



11 ANNI ROSSINI

Aperitivo:

Ferrari Maximum Brut

Antipasti:

Vitello tonnato

Vongole veraci alla marinara

Insalata di polipo con verdure crude

Porcini e finferli freschi sù carpaccio di patate

Filetti di peperoni arrosto sù rucola

Prosciutto di San Daniele con melone

Carpaccio di manzo

Zuppa:

Zuppa fiorentina

Pasta:

Tagliatelle ai gamberi rossi e rucola

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti all'aglio rosso, olio e peperoncino con bottarga sarda

Taglierini al limone con gamberetti e pistacchi di Agrigento

Risotto ai porcini e finferli freschi

Spaghetti alla checca

Spaghetti al radicchio

Ravioli della nonna (ripieni con radicchio e speck) al timo

Spaghetti al ragù

Pesce:

Sogliola

Branzino

Coda di rospo

Calamaretti

Sogliola alla parigina

Filetto di branzino gratinato al forno

Filetto di branzino ai porcini e finferli freschi

Carne:

Fegato di vitello al burro e salvia o al fagottino (con fichi mandorlati)

Piccata lombarda

Filettini di vitello da latte al burro e salvia

Filettini di vitello da latte ai porcini e finferli freschi

Straccetti di manzo alla romana

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde



11 JAHRE ROSSINI

Aperitif:

Ferrari Maximum Brut

Vorspeisen:

Vitello tonnato

Venusmuscheln im Sud

Lauwarmer Oktopussalat

Frische Steinpilze und Pfifferlinge auf Kartoffelcarpaccio

Geröstete, marinierte Paprika mit Rucola

San Daniele Schinken mit Melone

Carpaccio vom Rinderfilet

Suppe:

Gemüsebrühe mit Blattspinat und pochiertem Ei

Pasta:

Tagliatelle mit roten Garnelen und Rucola

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti all` aglio rosso, olio e peperoncino mit sardischer Bottarga

Taglierini mit Zitronensauce, Shrimps und siz. Pistazien

Risotto mit frischen Steinpilzen und Pfifferlingen

Spaghetti mit rohen Tomatenfilets, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum

Spaghetti mit Radicchio, Champignons und Peperoncino

Ravioli (gefüllt mit Radicchio und Speck) mit Butter und Thymian

Spaghetti mit Kalbs- und Rinderragù

Fisch:

Seezungen Wolfsbarsch Seeteufel Calamaretti

Mehlierte Filets von der Atlantik- Seezunge

Gratiniertes Filet vom Wolfsbarsch aus dem Ofen

Filets vom Wolfsbarsch mit frischen Steinpilzen und Pfifferlingen

Fleisch:

Kalbsleber mit Butter und Salbei oder mit weißen Feigen

Dünne Kalbsmedaillons mit Zitronen- Weißweinsauce

Medaillons vom Milchkalbsfilet mit Butter und Salbei

Medaillons vom Milchkalbsfilet mit frischen Steinpilzen und Pfifferlingen

Straccetti vom Rinderfilet, pikant

Gegrilltes Rinderfilet, natur oder mit grüner Pfeffersauce