

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 sich diese auch immer wieder ändern.
Darauf freut sich auch unser Küchenteam, endlich wieder abwechslungsreich kochen zu dürfen 😊

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 FINDEN SIE AUF DEM HOLZBRETTCHEN

Carpaccio di manzo vom Rind
an schwarzem Sommer Trüffel,
Olivenöl und Parmesanflocken

Beef carpaccio on black summer truffle,
olive oil and parmesan cheese

17,90 €

Frische Spaghetti al tartufo
mit schwarzem Sommertrüffel & Parmesan

Fresh pasta with black summer truffle and parmesan

21,90 €

Surf & Turf

aus heimischen Wäldern
Minion Reh-Steaks
im Südtiroler Speckmantel
und drei Garnelen vom Grill
auf Ingwer-Birnen-Ragout

Minion deer steaks from local forests
in a South Tyrolean bacon coating
three grilled prawns

on ginger and pear ragout
served with a daily side dish

28,90 € mit Tagesbeilage



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 €

Oktopussalat

Octopus salad

13,90 €

Vitello tonnato vom Kalb
an Thunfischcreme mit Kapern

Carpaccio of veal with tuna creme and capers

10,90 €

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

11,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen unser selbstgebackenes Brot



HAUPTGERICHTE

Goldbeef Dry Aged Entrecote vom Grill
hausgemachte Kräuterbutter und Tagesbeilage
Entrecote grilled home made herb butter, served with dayli side dish
ca. 250 g 27,90 €

Petto d'anatra weibliche Entenbrust vom Grill
mit Rosmarin an Birnen-Ingwer-Ragout
Female duck breast grilled with rosemary
with pear and ginger ragout, served with dayli side dish
23,90 € mit Tagesbeilage

Kalbshüftsteaks im Südtiroler
Speckmantel an grüner Pfeffersauce
Veal hip steaks in south tyrolean bacon
and green pepper sauce, served with dayli side dish
27,90 € mit Tagesbeilage

Muscheln mediterran
mit Cocktailtomaten, Weißwein und Kräutern
Mussels with tomatoes, white wine, herbst and homemade bred
19,90 € dazu selbstgebackenes Brot

Polpo alla griglia Oktopus vom Grill
Grilled octopus served with dayli side dish
26,90 € mit Tagesbeilage

Grigliata mista di pesce gemischter Fischteller vom Grill
Seeteufel, Wolfsbarschfilet, Garnelen und Calamari
Grilled monkfish, filet of sea bass, shrimps and calamari, served with dayli side dish
26,90 € mit Tagesbeilage



PASTA

Frische Pasta Mezzelune mit Pfifferlingen
und Räuchermozzarella-Füllung
in Salbeibutter an Coppa-Schinken und Parmesan

Fresh pasta with chanterelles and smoked mozzarella filling
in butter and sage with roasted chanterelles and south tyrolean bacon

17,50 €

Spaghetti all´amatriciana
mit Südtiroler Speck, Zwiebeln,
Cocktailtomaten, Basilikum und Parmesan

Pasta with south tyrolean bacon, onions,
cocktail tomatoes, basil and parmesan cheese

13,90 €

Frische Tagliatelle mit Rehragout
aus heimischen Wäldern und Parmesan

Pasta with deer ragout and parmesan cheese

16,90 €

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



STEINOFEN PIZZA

Pizza 1001 Notte Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami Calabrese, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, scharf
Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy calabrese salami, tuna, onions, olives, garlic and spicy 13,90 €

Pizza Mamma Mia Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami Calabrese, Paprika
Pizza with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, spicy calabrese salami and peppers 13,50 €

Pizza Parma Tomatensauce, Mozzarella, Rucolasalat, Parma-Schinken und Parmesan
Pizza with tomato sauce, mozzarella, arugula salad, parma ham and parmesan cheese 14,50 €

Pizza Mafioso Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, scharf
Pizza with tomato sauce, mozzarella, sardines, olives, capers, onions, garcic and spicy 12,50 €

Pizza Ortolana Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse
Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables 13,90 €

Pizza Capriciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champ, Artischocken, Oliven
Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives 12,90 €

Pizza Margherita Tomatensauce, doppelt Mozzarella
Pizza with tomato sauce and double mozzarella 10,90 €



DESSERT & CAFFÉ

Selbstgemachte Erdbeer- Panna Cotta und Mangosorbet

Homemade strawberries panna cotta
and mango sorbet

8,90 €

Selbstgemachte Crème Brûlée mit Cassisorbet

Homemade Crème Brûlée with cassi sorbet

8,90 €

Sgroppino Zitronensorbet & Wodka

Lemomn sorbet with Wodka

6,50 €

Espresso

2,90 €

Espresso Doppio

4,50 €



APERITIVI

Himbeer Wodka Spritz
mit Prosecco, Tonic & Minze
0,2 l · 6,90 €

Venezianischer Spritz Select
mit Prosecco, Tonic und Select
grüne Olive, Minze & Orange
0,2 l · 6,90 €

Aperol Spritz
mit Prosecco, Aperol & Orange
0,2 l · 6,90 €

Red Bitter Passion Alkoholfrei
San Bitter & Tonic
mit Zitrone aus Rossano
0,2 l · 6,50 €

Gin Lemon
4 cl Gin auf Eis 7,50 €
0,2 l Thomas Henry Bitter Lemon 2,90 €

Hendrick's Gin & Tonic
4 cl Gin auf Eis 7,50 €
0,2 l Thomas Henry Tonic Water 2,90 €

Prosecco Soligo Treviso
0,1 l 4,90 €
0,75 l 29 €



FLASCHENWEINE

ROTWEINE

0,75 L

2015er Chianti Classico, Riserva Villa Antinori 45,00 €

2014er Brunello di Montalcino, Argiano 59,00 €

2016er Il Bruchato, Tenuta Guado al Tasso, Cantina Antinori 46,00 €

2017er Serpaiolo Rosso Toscano 29,00 €

2013er Nero d'Avola Harmonium 45,00 €

2015er Tignanello, Antinori 159,00 €



FLASCHENWEINE

WEISSWEINE	0,75 L
2020er Lugana Ottella, Peschiera del Garda	36,00 €
2020er Roero Arneis, Diano ´Alba, Piemont	36,00 €
2020er Pinot Nero, Pavia	26,00 €

PROSECCO & CHAMPAGNE

Prosecco Soligo	29,00 €
Ferrari Perlé Trentodoc	65,00 €
Moet & Chandon Brut Imperial	95,00 €
Veuve Clicquot	99,00 €

