Willkommen
im Ristorante Rossano

Restaurant-Öffnungszeiten

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

Diese Speisekarte erwartet Sie
in unserem Restaurant

Wie gewohnt ändert Gino die Karte regelmäßig.

Ob vegetarisch, vegan, glutenfrei, laktosefrei ...
oder einfach Lust auf etwas was nicht auf der Karte steht –
aber vielleicht doch da ist ...
Unsere mediterrane Küche mit natürlichen
und frischen Produkten ist vielseitig.
Sprechen Sie unser Serviceteam einfach an,
vielleicht können wir Ihren Wunsch erfüllen. 😊

LÄNGER SCHLEMMEN 😉

FRAGEN SIE UNSER TEAM NACH:

Gino´s 5 Gang Überraschungsmenü (69 € p. P.)

ANTIPASTI

Oktopussalat mit heimischem Spargel
Octopus salad with local asparagus
16,90 €

Bärlauchcremesüppchen
mit heimischem Spargel
Wild garlic creamsoup with local asparagus
8,90 €

Ziegenfrischkäsetaler aus dem Ofen
im Südtiroler Speckmantel an Feigensenf
an gebratener Garnele
und Orangen-Zwiebeln-Ragout
A goat´s cream cheese thaler from the oven
on fig mustard, roasted shrimp,
south tyrolean bacon and orange-onion-ragout
9,50 €

Vitello tonnato Piemont vom Kalbsrücken
an feiner Thunfischcreme mit Kapern
Carpaccio of veal with tuna creme and capers
15,90 €

Carpaccio vom Black Angus Rind
an Olivenöl aus Rossano und Parmesan
Carpaccio of Black Angus beef on olive oil
from Rossano and Parmesan cheese
13,90 €

Gamberetti aglio, olio e peperoncino
Garnelen mit Knoblauch, Kräutern
und Peperoncini in Olivenöl aus Rossano
Prawns with garlic, herbs and peperoncini
in olive oil from Rossano
14,90 €

FISCH & FLEISCH GERICHTE

Piccatina milanese Schnitzel vom Duroc Schwein
aus der Pfanne an Tagliatelle mit
Rinderbolognese und Parmesan

Schnitzel of Durco porc from the pan
pasta bolognese and parmesan

19,80 €

Karree vom Duroc Schwein mit kleinem Fettrand
vom Grill an Barberasößchen und Kartoffeln-Vellutata

Loin of Duroc pork with a small edge of fat from the grill
to gravy served with daily side dish

23,50 € dazu Tagesbeilage

Arg. Roastbeef vom Grill
hausgemachte Kräuterbutter

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

ca. 250 g 29,50 € mit Tagesbeilage

Branzino Wolfsbarschfilet vom Grill
auf Spargelvellutata und Spargelstangen

Grilled sea bass fillet with local asparagus
served with dayli side dish

ca. 200 g 27,90 € mit Tagesbeilage

Oktopus aus der Pfanne
mit frischen Kräutern

Oktopus from the pan with fresh herbs
served with dayli side dish

28,90 € mit Tagesbeilage

Caciucco livornese Toskanischer
gemischter Fischteller mit frischem Fisch
Meeresfrüchten, Cocktailtomaten,
wildem Oregano und Basilikum

Tuscany fish dish in mediterranean
tomatoes sauce with wild oregano and basil

26,90 € mit Tagesbeilage

PASTA

Frische Bärlauch Tortelloni
mit selbstgemachtem Bärlauchpesto
heimischem Spargel und Parmesan

Fresh pasta with homemade
wild garlic pesto, local asparagus
and Parmesan cheese

17,90 €

Pasta Napoletana
mit Rinderstreifen, Cocktailtomaten
Basilikum und Parmesan

Pasta with beef strips, cocktail
tomatoes, basil and Parmesan cheese

16,90 €

Ein Klassiker - Pasta al forno
mit Rinderbolognese, Mozzarella,
Basilikum und Parmesan aus dem Ofen

Pasta with beef ragout, mozzarella
basil and Parmesan from the oven

13,90 €

Tagliatelle al tartufo
in Butter an schwarzem
Sommertrüffel & Parmesan

Pasta in butter with black summer trufle
and Parmesan cheese

25,90 €

SALATE

Gebratene Champignons auf Salat
an hausgemachtem Balsamico-
Dressing und Olivenöl aus Rossano
dazu selbstgebackenes Brot

Salad plate with roasted mushrooms
with homemade balsamic dressing
and olive oil from Rossano
served with homemade bread

14,50 €

Vier gebratene Garnelen auf Salat
an hausgemachtem Balsamico-
Dressing und Olivenöl aus Rossano
dazu selbstgebackenes Brot

Salad plate with four roasted prawns
with homemade balsamic dressing
and olive oil from Rossano
served with homemade bread

16,90 €

Gebratene Rinderstreifen auf Salat
an hausgemachtem Balsamico-
Dressing und Olivenöl aus Rossano
dazu selbstgebackenes Brot

Salad plate with roasted strips of beef
with homemade balsamic dressing
and olive oil from Rossano
served with homemade bread

16,90 €

Beilagensalat 7,90 €

EMPFEHLUNG AUF DEM HOLZBRETTCHEN

Kartoffelcremesüppchen
an schwarzem Sommertrüffel &
Carpaccio vom Wildschweinschinken

Cream of potato soup with black summer
truffle and wild boar ham carpaccio

9,80 €

Mediterrane Fischsuppe mit Calamari,
Garnelen, Muscheln, Cherrytomaten
Basilikum und wildem Oregano

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

16,90 €

Paccherie mare mit frischen
Meeresfrüchten wie Oktopus,
Calamari, Garnelen und Muscheln
Cocktailtomaten und Basilikum

Pasta with fresh seafood: octopus, calamari
shrimp, mussels, cocktail tomatoes and basil

19,80 €

Polpetone di manzo Rinderrolle
gefüllt mit heimischem Spargel
an Kartoffel-Spargel-Vellutata
und zwei Spargelstangen

Roll of minced beef filled with local asparagus
and asparagus sauce, served with dayli side dish

23,90 € mit Tagesbeilage

Lammfilet vom Grill an geröstetem
Südtiroler Speck und hausge-
machtem Bärlauchpesto

Grilled filet of lamb with roasted south tyrolean bacon
and home made wild garlic pesto, served with side dish

25,90 € mit Tagesbeilage

VEGETARISCHES MENÜ

Bärlauchcremesüppchen
mit heimischem Spargel
Wild garlic creamsoup with local asparagus

* * *

Pasta con verdure
mit frischem Gemüse
Cocktailtomaten und Parmesan
Pasta in fresh vegetables, cocktail
tomatoes and Parmesan cheese

* * *

Tartufo di pizzo Nocciola e Cioccolato
gefüllt mit einem Kaffeekern
Semi-frozen covered with nuts and chocolate
and a runny coffee bean

p. P. 33,50 €

FRÜHLINGS MENÜ

Carpaccio vom heimischen
Wildschweinschinken
an Spargelsalat und Orangen-
Zwiebel-Ragout

Local carpaccio wild boar ham with
asparagus salad and orange onion ragout

* * *

Kaninchenröllchen
mit Salsiccia-Paprika-Füllung
Spargel-Bärlauch-Vellutata
Tagesbeilage

Rabbit rolls with salsiccia and pepper filling
asparagus and wild garlic vellutata
served with daily side dish

* * *

Selbstgemachte Créme brûlée
mit Pistazieneis

Homemade Créme brûlée
and pistachio icecream

p. P. 41,90 €

APERITIVI

Der Aperitif Select entstand 1920 in Venedig und ist die ideale Zutat für den echten venezianischen Spritz. Er ist das Ergebnis einer Mixtur aus 30 Kräutern, darunter Wacholderbeeren und Rhabarberwurzeln, die dem Select seine frische, harzige Note verleihen und seine Struktur und Länge im Abgang verstärken.

Venezianischer Spritz Select
Prosecco, Select & Olive
0,25 l · 7,90 €

Himbeer Wodka Spritz
Prosecco, Wodka & Tonic
0,25 l · 7,90 €

Crodino Spritz Alkoholfrei
Crodino, Tonic & Orange
0,25 l · 6,90 €

Roter Butler Alkoholfrei
Blutorange, San Bitter & Tonic
0,25 l · 6,90 €

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol & Orange
0,25 l · 7,90 €

Prosecco Soligo Treviso
0,1 l · 5,90 €

Stobbe Gin Basement
Vier Monate im Chardonnay Faß

4 cl Gin auf Eis mit Orange 8,50 €
0,2 l Tonic Water 2,90 €

Stobbe Gin 240
12 Monate im Bourbon Faß

4 cl Gin auf Eis 8,50 €
0,2 l Tonic Water 2,90 €

Stobbe Gin Old Tom
mit weißem Rumzucker

4 cl Gin auf Eis 8,50 €
0,2 l Tonic Water 2,90 €

FLASCHEN WEINE

ROTWEINE

2019er Amarone della Valpolicella Classico, Fabiano
2018er Donnafugata, Rosso di Sicilia Dolce & Gabbana
2021er Primitivo di Manduria, Capo Zafferano D.O.C.
2018er Nero d´Avalo „Harmonium", Cantina Firriato, Sicilia
2019er Tignanello, Antinori

WEISSWEINE

2022er Pecorino Velenosi, Villa Angela Offida DOCG
2022er Lugana Ottella, Garda
2022er Donnafugata, Anthilia, Sicilia
2022er Souvignon blanc, Tramin, Alto Adige DOC
2021er Cayega, Roero Arneis
2021er Goldmuskateller, Alto Adige, Bozen
trockener Moscato

ROSÉWEIN

2023er Rosato Calafuria

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Soligo
Ferrari Perlé Trentodoc
Moet & Chandon Brut Imperial