90 €

**Carpaccio di manzo** vom Rind  
an schwarzem Sommertrüffel,  
Olivenöl und Parmesanflocken  
Beef carpaccio on black summer truffle,  
olive oil and parmesan cheese  
17,90 €

**Uovo al tartufo** Spiegelei  
an schwarzem Sommertrüffel  
Fried egg with black summer truffle  
9,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen  
unser selbstgebackenes Brot

**Spaghetti al tartufo**  
an schwarzem Sommer-  
trüffel und Parmesan  
Pasta with black summer truffle  
and parmesan cheese  
22,90 €

**Polpo al tartufo**  
Oktopus vom Grill an Trüffelcreme  
schwarzer Sommertrüffel  
Tagesbeilage  
Grilled octopus  
Trufflecream & black summer truffle  
served with side dish  
33,90 €



## ANTIPASTI

**Trüffelcremesüppchen** mit Carpaccio  
vom heimischen Wildschweinschinken  
an Ingwer-Birnen-Ragout  
Truffle creamsoup with carpaccio of domestic  
wild pork ham and ginger pear ragout  
8,90 €

**Vitello tonnato** vom Kalb  
an Thunfischcreme mit Kapern  
Carpaccio of veal with tuna creme and capers  
10,90 €

**Bruschetta** Hausgebackenes geröstetes Brot  
mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl und Mozzarella  
Toasted home made bread with diced tomatoes,  
onions, basil, olive oil and mozzarella cheese  
7,90 €

**Carpaccio di manzo** vom Rind  
an Rucolasalat, Olivenöl und Parmesanflocken  
Beef carpaccio on arugula salad, olive oil and parmesan  
11,90 €

---

Falls Sie auf etwas anderes Lust haben sollten, das nicht auf der Karte steht,  
wie z. B. unser **Oktopussalat** 13,90 € den es immer gibt, bitte scheuen Sie sich  
nicht unser Serviceteam anzusprechen  
wir fragen gerne in der Küche für Sie nach

---

Falls Sie Vegetarier oder Veganer sind, oder Allergien haben,  
sprechen Sie bitte unser Serviceteam an, wir beraten Sie gerne



# PASTA

---

**Tortellacci** al nero di sepia  
in Salbeibutter an mediterranen  
Pfifferlingen aus der Pfanne  
Fresh black pasta with sage butter  
and mediterranean chanterelles  
15,90 € oder als Menü 25,90 €

**Spaghetti** mit Rinderragout  
Basilikum und Parmesan  
Pasta with beef ragout, basil and parmesan  
12,50 € oder als Menü 22,50 €

**Tortelli** in Steinpilzsauce  
an Parmaschinken und Parmesan  
Fresh pasta with porcini mushroomssauce,  
parma ham and parmesan cheese  
14,50 € oder als Menü 24,50 €

---

## ALS MENÜ

### Zusätzlich kleine Tomaten-Bruschetta und Tagesdessert

Pasta and small tomatoes bruschetta and surprise dessert extra

---

Selbstverständlich servieren wir unseren kleinen Gästen auch Pasta  
in Bolognesesauce oder Tomatensauce ect... sprechen Sie uns an

Glutenfreie Pasta kochen wir gerne nach Ihrem Geschmack



# HAUPTGERICHTE

---

## **Dry Aged T-Bone Steak**

vom Grill mit Kräuterbutter und Tagesbeilage  
von der deutschen Färse von Fries Beef

Grilled Dry Aged T-Bone Steak with herb butter and side dish  
8,90 € pro 100 g mit Beilage

## **Surf & Turf**

aus heimischen Wäldern Minion Reh-Steaks  
und drei frische Garnelen vom Grill  
auf karamellisierten roten Zwiebeln

From domestic forests: Minion-Steaks of deer  
and three fresh shrimps grilled, served with side dish  
27,90 € mit Tagesbeilage

## **Kalbhüftsteaks** im Südtiroler

Speckmantel an Steinpilzsauce

Veal steaks wrapped in south tyrolean bacon  
with porcini mushroomssauce served with side dish  
23,90 € mit Tagesbeilage

## **Kalbsrolle** aus dem Ofen

an mediterranen Pfifferlingen

Veal roll with fresh herbs from the oven  
with mediterranean chanterelles , served with side dish  
21,90 € mit Tagesbeilage

## **Cacciucco** alla livornese

Toskanischer Fischteller mit Cocktailtomaten,  
Weißwein, Basilikum und Kartoffeln

Mixed fish with tomatoes, white wine, basil and potatoes  
22,90 €

## **Filet von der Dorade**

mit mediterranen Pfifferlingen aus der Pfanne

Filet of sea bream with mediterranean chanterelles, served with side dish  
21,90 mit Tagesbeilage

## **Polpo alla griglia** Oktopus vom Grill

Grilled octopus served with side dish  
23,90 € mit Tagesbeilage



# STEINOFEN PIZZA

**Pizza 1001 Notte** Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami  
Calabrese, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, scharf 13,50 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy calabrese salami,  
tuna, onions, olives, garlic and spicy Menü 23,50 €

---

**Pizza Mamma Mia** Tomatensauce, Mozzarella,  
Gorgonzola, pikante Salami Calabrese, Paprika 12,50 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese,  
spicy calabrese salami and peppers Menü 22,50 €

---

**Pizza Parma** Tomatensauce, Mozzarella,  
Rucolasalat, Parma-Schinken und Parmesan 13,90 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, arugula salad,  
parma ham and parmesan cheese Menü 23,90 €

---

**Pizza Mafioso** Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen,  
Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, scharf 11,50 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, sardines,  
olives, capers, onions, garcic and spicy Menü 21,50 €

---

**Pizza Ortolana** Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse 12,50 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables Menü 22,50 €

---

**Pizza Capriciosa** Tomatensauce, Mozzarella,  
Schinken, Champ, Artischocken, Oliven 11,90 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella,  
ham, mushrooms, artichokes, olives Menü 21,90 €

---

**Pizza Margherita** Tomatensauce, doppelt Mozzarella 9,50 €  
Pizza with tomato sauce and double mozzarella Menü 19,50 €

---

ALS MENÜ

**Zusätzlich kleine Tomaten-Bruschetta und Tagesdessert**

Pizza and small tomatoes bruschetta and surprise dessert extra



# FLASCHENWEINE

## ROTWEINE

2015er Tignanello, Antinori

---

2016er Cabernet Sauvignon Merlot, Veneto

---

2013er Amarone della Valpolicella Classico

---

2012er Brunello di Montalcino da Vinci

---

2015er Primitivo, Vigne di San Donaci

---

2015er Serpaiolo Rosso Toscano

---

2013er Nero d'Avola Harmonium

## WEISSWEINE

2019er Lugana Ottella

---

2019er Dalis Cuvée, Dolomiti

---

2019er Pinot Nero, Pavia

---

2019er Moscato D'Asti

---

## PROSECCO & CHAMPAGNE

Franciacorta Brut Montenisa

---

Ferrari Perlé Trantodoc Vendemmia 2012

---

Ferrari Maximum Rosé Trentodoc

---

Moët & Chandon Brut Imperial

---

Veuve Clicquot

