

Betriebsurlaub:
vom 22. August bis einschl. 11 Sept.



ROSSANO

★★★ HOTEL & RISTORANTE

0049 9827 927 221 www.hotel-rossano.de

Restaurant-Öffnungszeiten


Montag		17.30 – 22 Uhr
Dienstag		17.30 – 22 Uhr
Mittwoch		17.30 – 22 Uhr
Donnerstag		geschlossen
Freitag		17.30 – 22 Uhr
Samstag		17.30 – 22 Uhr
Sonntag	11.30 – 14 Uhr	geschlossen

Speisekarte TOGO

KLASSIKER

die es fast immer gibt – nach Saison verfeinert

Pasta con verdura 
mit frischem Gemüse, Cocktailtomaten, Basilikum & Parmesan
Pasta with fresh vegetables, cocktail tomatoes, basil and Parmesan cheese
11,90 €

gerne auch VEGAN ohne Parmesan 

Pasta mit Rinderagout und Parmesan
Pasta with beef ragout and Parmesan from the oven
9,90 €

Pasta al forno mit Rinderagout
Mozzarella, Basilikum und Parmesan aus dem Ofen
Pasta with beef ragout, mozzarella, basil and Parmesan from the oven
9,90 €

Frische Pasta Tortellaci mit Steinpilzen 
Basilikum und Parmesan
Fresh pasta with porcini mushrooms, basil and parmesan
13,90 €

Putensteak al forno
Cherrytomaten | Olivenöl | wilder Oregano | Mozzarella
Turkey steak from the oven with cherrytomatoes, olive oil,
wild oregano and mozzarella, served with dayli side dish
15,90 € mit Tagesbeilage

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
14,90 €

Carpaccio vom Angusrind
Pfifferlinge | Olivenöl aus Rossano | Parmesan
Angus-Beef carpaccio on olive oil from
Rossano, chanterelles and Parmesan cheese
14,90 €

**Zu allen Vorspeisen erhalten Sie
unser selbstgebackenes Brot**

HAUPTGERICHTE



Tagliatelle al tartufo

in Butter an schwarzem Sommertrüffel & Parmesan

Pasta in butter with black summer truffle
and Parmesan cheese

25,90 €

Fegato alla veneziana Leber vom Milchkalb

mit Zwiebeln, wildem Oregano,
Olivenöl aus Rossano und Weißwein

Venetian style veal liver with onions, wild oregano
olive oil and white wine, served with daily side dish

202,90 € mit Tagesbeilage

Arg. Roastbeef vom Grill

hausgemachte Kräuterbutter

Arg. Roastbeef grilled with homemade
herb butter, served with daily side dish

ca. 250 g 24,90 € mit Tagesbeilage

Rücken vom Ibericoschwein gegrillt

getrüffeltes Kartoffelpüree | mediterrane Pfifferlinge

Grilled Iberico pork

Truffled mashed potatoes | mediterranean chanterelles
served with daily side dish

22,90 € mit Tagesbeilage

Filet vom Wolfsbarsch gegrillt

an mediterranen Pfifferlingen

Grilled sea bass fillet

with mediterranean chanterelles
served with daily side dish

23,90 € mit Tagesbeilage

Mediterrane Fischsuppe mit Oktopus,

Seppia, Calamari, Garnelen, Muscheln,
Cherrytomaten, Basilikum und wildem Oregano
dazu selbstgebackenes Brot

Mediterranean fish soup with fresh daily fish
cherry tomatoes, basil, wild oregano and homemade bread

Vorspeisen-Portion 14,90 €

Hauptgericht-Portion 21,90 €

Weitere Gerichte finden Sie auf
unserer Restaurant-Speisekarte