

# 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 😊



## EMPFEHLUNG

**Kürbiscremesüppchen** mit gerösteten  
Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
Pumpkin creamsoup with roasted  
pumpkinseeds and pumpkin seed oil  
6,50 €

**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 €

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

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

**Spaghetti al tartufo**  
an schwarzem Trüffel und Parmesan  
Pasta with black summer truffle and parmesan  
22,90 €

**Dry Aged T-Bone Steak** vom Grill  
mit Kräuterbutter und Tagesbeilage  
von der deutschen Färsen von Fries Beef  
Grilled Dry Aged T-Bone Steak with herb butter and side dish

8,90 € pro 100 g mit Beilage  
Gerne können Sie sich Ihr Steak ab ca. 450 g  
aus unserem Dry-Ager selbst aussuchen

**Lammfilet vom Grill** an geröstetem  
Südtiroler Speck und hausge-  
machtem Rosmarinpesto  
Grilled filet of lamb with roasted  
south tyrolean bacon and home made  
rosemary pesto, served with side dish  
26,90 € mit Tagesbeilage

**Mediterrane Muscheln** in Weißwein  
mit Cocktailltomaten und frischen Kräutern  
16,90 €

# ANTIPASTI

---

**Ziegenfrischkäse** aus dem Ofen  
im Südtiroler Speckmantel an Feigensenf  
zwei gebratenen Garnelen und Gemüse Caponata  
Goat fresh cheese from the oven on fig mustard, two roasted shrimps,  
south tyrolean bacon and vegetables caponata  
14,50 €

**Rucolasalat** an heimischen Wildschweinschinken,  
hausgemachtem Himbeerdressing und Pecorinokäse  
Arugula salad with domestic wild pork ham,  
home made raspberry dressing and pecorino cheese  
11,90 €

**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 €

---

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

---

## **Frische Trüffel-Tortelloni**

in Steinpilzsauce an Parmesan  
Fresh truffler pasta with porcini mushrooms  
sauce and parmesan cheese  
15,90 € oder als Menü 25,90 €

## **Spaghetti** mit Oktopus, Taggiasca-Oliven Cocktailtomaten, Basilikum und Parmesan

Pasta with oktopus, taggiasca-olives,  
cocktailtomatoes, basil and parmesan cheese  
16,90 € oder als Menü 26,90 €

## **Rigatoni** mit Südtiroler Speck

frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan  
Pasta with south tyrolean bacon, fresh tomatoes,  
onions, basil and parmesan cheese  
13,90 € oder als Menü 23,90 €

---

### 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

---

**Kalbsleber** aus der Pfanne  
mit karamellisierten Zwiebeln  
Calf liver from the pan with caramelized onions  
served with side dish  
19,50 € mit Tagesbeilage

**Petto d'anatra** Weibliche Entenbrust  
vom Grill an Grüner-Pfeffersauce & Orangenragout  
Duck breast with green pepper sauce and orange ragout  
served with side dish  
22,90 € mit Tagesbeilage

**Kalbshüftsteaks** im Südtiroler  
Speckmantel an Steinpilzsauce  
Veal steaks wrapped in south tyrolean bacon  
and porcini mushrooms sauce, served with side dish  
23,90 € mit Tagesbeilage

**Seeteufelschwanz** aus dem Ofen  
mit Cocktailtomaten, Taggiasca-Oliven und wildem Oregano  
Monkfish-tail from the oven with cocktailtomatoes,  
taggiasca-olives and wild oregano  
served with side dish  
27,90 € mit Tagesbeilage

**Pesce Spade** Schwertfischfilet aus der Pfanne  
mit Oliven, Kapern Zwiebeln, Cocktailtomaten  
wildem Oregano und Basilikum  
Filet of sword fish from the pan with olives, capers,  
onions, cocktailtomatoes, wild oregano and basil  
served with side dish  
23,90 € mit Tagesbeilage

**Caciucco livornese**  
Toskanischer Fischteller  
in mediterraner Tomatensauce, mit wildem  
Oregano, Basilikum und Kartoffeln  
Tuscany fish dish in mediterranean  
tomatoes sauce with wild oregano, basil and potatoes  
23,90 €

**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  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy calabrese salami, tuna, onions, olives, garlic and spicy

13,90 €  
Menü 23,90 €

---

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

13,50 €  
Menü 23,50 €

---

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

14,50 €  
Menü 24,50 €

---

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

12,50 €  
Menü 22,50 €

---

**Pizza Ortolana** Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse  
Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables

13,90 €  
Menü 23,90 €

---

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

12,90 €  
Menü 22,90 €

---

**Pizza Margherita** Tomatensauce, doppelt Mozzarella  
Pizza with tomato sauce and double mozzarella

10,90 €  
Menü 20,90 €

---

ALS MENÜ

**Zusätzlich kleine Tomaten-Bruschetta und Tagesdessert**

Pizza and small tomatoes bruschetta and surprise dessert extra



# APERITIVI

---

## Grüner-Apfel Wodka Spritz

mit Prosecco & Tonic

0,2 l · 7,50 €

## Blaubeer Gin & Tonic

mit Wilderer-Gin und Blaubeeren

0,2 l · 8,50 €

## Negroni Spritz

mit Campari, Gin & Martini Rosso

Tonic, Limette & Minze

0,2 l · 6,90 €

## Venezianischer Spritz Select

mit Prosecco, Tonic und Select

grüne Olive, Minze & Orange

0,2 l · 6,90 €

## Himbeer Wodka Spritz

mit Prosecco, Tonic & Minze

0,2 l · 6,90 €

## Red Bitter Passion Alkoholfrei

San Bitter & Tonic mit Limette

0,2 l · 6,50 €

## Prosecco Soligo Treviso

0,1 l 4,90 €

0,75 l 29 €

## Hendrick's Gin & Tonic

4 cl Gin auf Eis 7,50 €

0,2 l Tonic Water 2,90 €

## Bombay Gin & Tonic

0,2 l · 7,50 €



# OFFENE WEINE

## ROTWEINE & WEISSWEINE

2017er Salento Primitivo Cantina Tormaresca

---

2019er Merlot Friuli del Veneto IGT

---

2015er Montepulciano d' Abruzzo Indio

---

2019er Chardonnay Del Veneto La Fiera

---

2018er Dalis Endrizi Dolomiti

---

2019er Bio-Pinot Nero bianco, Pavia

---

2019er Lugana Ottella Peschiera del Garda

# 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

---

---

---

PROSECCO & CHAMPAGNE

Franciacorta Brut Montenisa

---

Ferrari Perlé Trantodoc Vendemmia 2012

---

Ferrari Maximum Rosé Trentodoc

---

Moet & Chandon Brut Imperial

---

Veuve Clicquot

