

Rohe Vorspeisen

Rohfisch- Verkostung. 34,00

Scampi pro Stück. 4,50

Rote Garnelen aus Sizilien pro Stück. 5,00

Thunfisch-Tatar, Aperol-Reduktion
und Fruchtperlen. 19,00

Vorspeisen

LE CAPESANTE

Kurz angebratene Jakobsmuschel mit knusprigen Schweinebacken-Chips und frische Erbsenmayonnaise. 19,00



LA TECIADA

Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Scampi und Calamari nach Matrosenart. 23,00

COZZE FUORI BUONE DENTRO

Miesmuschelpfanne. 16,00

L'INSALATINA

Unser Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse. 19,50

IL CICHETTO DEL ROSSI

Cremiger Stockfisch, cremiger Zahnbrasse, marinierte Sardellen, Sardinen in Saor, Mantelführung. 24,00

IL SALMONE MARINATO

Zitrusmarinierter Lachs, Crème fraîche, Puffreis-Chips mit Rote Bete. 20,00

IL TONNO FRITTO

Frittierte Thunfischhäppchen in Pistazienkruste und Mayonnaise mit Ndjua. 19,50

THE OCTOPUS

Angerösteter Oktopustentakel, Limetten-Vanille-Kartoffelvelouté. 19,50

LA CARNE CRUDA STELLATA  *Selezione*
Handgehacktes Rindfleisch, Stracciatella, Feigenmarmelade, Himbeer-Zwiebel-Sauce, Basilikumemulsion. 22,00

IL PROSCIUTTO CRUDO IBERICO

Mangalica-Schulter mit DOP-Burrata und Datterini-Bruschetta. 19,50

Erster Gang

LE VONGOLE PEVARASSE

Spaghetti mit Muscheln. 18,50
mit Zugabe von Meeräscherogen. +4,00

IL MARE IN "ROSSO"

Spaghetti Matt "Monograno Felicetti" mit gemischten Meeresfrüchten. 23,00

IL PACCHERO DELLA TERRAZZA

Pacchero "Monograno Felicetti" mit Jakobsmuscheln und Garnelen. 19,50



LA CARBONARA DI PESCE

Tagliatelle-Nudeln mit Garnelen und Meeräscherogen. 19,50

IL FUSILLONE MEDITERRANEO

Fusilloni mit Datteltomatencreme, einheimischem Roter-Thunfisch, frittierte Zucchini-Julienne und geriebener Zitronatzitrone. 19,50

LA ZUPPA

Unsere leicht pikante Fischsuppe. 20,00

I GNOCCHI DEL ROSSI

Kleine Kartoffelklösschen mit Käse Pfeffer und roten Garnelen aus Sizilien. 19,50



GEPRESSTE MACCHERONCINI

Gepresste Maccheroncini, Daterinosauce, Büffelmozzarella und Pistazienkörner. 17,50

LA CARBONARA DOC

SSpaghetti mit Schweinebacke, Pecorino-Käse, Ei und Pfeffer. 14,00

AMATRICIANA

Pennette-Nudeln auf Amatriciana-Art. 13,50

LA CLASSICA LASAGNETTA

Lasagne-Auflauf. 13,50

Beilagen

Gemischter Salat. 6,50

Gegrilltes Gemüse. 7,00

Gebackene Kartoffeln. 6,00

Pommes frites. 6,00

Focaccia mit Rosmarin. 5,50

Focaccia mit Salz. 5,50

Hauptspeisen

FRITTIERTER FISCH

Gemischte Fischfrittüre mit Gemüse. 25,00



Sardinen paniert mit Limettensauce und rosa Pfeffer. 15,50

GEGRILLTER FISCH

Tintenfisch, Calamari und Garnelen vom Grill. 23,00

Ofen-gegarter Amberjack-Filet mit Trevisaner Radicchio und Wasabi-Mayonnaise. 27,00

Gemischte gegrillte Fische mit Gemüse. 34,00

Thunfischsteak, Mango-Curry-Gelee, Meeresspargel. 25,00

FISCHGERICHT DES TAGES

Gegrillt oder in Salzkruste. 7,50/100Gramm
Im Ofen gebacken mit Beilagen. 8,00/100 Gramm

FLEISCH VOM GRILL

Rinderfilet vom Grill mit gegrilltem Gemüse. 32,00

Tagliata Cube-Roll mit Rosmarin und Bratkartoffeln. 26,00

L'HAMBURGER STELLATO

Hamburger "Auswahl Damini" und Kartoffelpüree. 18,50



LA MILANESE CON L'OSSO

Kalbsschnitzel mit Pommes frites. 17,50



Info



Best seller

 Seit 2015 wurde **Damini Macelleria & Affini** als erste Fleischerei & Restaurant Europas mit **einem Michelin-Stern**  **ausgezeichnet**, den der Koch Giorgio Damini erhalten hat.

ROHGERICHTE

Fisch, der zum rohen oder so gut wie rohen Verzehr bestimmt ist, wird zum Gesundheitsschutz einem Verfahren gemäß den Bestimmungen der EG-Verordnung 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3 unterzogen.

In Ermangelung eines frischen Produkts weisen wir unsere Kunden darauf hin, dass einige Produkte gefroren oder tiefgefroren sein können, wir werden Sie darüber informieren.

Scanne den QR-Code für die Allergene-Liste.



BEDIENUNG

3,50

FOLGEN SIE UNS AUF  

info@rossirestaurant.com
www.rossirestaurant.com