

Liste der Allergene und Zusatzstoffe

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

Zusatzstoffe Getränke

1. Farbstoff(e)
2. mit Antioxidationsmittel
3. mit Säuerungsmittel
4. mit Süsstoffen
5. Koffein
6. Chininhaltig
7. Milch
8. Schwefeldioxid & Sulfite
9. Aromastoffen
10. Taurin

Zusatzstoffe Speisen

1. Farbstoff(e)
2. Konservierungsstoff(e)
3. Antioxidationsmittel
4. Stabilisatoren
5. Geschmacksverstärker
6. Glukosesirup
7. geschwärzt
8. Süßungsmittel
9. Gelier-Verdickungsmittel
10. Koffein

Allergene

- a. Schwefeldioxid und Sulfite
- b. Milch / Laktose
- c. Nüsse (Mandel, Erdnuss, Walnuss)
- d. Sesam
- e. Glutenhaltiges Getreide Weizen
- e1. Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel
- f. Sellerie
- g. Senf
- h. Krebstiere
- i. Eier
- k. Fische
- m. Weichtiere
- o. Lupinen
- p. Sojabohnen



VEGAN



SCHARF

Eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.
Änderungen vorbehalten



Willkommen in unserem italienischen Restaurant, einem Ort für Genießer, Naturliebhaber und alle, die das Leben zu schätzen wissen. Egal, ob Sie gerade eine Runde Golf gespielt haben, einen Spaziergang in der herrlichen Umgebung gemacht haben oder einfach einen besonderen Moment genießen möchten – bei uns sind Sie genau richtig.

Unsere Küche bringt den Geschmack Italiens direkt nach Löffelsterz, von hausgemachter Pasta über knusprige Pizza bis hin zu edlen Weinen. Genießen Sie die Leichtigkeit des Dolce Vita in einer entspannten Atmosphäre mit Blick auf die malerische Natur.

Ob Golfer, Spaziergänger oder Feinschmecker – wir freuen uns darauf, Sie mit italienischer Herzlichkeit und frischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Buon appetito!

Ihr Team Rossini

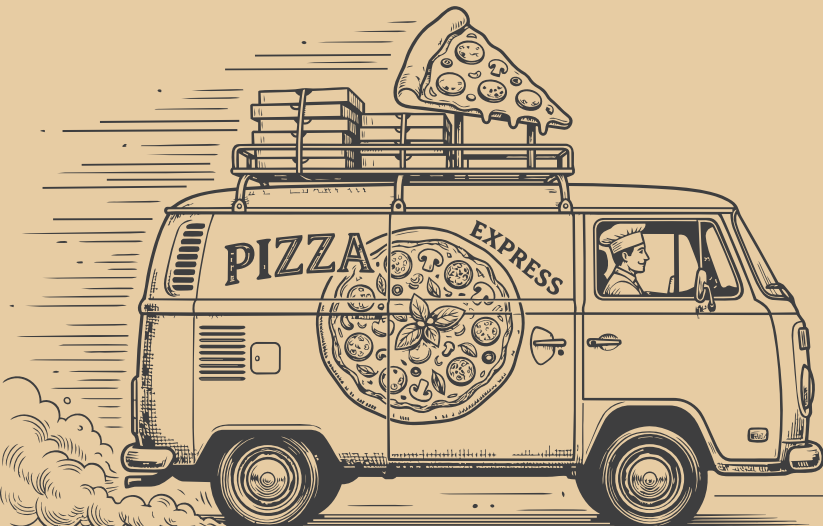
Lieferservice

Appetit auf italienische Leckereien, aber keine Lust, selbst zu kochen?

Dann bestellen Sie einfach online!
Wenn Sie Pasta und Pizza, Salate und vieles mehr nach Art von Bella Italia bestellen möchten, ist unser Restaurant mit eigenem Lieferdienst in Schweinfurt genau die richtige Adresse.

Alle Gerichte werden aus frischen Zutaten und wie hausgemacht zubereitet. Dazu gibt es feinstes Dessert und eine große Auswahl an Getränken.

Auch Vegetarier und Veganer werden bei uns mit köstlichen Speisen verwöhnt.



Antipasti

Zu jeder Vorspeise und Suppe wird unser hausgemachtes Brot serviert

- | | | | |
|--|----------------|--|----------------|
| Trombini ^{e, b}  | 4,90 € | Rosa Rossa ^{b, c} | 14,90 € |
| Pizzabrotstangen mit Olivenöl und Oregano dazu Tomatendip | | Rote Beete Carpaccio mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, Kresse, Sonnenblumenkerne u. Walnüssen (auch vegan erhältlich) | |
| Bruschetta Classica ^{e, f}  | 6,90 € | Antipasto di Verdure ^f  | 11,90 € |
| geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomaten, Oliven, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch | | Variationen von Gemüse mediterrane Art, italienische eingelegte Zwiebeln und eingelegte Oliven | |
| Caprese Classica ^b | 11,90 € | Antipasti alla Rossini ^{b, g, i, a, k, m}
für 2 Personen | 24,90 € |
| Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum | | gemischte Vorspeise bestehend aus Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato, Caprese, mediterranem Gemüse, italienische eingelegte Zwiebeln und Parmigiana | |
| Carpaccio di Manzo ^b | 14,90 € | Zuppa di Pomodoro ^b | 4,90 € |
| frisch geklopftes rohes Rinderfilet, mariniert mit Zitronenvinaigrette, Rucola, filetierten Zitrusfrüchten und gehobeltem Parmesan | | Tomatensuppe (auch vegan erhältlich) | |
| Vitello Tonnato ^{k, i} | 14,90 € | Antipasto di Mare ^{f, h, k, m} | 19,90 € |
| zartes Kalbfleisch mit einer frischen Thunfisch-Kapern-Sauce | | lauwarmer Meeresfrüchtesalat mariniert mit Karotten, Cocktailtomaten, Sellerie, frischen Kräutern, Zitrone und Olivenöl | |



Insalate

Zu allen Salaten können Sie Ihr Dressing selbst wählen:

Honig-Senf-Balsamico^{3, 1, g} | cremiges Hausdressing^{1, b, f, g, i}

Beilagensalat

5,90 €

Insalata Mista groß

frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Mais, Radieschen, Gurke, Tomate, Karotte und Paprika

7,90 €

Insalata di Pomodoro

Scheiben von frischen Tomaten mit Zwiebeln und Olivenöl

7,90 €

Insalata Primavera

frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Tomate, Gurke, Mais, Sonnenblumenkernen, mediterranem Gemüse

11,90 €

Insalata del Porto^{k, 7}

frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Thunfisch, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mais und Oliven

13,90 €

Insalata Contadino^b

frische gemischte Blattsalate mit Rucola, Schafskäse, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mais und Oliven

13,90 €

Insalata di Pollo

frische gemischte Blattsalate mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen, Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, Radieschen und Mais

16,90 €

Insalata di Manzo

frische gemischte Blattsalate mit gegrillten Rindfleischstreifen, Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, Radieschen, Mais und gehobelem Parmesan

18,90 €

Insalata di Salmone^k

frische gemischte Blattsalate mit gegrillten Lachs, Gurke, rote Beete, Tomate, Paprika, Karotte, Radieschen und Mais

18,90 €

Zu allen Salaten servieren wir unser hausgemachtes Brot!



Pizza Rosse

Ø 33

Alle Pizzen
auch glutenfrei
Ø 33 erhältlich
(+2,00 €)

(Kann dennoch
Spuren von Gluten
enthalten!)



Margherita ^{1, e, b}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl und Basilikum
(auch vegan erhältlich)

9,90 €

Rustica Rossa ^{1, e, b, 3, 2}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, rote Zwiebeln,
Cherrytomaten, gegrillter Speck
und frischer Rosmarin

12,90 €

Speciale ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, e, b}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Hinterschinken,
Salami, Peperonisalami, Pilze,
grüne Peperoni, Oliven und
Artischockenherzen

15,90 €

Al Capone ^{1, 2, 3, e, b}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Peperoniwurst,
Cherrytomaten, Rucola,
gehobelem Parmesan u. Peperoncini

13,90 €

Vegetale ^{1, e, b}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, mit in der
Pfanne geschwenktem Gemüse
(auch vegan erhältlich)

13,90 €

Tre Colori ^{1, e, b}

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
Büffelmozzarella, Cocktailtomaten,
Olivenöl und Basilikum

15,90 €

Alla Rossini ^{1, 2, e, b}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Parmaschinken,
Rucola und gehobeltem Parmesan

14,90 €

Al Tonno ^{1, e, b, 2}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Thunfisch,
Zwiebeln und Oliven

14,90 €

Hawaii ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, e, b}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Schinken
u. Ananas

12,90 €

Pizza Quatro Formaggi Rossa ^{e, b, 2}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl und vier
verschiedenen Käsesorten

13,90 €

Frutti di Mare ^{b, e, f, h, k, m}

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, verschiedene
Meeresfrüchte und Knoblauch

21,90 €

Calabrese ^{1, 2, 3, e, b} (wird am Tisch flambiert)

Tomatensauce, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Spianata-Wurst,
Nduja-Wurst, Zwiebel aus Tropea und
Cocktailtomaten

16,90 €

Pizze Bianche

Chef ^{9, 2, e, b}

Creme fraiche, Sahne, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Parmaschinken,
Rucola und gehobelter Parmesan

14,90 €

Rustica Bianca ^{2, 3, e, b}

Creme fraiche, Sahne, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, rote Zwiebeln,
Cherrytomaten, gegrillter Speck,
Mais und frischer Rosmarin

12,90 €

Pizza Tartufata ^{2, b, e}

Creme fraiche, Sahne, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Trüffelcreme,
Guanciale, Kartoffelstückchen und
frisch gehobeltem Trüffel

27,90 €

Pizza Quatro Formaggi Bianca ^{2, e, b}

Creme fraiche, Sahne, Mozzarella,
Olivenöl und vier verschiedene
Käsesorten

13,90 €

Firenze ^{9, e, b, c}

Creme fraiche, Sahne, Fior di Latte
Mozzarella, Olivenöl, Gorgonzola,
Blattspinat und Walnüsse

15,90 €



Extras

Zwiebeln, Knoblauch, gr. Peperoni, **je 1,50 €**
Ei ¹, Oliven ⁷, Kapern, Ananas,
Brokkoli, Paprika, Pilze, Aubergine
Artischockenherzen, Zucchini,
Mais, Kartoffeln

Mozzarella ^{3, b}, Gorgonzola ^b, **je 2,80 €**
Parmesan ^b, veganer Käse,
Pistaziencrumble, Hähnchen

Thunfisch ^k, Rucola **je 1,50 €**
Salami ^{1, 2, 3}
Hinterschinken ^{2, 3, 4, 5, 6}
Sardellen ^k, Rindersalami ^{1, 2, 3},
Speck, ital. eingelegte Zwiebeln
scharfe Salami ^{1, 2, 3}

Pasta

Alle Pastagerichte auch mit glutenfreien Penne erhältlich (+2,00 €)
(kann trotzdem Spuren von Gluten enthalten)

Gnocchi al Pesto^{e, i, b} 12,90 €

Gnocchi mit
Basilikumpesto und Pinienkernen

Penne con Verdure^{e, i, f} 13,90 €

Penne mit Pernod abgelöschtem
Gemüse in Cocktailltomatensauce

Penne ai Formaggi^{e, i, b} 13,90 €

Penne mit einer cremigen Sauce
aus verschiedenen Käsesorten

Linguine allo Scoglio^{b, e, f, h, k, m} 21,90 €

Linguine mit frischen Meeresfrüchten und Cock-
tailltomaten in einer leichten Weißweinsauce

Pennette con Pollo^{e, i, b, 9, f} 16,90 €

Penne mit Hähnchenfilet, Pilzen,
Zwiebeln, in einer Rahmsauce
(auch vegan erhältlich)

Spaghetti Bolognese^{e, i, b, 9, f} 12,90 €

Spaghetti mit hausgemachter
Hackfleischsauce
(auch vegan erhältlich)

Linguine Salmone e Spinaci^{b, e, k} 18,90 €

Linguine mit Lachs und Spinat in
einer Tomatensahnesauce

Spaghetti Carbonara^{b, e, i} 16,90 €

Spaghetti mit Guanciale, Pecorinokäse und
frischem Eigelb

Linguine al Limone^b 13,90 €

Linguine mit Radicchio
und Spinat in einer Zitronencremesauce

**Hast du Hunger auf
etwas Besonderes?**

**Werf doch mal einen Blick
auf unsere wöchentlich
wechselnde Spezialkarte!**



buttata nel parmigiano

Tagliatelle live aus dem Parmesanlaib

al Tartufo^{b, e}

27,90 €

Tagliatelle geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesancreme und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

al Pistacchio^{b, c, e}

24,90 €

Tagliatelle geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesancreme und Pistaziencrumble

alle Noci^{b, c, e}

21,90 €

Tagliatelle geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesancreme und Walnusscrumble

con Gamberoni^{b, e, h, k}

29,90 €

Tagliatelle geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesancreme und Black Tiger Garnelen (3 Stück)

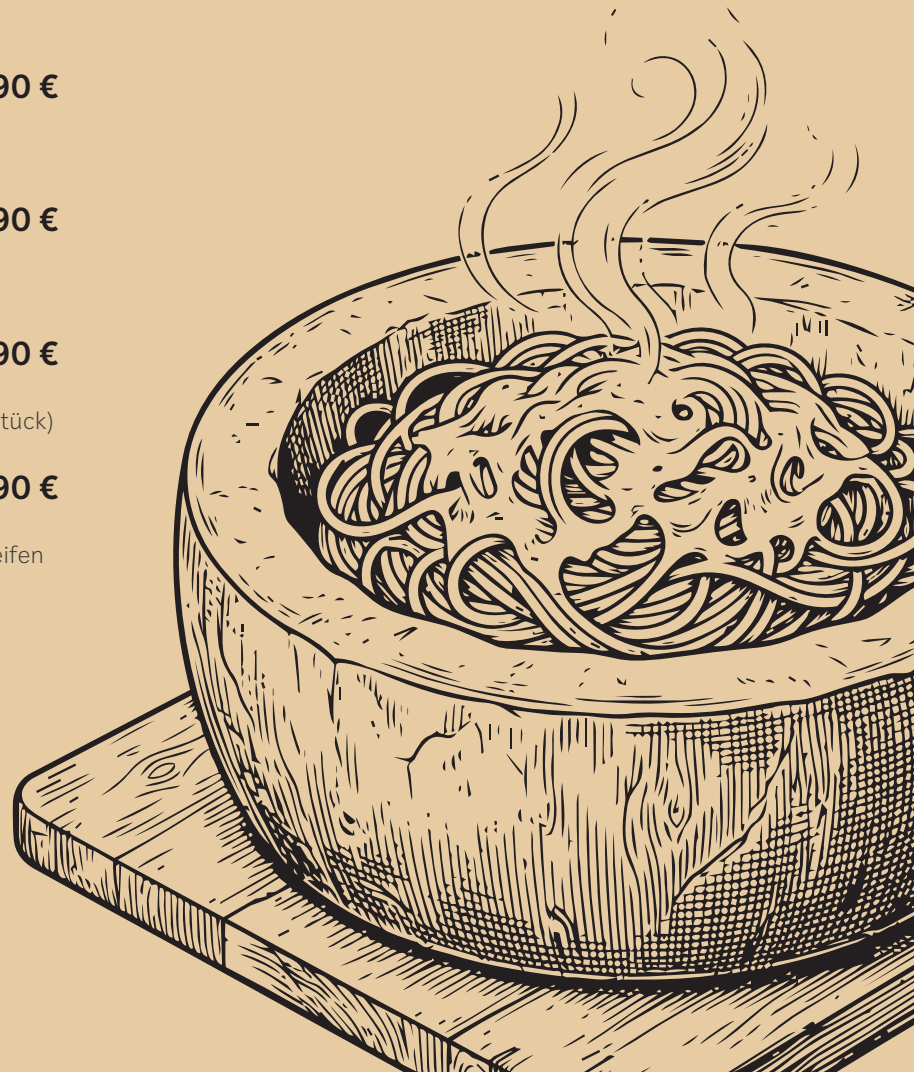
con Manzo^{b, e}

29,90 €

Tagliatelle geschwenkt im Parmesanlaib mit Parmesancreme und gegrillten Rumpsteakstreifen

Auf Wunsch mit extra Trüffel

(+6,90 € Aufpreis)



Pasta al forno

Lasagne all' emiliana ^{e, i, b, 9, f}

hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch u. Bechamelsauce

12,90 €

Gnocchetti di patate alla Sorrentina ^{e, i, b, f}

Gnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

11,90 €

Penette alla Mamma ^{2, 3, 4, 5, 6, 9, e, i, b, f}

Penne mit Tomatensauce, Hinterschinken, Pilzen, Erbsen, Sahne, mit Mozzarella überbacken

12,90 €

Cannelloni con Ricotta e Spinaci ^{3, 8, e, i, b, f}

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

12,90 €

Parmigiana di Melanzane ^{1, 2, b, e, f,}

überbackener Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano

12,90 €

Cannelloni con Carne ^{3, 8, e, i, b, f}

Cannelloni gefüllt mit Hackfleisch in Bologneseragout mit Parmesan und Mozzarella überbacken

12,90 €

Penette Calabrese ^{2, 3, 4, 5, 6, 9, e, i, b, f}

(wird am Tisch flambiert)

Penne mit Tomatensauce, Spianata-Wurst, Nduja-Wurst, Zwiebel aus Tropea und Cocktailtomaten

16,90 €



Burger

Piemontese ^{2, 3, 4, 5, b, e, f, g, i} **16,90 €**

200g Rindfleisch-Patty,
Mayonnaise, Bacon, Gorgonzola-Käse,
getrocknete Tomaten, frische Blattsalate
und karamellierte rote Zwiebeln,
dazu Pommes

Rustico ^{2, 3, 4, 5, b, e, f, g, i} **16,90 €**

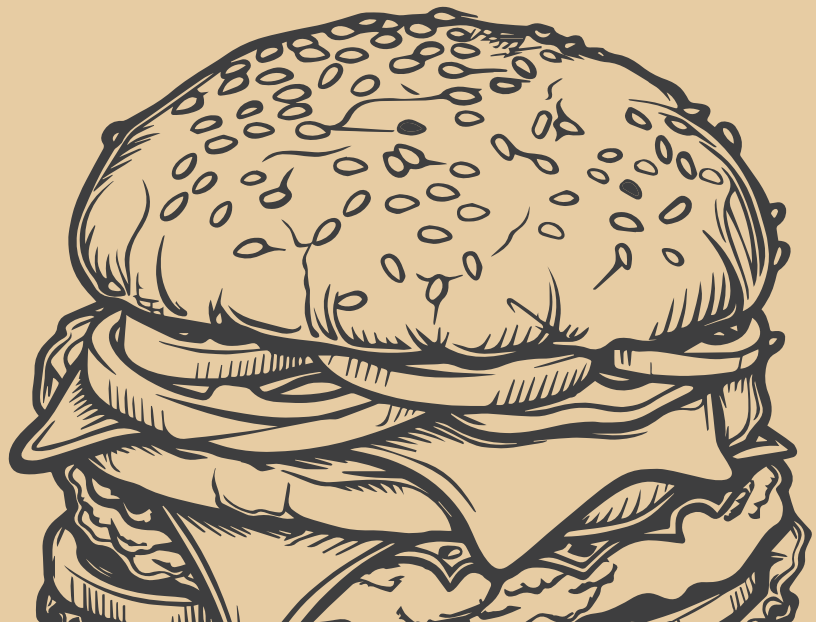
Crispychicken, Hamburgersauce,
frische Tomatenscheiben,
rote Zwiebeln, frische
Blattsalate, Cheddar-Käse und grüne
Peperoni, dazu Pommes

Inferno ^{2, 3, 4, 5, b, e, f, g, i} **16,90 €**

200g Rindfleisch-Patty,
Hamburgersauce, Jalapenos,
Tomaten, frische Blattsalate,
Cheddar, frische rote Zwiebel,
dazu Pommes

Viva la Vita ^{2, 3, 4, 5, e, f} **16,90 €**

veganes Rindfleisch-Patty,
vegane Mayonnaise,
Aubergine, Zucchini,
frische Tomaten, veganer Cheddar,
frische Blattsalate, dazu Pommes



Dolci / Dessert

Tartufo Nocciola ^{c, b, o} 6,90 €

halbgefrorenes aus Haselnuss und Schokolade bedeckt mit karamelisierter Haselnuss und Baiserstückchen

Tartufo Classico ^{b, c, i, a, o} 6,90 €

halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladencreme mit kandierten Haselnussstückchen

Tartufo Bianco ^{a, i, b, o, 10} 6,90 €

halbgefrorenes aus Kaffee und Zabaionecreme bedeckt mit weißen Baiserstückchen

Tartufo al Limoncello ^{a, i, b, o, 10} 6,90 €

halbgefrorenes aus Zitronencreme mit einem Kern aus Zitronenlikör umhüllt von knusprigen Zitronen-Baiserstückchen

Ananas ripieno ^{1, 2, 8, b, e, i, p} 9,90 €

echte Babyananas gefüllt mit Ananas Fruchtsorbet

Limone ripieno ^{1, 2, 8, b, e, i, p} 8,90 €

echte Zitrone gefüllt mit Zitronen Fruchtsorbet

Cocco ripieno ^{1, 2, 8, b, e, i, p} 8,90 €

echte Kokosnuss gefüllt mit Kokosnusseis

Tiramisu ^{10, 3, b, i, e, c} 6,90 €

mit Kaffee getränkte Löffelbiscuits und Mascarponecreme besiebt mit Kakaopulver

Pannacotta ^{b, 9, c} 6,90 €

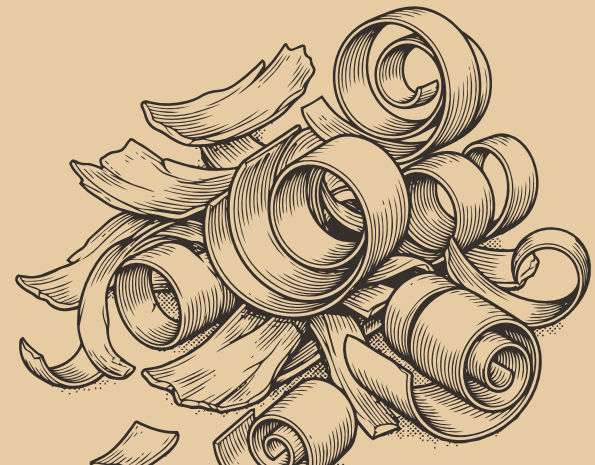
Sahne-Dessert mit Waldfruchtsauce

Cassata ^{b, a, i, o} 6,90 €

traditionelle sizilianische Eiscremespezialität aus Zabaione, Schokolade u. kandierten Früchten

Affogato alla Rossini ^{2, 8, 10, b} 7,90 €

Vanilleeis mit Espresso und feiner Vollmilchschokolade



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser in Originalflaschen

Acqua Morelli Naturell	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	4,90 €
Acqua Morelli Spritzig	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	4,90 €
Selters Medium	0,50 l	3,90 €

PEPSI in Originalflaschen

Pepsi Cola ^{1,2,3,5}	0,33 l	3,50 €
7Up ³	0,33 l	3,50 €
Mirinda ^{1,2,3}	0,33 l	3,50 €
Schwip Schwap ^{1,2,5}	0,33 l	3,50 €
Pepsi Zero ^{1,3,4,5}	0,33 l	3,50 €

EISTEE in Originalflaschen

Zitrone ^{2,3,5}	0,375 l	3,80 €
Pfirsich ^{3,5}	0,375 l	3,80 €
Blueberry ^{3,5}	0,375 l	3,80 €

GOLDBERG in Originalflaschen

Bitter Lemon ^{2,3,6}	0,20 l	3,50 €
Tonic Water ^{3,6}	0,20 l	3,50 €
Ginger Ale ^{3,6}	0,20 l	3,50 €

Saftschorlen in Originalflaschen

Apfel	0,33 l	3,80 €
Johannesbeere	0,33 l	3,80 €
Maracuja	0,33 l	3,80 €
Citrus-Ingwer	0,33 l	3,80 €
Rhabarber	0,33 l	3,80 €
Holunder	0,33 l	3,80 €



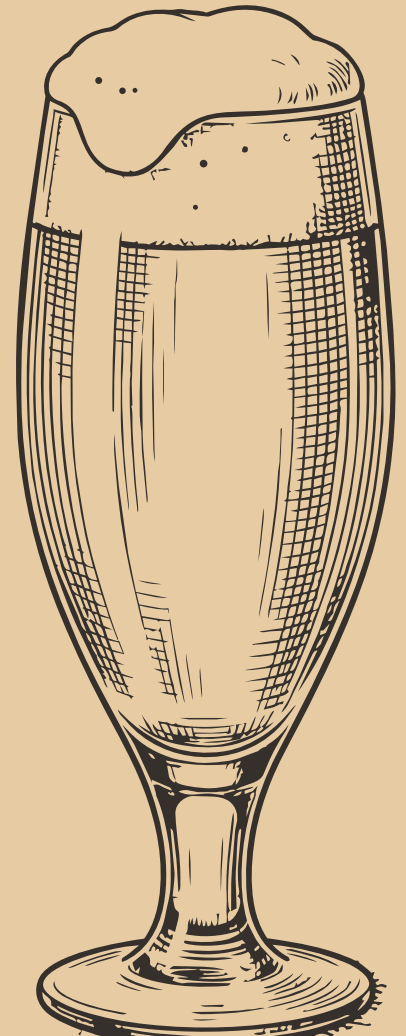
Göller

Pils vom Fass	0,40 l	3,50 €
Kaiser Heinrich Radler naturtrüb alkoholfrei ^{2,3,e1}	0,50 l	3,50 €
Baptist Helles vom Fass ^{e1}	0,50 l	4,20 €
Steinhauer Weisse ^{e1}	0,50 l	4,20 €
Weizen Alkoholfrei	0,50 l	4,20 €
Kellerbier ^{2,3,e1}	0,50 l	4,20 €
Cola-Hefe ^{1,2,3,5,e1}	0,50 l	4,20 €
„Ruß“ ^{2,3,e1}	0,50 l	4,20 €

JEVER FUN

Alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
-------------	--------	--------

Radler	0,40 l	3,50 €
---------------	--------	--------



Wein

ITALIENISCHE WEISSWEINE

Chardonay IGP⁸ 0,25 l 5,50 €
fruchtig, leicht aromatisch
mit Zitrusnote, erfrischend
und trocken

Pinot Grigio IGP⁸ 0,25 l 5,50 €
fruchtig und intensiv,
trockener und harmonischer
Geschmack

Lugana DOC⁸ 0,25 l 7,50 €
fruchtig, leicht aromatisch
mit Zitrusnote, erfrischend
und trocken

Weißweinschorle⁸ 0,25 l 3,50 €
0,50 l 5,50 €

ITALIENISCHE ROSÉWEINE

IL Rosato⁸ 0,25 l 5,50 €
trocken, fruchtig, erfrischend

ITALIENISCHE ROTWEINE

Primitivo IGT⁸ 0,25 l 5,50 €
fruchtig und würzig im Duft,
trocken und vollmundig
im Geschmack

Montepulciano DOP⁸ 0,25 l 5,50 €
Duft nach roten Früchten,
trocken und harmonisch
im Geschmack

Chianti DOCG⁸ 0,25 l 5,50 €
intensiv fruchtig im Geruch,
trocken und frisch
im Geschmack

Lambrusco IGP⁸ 0,25 l 5,50 €
leicht prickelnd und süß

Rotweinschorle⁸ 0,25 l 3,50 €
0,50 l 5,50 €

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN

Silvaner Kabinett⁸ 0,25 l 5,50 €
fränkischer Weißwein, trocken

Bacchus Kabinett⁸ 0,25 l 5,50 €
fränkischer Weißwein, halbtrocken



+ Flaschenweine

Vino Rosso/Rotwein

Zaccagnini Montepulciano

trocken, fruchtig, rote Früchte, Unterholz

Italien-Abruzzo | Zaccagnini | Montepulciano

0,75 l

25,- €

Planeta Nero d'Avola

trocken, fruchtig, Eichenholz, dunkle Schokolade

Italien-Sizilien | Planeta | Nero d'Avola

0,75 l

30,- €

Tunella Schioppettino

trocken, elegant, nussig, fruchtig

Italien-Friaul | Tunella | Schioppettino

0,75 l

55,- €

Feudo Croce Imperio Primitivo

trocken, langes Finale, würzig

Italien-Apulien Feudo Croce | Primitivo di Manduria

0,75 l

35,- €

Campo al Mare Bolgheri

trocken, körperreich, stark, fruchtig

Italien-Toskana | Folonari | Cuvee – Merlot | Petit Verdot

Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

0,75 l

55,- €

Cannonau Riserva

trocken, kräftig, würzig, fruchtig

Italien-Sardinien | Pala | Cannonau

0,75 l

55,- €

Librandi Ciró Riserva

trocken, fruchtig, harmonisch, langer Abgang
Italien-Kalabrien-Ciró | Librandi | Gaglioppo

0,75 l 30,- €

Ca dei Frati Ronchedone

trocken, beerig, rauchig-holzlig
Italien-Lombardei | Ca dei Frati | Marzemino | Sangiovese und Cabernet

0,75 l 40,- €

Villa Antinori Rosso

trocken, Kirsch, Pflaumen und zarte Holztöne
Italien-Toskana | Antinori | Sangiovese
Cabernet Sauvignon | Merlot, Syrah

0,75 l 40,- €

Le Volte dell´Ornellaia

trocken, fruchtbetont, tanninreich, saftig
Italien-Toskana | Ornellaia | Cabernet Sauvignon
Merlot | Petit Verdot

0,75 l 55,- €

Il Pino di Biserno

trocken, elegant, komplexe Aromenvielfalt
Toskana | Biserno | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon
Merlot | Petit Verdot

0,75 l 90,- €



+ Flaschenweine

Spumante/Schaumwein

Ferrari Spumante Brut

Schaumwein | frisch, fruchtig, komplex
Italien-Trentino | Ferrari | Chardonnay

0,75 l 55,- €

Ca del Bosco Cuvee Prestige Edizione 46

Schaumwein | trocken, fruchtig, aromatisch
Italien-Lombardei | Ca del Bosco | Cuvee
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco)

0,75 l 80,- €

Valdo Paradiso

Schaumwein | weich, fruchtig, elegant
Italien-Venetien | Valdo | Glera, Nerello Mascalese

0,75 l 25,- €

Valdo Ice Blanc de Blancs

Schaumwein | halbtrocken, fruchtig, zart
Italien-Venetien | Valdo | Cuvee

0,75 l 25,- €

Valdo Origine

Schaumwein | trocken, fruchtig, frisch
Italien-Venetien | Valdo | Cuvee

0,75 l 22,- €

Flaschenweine

Vino Bianco/Weißwein

Alturis Sauvignon

trocken, frisch, körperreich, mittelkräftig
Italien-Friaul | Conceito | Sauvignon Blac

0,75 l 25,- €

Bianco di Morgante

trocken, fruchtig, frisch, salzig, ausgeglichen
Italien-Sizilien | Morgante | Nero d'Avola

0,75 l 30,- €

Otella Le Creete Lugana

trocken, fruchtig, ausgewogen
Italien-Venetien | Otella | Trebbiano di Lugana

0,75 l 40,- €

Tunella Sauvignon

trocken, fruchtig, elegant
Italien-Friaul | Tunella | Sauvignon Blac

0,75 l 35,- €

Ca dei Frati Lugana

trocken, fruchtig, beerig, saftig
Italien-Lombardei | Ca die Frati | Trebbiano di Lugana

0,75 l 30,- €



Aperitif Digestif

APERITIF

Prosecco

„SCAVI & RAY Spumante“ 0,10 l 3,90 €

Prosecco

„SCAVI & RAY Spumante“ 0,15 l 4,90 €

Prosecco Schorle

„SCAVI & RAY Spumante“ 0,25 l 5,90 €

Aperol Spritz¹

„SCAVI & RAY Spumante“
Eiswürfel, Aperol und
frische Orangenscheibe 0,25 l 6,50 €

Hugo

„SCAVI & RAY Spumante“
Eiswürfel, Holunderblüten-
sirup und Minze 0,25 l 6,50 €

Aperitivo Rossini

„SCAVI & RAY Spumante“
Eiswürfel, Grapefruitsirup, frische
Grapefruitscheibe und Minze 0,25 l 6,50 €

Aperitivo Limoncello

„SCAVI & RAY Spumante“
Eiswürfel, Holunderblüten-
sirup und Minze 0,25 l 6,50 €

Lillet Wild Berry

Lillet, Goldberg Wild Berry,
Eiswürfel u. Beeren 0,25 l 6,50 €

Martini Bianco/ Rosso Dry

0,50 l 5,90 €

Campari Soda¹

Campari + Orange 0,50 l 6,50 €

Sanbitter alkoholfrei^{2, 3, 6}

0,10 l 5,00 €

Gin Tonic

Gin, Tonic Water, Eiswürfel,
Zitronenscheibe 0,25 l 7,90 €

Jacky Cola

Jack Daniels, Cola, Eiswürfel
Zitronenscheibe 0,25 l 7,90 €

DIGESTIF

Fernet Branca 39% vol. 0,20 l 3,50 €

Branca Menta 28,0%vol. 0,20 l 3,50 €

Cynar 16,5%vol. 0,20 l 3,50 €

Amaretto 30%vol. 0,20 l 3,50 €

Ramazzotti 30%vol. 0,20 l 3,50 €

Averna Amaro 36% vol. 0,20 l 3,50 €

Il Santo Sambuca 38% vol. 0,20 l 3,50 €

Vecchia Romagna 40% vol. 0,20 l 3,50 €

Jack Daniels 40% vol. 0,20 l 5,90 €

Limoncello 25% vol. 0,20 l 3,50 €

Baileys 17% vol. 0,20 l 3,50 €

Wodka 35% vol. 0,20 l 5,90 €

GRAPPE

Grappa della Casa 0,20 l 4,50 €

**Sie erhalten bei uns auf
Anfrage eine weitere Auswahl
erlesener Grappe**

Kaffee und Tee

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso⁵ 2,50 €

Espresso Macchiato^{5,7}
mit geschäumter Milch
(auch mit Mandelmilch
erhältlich, +1,00 €) 2,90 €

Espresso doppio⁵
doppelter Espresso 5,90 €

Tasse Kaffee⁵ 3,00 €

Cappuccino^{5,7}
mit geschäumter Milch
(auch mit Mandelmilch
erhältlich +1,00 €) 3,50 €

Latte macchiato^{5,7}
mit geschäumter Milch
(auch mit Mandelmilch
erhältlich +1,00 €) 3,90 €

TEESPEZIALITÄTEN

Pfefferminztee 3,00 €

Schwarztee 3,00 €

Früchtetee 3,00 €

Kamillentee 3,00 €



Golferkarte

per uno spuntino / für den kleinen Hunger

Club Sandwich »CLUB« ^{b, e}

Sandwichscheiben gefüllt mit Romasalat, Ei, Hähnchenfiletstreifen, Parmesan und einem saftigen Caesar Dressing

9,90 €

Currywurst »BELLA«

Bockwurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes

8,90 €

Schnitzel »COTOLETTA« ^{b, e, i}

Paniertes Schweineschnitzel (ca. 160g), dazu Pommes

9,90 €

Arancini »PALLA DA GOLF« ^{b, e}

frittierte Reisbälle nach Sizilianischer Art, gefüllt mit Hackfleischsoße, Erbsen, Mozzarella

9,90 €

Spaghetti al Pomodoro »NAPOLI« ^{e, f}

Tomatensoße, Olivenöl und frisches Basilikum

9,90 €

Bruschetta Grande »ITALIA« ^{e, f}

Pizzabrot mit marinierten Tomaten, Oliven, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch

9,90 €

Bocconcini Dolci »SOGNO« ^{1, 2, 8, b, c, e}

Pizzabrotstangen mit Nutella und frischen Früchten

9,90 €



Catering

Sie möchten Ihren Geburtstag feiern oder eine Gartenparty im Raum Schweinfurt veranstalten?

Wir nehmen Ihren Anlass als Aufgabe, Ihnen mit unseren erlesenen Speisen Ihre Feier zu etwas Besonderem zu machen:

Von Finger-Food und Snacks über exzellente Fisch-, Fleisch- und Pastagerichte bis hin zum Empfang mit ausgewähltem Wein oder Prosecco. Unser Service stellt Ihnen selbstverständlich das Geschirr für Ihre Veranstaltung zur Verfügung und kümmert sich bei Bedarf um weiteres Zubehör.

Unser Menübringdienst serviert Ihnen die besten italienischen Kostbarkeiten unseres Hauses. Damit wird Ihr Fest ein voller Erfolg.

Denn wir sind Ihr Partyservice mit italienischen Spezialitäten, die zum Anbeißen gut sind!

Einfach Anfragen

info@rossini-schweinfurt.de
oder 09727/99653

