

# ROSSINI'S

## *antipasti e insalate/appetizer and salad*

insalatina di frutta e ortaggi con agretto di miele e balsamico 🥕 <b>healthy fruit and vegetable salad with balsamic honey dressing</b>	<b>360.-</b>
classica mozzarella di bufala campana con pomodoro e rucola 🥕 <b>classic buffalo mozzarella cheese with tomatoes and rocket leave</b>	<b>460.-</b>
asparagi verdi al parmigiano 🥕 <b>green asparagus with parmesan cheese</b>	<b>430.-</b>
parmigiana di melanzane tradizionale al basilico 🥕 <b>baked eggplant parmigiana, basil sauce</b>	<b>430.-</b>
astice a vapore con insalata russa <b>warm boston lobster salad with vegetable and horseradish</b>	<b>850.-</b>
tonno alla griglia con burrata morbida e bottarga <b>grilled tuna loin with soft burrata cheese and bottarga</b>	<b>650.-</b>
capresante e gamberi scottati con crema di fagioli <b>grilled scallop and shrimps with borlotti bean sauce</b>	<b>460.-</b>
gran piatto di antipasto assortito <b>assorted selection of parma ham and salami created by chef gaetano</b>	<b>590.-</b>
cubi di fegato con mostarda di mirtilli rossi e mango <b>cube of 'rougié' duck liver with cranberry jam and fresh mango</b>	<b>730.-</b>

## *zuppe e risotto/soup and risottos*

zuppa di pesce di scoglio con crostone di pane all'aglio <b>seafood soup with garlic bread</b>	<b>appetizer 460.- main 530.-</b>
zuppa di funghi di bosco 🥕 <b>wild mushroom and porcini soup</b>	<b>380.-</b>
crema di piselli all'aglio con gamberi allo speck <b>green peas cream soup with shrimp and speck ham</b>	<b>330.-</b>
risotto alla caprese 🥕 <b>risotto with sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella and oregano</b>	<b>490.-</b>
risotto all'astice mantecato con fave e pecorino <b>risotto with boston lobster, fava beans and pecorino cheese</b>	<b>850.-</b>

IF YOU HAVE A SPECIAL DIETARY REQUEST, PLEASE ASK OUR CHEF,  
HE WILL BE DELIGHTED TO PREPARE YOUR FAVORITE DISH.

🥕 Vegetarian Dishes

All prices are subject to 10% service charge and government tax.

# ROSSINI'S

## ***paste fresche***

orecchiette fresche con broccoli strascinati e salsiccia <b>home-made orecchiette with sausage and broccoli</b>	appetizer 430.- main 490.-
tortelloni di zucca in salsa d'anatra <b>home-made tortelloni with pumpkin in duck meat sauce</b>	appetizer 430.- main 490.-
spaghetti saltati al granchio e bottarga <b>spaghetti with blue crab meat and bottarga</b>	appetizer 430.- main 490.-
rigatoni amatriciana profumati al balsamico <b>rigatoni 'amatriciana' with balsamico flavour</b>	appetizer 430.- main 490.-
tortelli di patate e pecorino romano al burro e salvia  <b>home-made tortelli potato and pecorino cheese, butter sage sauce</b>	appetizer 430.- main 490.-
lasagnetta di coda di manzo <b>ox tail beef lasagna</b>	main 490.-
ravioli di piselli e aglio con spezzato d'agnello <b>home-made ravioli of green peas and garlic with lamb ragout</b>	appetizer 430.- main 490.-
pansotti di carne alla crema di tartufo <b>home-made 'pansotti' filled with roasted veal in truffle essence</b>	appetizer 430.- main 490.-

## ***pesce/fish***

pesce neve in casseruola con asparagi, pomodori secchi e capperi di salina <b>snow fish with green asparagus, salina capers and sun-dried cherry tomatoes</b>	870.-
filetto di pesce bandiera con crema di limone e rosmarino <b>yellow tail filet in lemon rosemary sauce</b>	870.-
trancio di spigola selvaggio all'acqua pazza <b>pan-fried sea bass "acqua pazza" sauce</b>	860.-
trancio di salmone grigliato, fregula sarda con porcini e maggiorana <b>grilled salmon steak, 'fregula sarda' with porcini mushroom and majoram</b>	800.-

## ***carne e pollame/meat and poultry***

quaglia arrosto in porchetta con riduzione di balsamico e barbabietola <b>roasted quail in beetroot and balsamico reduction</b>	920.-
medaglioni di vitello con funghi porcini al marsala <b>pan-fried australian veal tenderloin with porcini mushroom and 'marsala' wine sauce</b>	1,100.-
filetto grigliato alle erbe con spinaci all'aglio e patate al timo <b>angus beef fillet with fresh herbs, garlic spinach and potato</b>	1,100.-
bistecca dimanzo grigliato in salsa al balsamico <b>grilled wagyu rib eye in balsamic sauce</b>	1,200.-
noci d'agnello scottate con patate al gorgonzola e riduzione di mirto <b>roasted lamb loin with potatoes in 'gorgonzola' sauce</b>	930.-

IF YOU HAVE A SPECIAL DIETARY REQUEST, PLEASE ASK OUR CHEF,  
HE WILL BE DELIGHTED TO PREPARE YOUR FAVORITE DISH.

 Vegetarian Dishes

All prices are subject to 10 % service charge and government tax.

# ROSSINI'S

## *dolci del pasticciere/dessert*

timballo di cioccolato fondente con gelato alla menta <b>chocolate terrine with mint ice cream</b>	290.-
panna cotta al cocco con amarena 'fabbrì' <b>coconut panna cotta with amarena cherry</b>	290.-
sicilia in bocca, cassata e cannolo al marsala <b>triumph of sicily dessert</b>	290.-
semifreddo di cioccolato bianco e fichi secchi, salsa di arancio amara <b>white chocolate and fig parfait in bitter orange sauce</b>	290.-
tiramisu rossini's <b>rossini's tiramisu</b>	290.-
soufflé di cioccolato amaro con gelato al barolo chinato <b>bitter chocolate soufflé served with 'barolo' chinato ice cream</b>	290.-
grande sinfonia rossini <b>great combination of rossini's dessert</b>	290.-
selezione di gelati e sorbetti mediterranei <b>selection of home-made ice cream and sherbets</b>	250.-

## *i nostri formaggi/cheeses*

scaglie di castelmagno con pere e confettura di fichi <b>castelmagno cheese with pear and fig confiture</b>	430.-
taleggio parmigiano e gorgonzola con acini di frutta fresca, noci e miele selvatico <b>taleggio, parmesan and gorgonzola cheeses with fresh grapes, walnut and wild honey</b>	410.-

## *caffè' rossini*

caffè' scheccherato <b>cold shaker coffee</b>	220.-
caffè' corretto <b>espresso with a choice of grappa, brandy, sambuca</b>	220.-
caffè' becerin <b>warm coffee with chocolate</b>	220.-

IF YOU HAVE A SPECIAL DIETARY REQUEST, PLEASE ASK OUR CHEF,  
HE WILL BE DELIGHTED TO PREPARE YOUR FAVORITE DISH.

All prices are subject to 10 % service charge and government tax.