

APERITIVI & LONGDRINKS

Moët & Chandon ¹² Champagner, brut	Fl. 0,2 l	32,00
Franciacorta La Montina Extra Brut DOC italienischer Spumante	0,10 l	9,50
Prosecco ¹² italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	7,00
Martini ¹² bianco, rosso ¹ oder dry	5 cl	5,50
Sandeman Sherry ¹² medium oder dry	5 cl	5,00
Campari Orange ¹ Campari mit Orangensaft	0,20 l	8,50
Campari Soda ¹ Campari mit Mineralwasser	0,20 l	8,50
Sanbitter ¹	0,10 l	4,50
Aperol Sprizz ^{1, 8, 12} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser		8,50
Limoncello Sprizz ^{1, 12} Limoncello mit Prosecco, Mineralwasser und frischer Minze		8,50
Aperitivo Rossosiena ^{1, 8, 12} Ramazzotti Rosato, Prosecco, Mineralwasser und Basilikum		8,50
Hugo ¹² Prosecco mit Holundersirup, Mineralwasser, Limette und Minze		8,50
Negroni ¹ Campari, Martini rosso, Hendrick's Gin, Angostura		8,50
Gin Tonic ^{4, 8}		8,50

I NOSTRI ANTIPASTI · VORSPEISEN



Vitello Tonnato ^{C, D, F, G} Kalbfleischscheiben mit Kapern und Thunfischcrème		14,50
Carpaccio di Manzo ^{A, G *} Rindercarpaccio mit Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan		14,50
Insalata Frutti di Mare ^{B, D, N} Meeresfrüchtesalat		17,00
Burrata Campana DOP su pomodorini confit ^{G, H} Kampanischer Burrata auf Kirschtomatenkonfit an Basilikumpesto		16,50
Gamberi di Fiume in Salsa rosa ^{A, B, C, D, F, G 4, 6, *} Flusskrebse in Cocktailsauce und Cantaloup-Melone		14,50
Antipasto »Rossosiena« ^{A, B, C, D, F, G *} gemischte Vorspeise nach Art des Hauses		16,50
Antipasto »Rossosiena« ^{A, B, C, D, F, G *} gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	für zwei Personen	30,00
Austern – Fines de Claire ^{A, G, N} mit hausgemachtem geröstetem Brot, Pumpnickel und Landbutter serviert	je Stück	4,00

***Diese Gerichte werden mit hausgemachtem geröstetem Brot und Landbutter serviert.**

ANTIPASTI VEGETALI VEGETARISCHE VORSPEISEN

- Carpaccio di Finocchio** ^{G, J, L}  **11,00**
Fenchel-Carpaccio mit Orangen- & Zitronenfilets,
Senf-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan
- Carpaccio di Bietola rossa** ^{J, H, L}  **11,00**
Rote-Bete-Carpaccio auf Meerrettichcrème,
mit Mandelscheiben bestreut
- Caprino** ^{G, H, J, L} **14,50**
lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten
Pinienkernen, Walnüssen, Feigensenf und
hausgemachter Balsamicocrème
- Caponata** ^{H, I, L}  **15,00**
süß-saure Aubergine mit Rosinen,
Pinienkernen, Mandelsplittern und
Balsamicocrème
- Antipasto Ortolana** ^{I, 5}  **16,50**
verschiedenes, frisches, eingelegtes
und gegrilltes Gemüse

ZUPPE

- Crema di Pomodoro** ^G  **6,50**
hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit
Sahne und Basilikum verfeinert
- Minestrone** ^{I, J}  **7,50**
italienische Gemüsesuppe

INSALATE

- Insalata di Pomodoro** ^{I, J, 12}  **7,50**
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Peperoncini,
Knoblauch, Oregano und Basilikum
- Insalata Mista piccola** ^{I, J, 12}  **6,50**
kleiner gemischter Salat
- Insalata Mista con Pollo** ^{J, 12} **16,50**
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-
bruststreifen und roten Zwiebeln
- Insalata Mista con Tonno** ^{D, J, 12} **14,50**
gemischter Salat mit Thunfisch
und roten Zwiebeln
- Insalata Mista con Salmone** ^{D, H, J, 12} **16,50**
(Norwegischer VARLAKS)
gemischter Salat mit gebratenen Lachsstücken
und Pinienkernen
- Insalata Mista con Punte di Filetto** ^{G, J, 12} **18,50**
gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen vom
argentinischen Rind und gehobeltem Parmesan

PASTE ASCIUTTE

Linguine Gran Scoglio ^{A, B, N, 12}	21,00
Linguine mit Meeresfrüchten, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie	
Tagliatelle Ortolana ^{A, G, H, 12} 	16,00
Bandnudeln mit Spinat, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	
Spighe al Tartufo ^{A, G}	18,00
hausgemachte Teigtaschen mit Trüffelüllung in Parmesankäse-Sauce	
Spaghetti Capri ^{A, G, H}	17,50
Spaghetti mit frischem Tomatensugo und Burrata-»Kronek« an Basilikumpesto	
Tagliatelle Alfredo ^{A, G}	19,50
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen vom argentinischen Rind, Champignons, Tomatensauce, Petersilie und einem Hauch von Sahne	
Gnocchi al Pesto o al Pomodoro ^{A, G, H}	15,00
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Basilikumpesto oder Tomatensauce	
Lasagne al Ragout di Vitello ^{A, G, I}	16,00
Lasagne mit Kalbsragout	
Risotto Rossosiena ^B	21,00
Scampi-Steinpilz-Risotto	

CARNE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.

Filetto di Manzo ai Ferri ^{G *}	ca. 250 g* 34,50
Argentinisches Rinderfilet vom Grill	
Filetto di Manzo Rossosiena ¹²	ca. 250 g* 37,50
Argentinisches Rinderfilet mit San Daniele Schinken bardiert, mit Mandelscheiben in Marsalasauc	
Costata di Manzo ai Ferri ^{G *}	ca. 300 g* 32,00
US-Entrecôte (Rib-Eye) vom Grill	
Costolette d'Agnello Scottadito [*]	32,50
gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit mediterranen Kräutern	
Bistecca Fiorentina	je 100 g 9,50
T-Bone Steak vom Chianina Rind aus der Toskana (ab 2 Personen), serviert mit 5 verschiedenen Salzsarten und Tagesbeilage	

*** serviert mit hausgemachter Kräuterbutter**

PESCE




Zuppa di Pesce ^{B, D, I, J} toskanische Fischsuppe nach Cacciucco-Art	18,50
Salmone al Cartoccio ^{B, D, I, N} Lachsfilet vom Norwegischen VARLAKS mit Meeresfrüchten in Folie gebacken, serviert mit Tagesbeilage	29,50
Orata alla Griglia ^D frische Dorade vom Grill, serviert mit Tagesbeilage	28,00
Scampi • alla Griglia ^{B, I} mit einem kleinen gemischten Salat • al Vino Bianco ^{B, 12} mit Wildreis • alla Diavola ^{B, I, J, 12} mit Wildreis	32,00
Sogliola al Burro ^{D, G} frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, serviert mit Tagesbeilage	38,50
Gamberone alla Griglia ^{A, B} Jumbo Gambas vom Grill, serviert mit Spaghetti aglio e olio oder mit einem kleinen gemischten Salat	29,50

WILDFANG & FANG DES TAGES AUF ANFRAGE*

- **Dorade** ^D für zwei Personen
- **Langustenschwanz** ^B
- **Loup de Mer** ^D für zwei Personen
- **Sashimi Thunfisch** ^D
- **Steinbutt** ^D
- **Hummer** ^B

*** Fragen Sie nach unseren aktuellen Angeboten!**

BRUSCHETTE E FOCACCIE

Bruschetta ^A  3 Stück Bauernbrot belegt mit Tomaten, Knoblauch und Oregano	7,50
Bruschetta N'Duja ^{A, G, 4, 5} 3 Stück Bauernbrot belegt mit einer Paste aus scharfer Salami und Peperoncini	7,50
Focaccia Naturale ^A  Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Oregano	8,00
Focaccia Classica ^{A, G}  Pizzabrot mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	11,00
Focaccia Rustica ^{A, G, 4, 5} Pizzabrot mit scharfer Salami und Gorgonzola	12,00

PIZZA

Pizza Bufalina ^{A, G}	14,50
Tomatensauce, Kampanischer Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten und Basilikum	
Pizza Margherita ^{A, G}	10,00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Pizza Capricciosa ^{A, G, 4, 5}	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Champignons und Artischocken	
Pizza Esplosiva ^{A, G, 4, 5, 12, 13}	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebeln, schwarze Oliven und Peperoncini	
Pizza Rossosiena ^{A, G, 4, 9}	16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, San Daniele Schinken und gehobelter Parmesan	
Pizza Valtellina ^{A, G, H, 4}	16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola, gehobelter Parmesan und Walnüsse	
Pizza Vegetariana ^{A, G} 	14,00
Tomatensauce, Mozzarella und gegrilltes Gemüse	
Pizza Tonno ^{A, D, G}	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln	
Pizza Salmonata ^{A, D, G}	16,00
Tomaten, Mozzarella, Philadelphiakäse, Blattspinat und Räucherlachs	
Pizza Silana ^{A, G, 4, 5}	16,00
Mozzarella, Kartoffeln, Scamorza, rote Zwiebeln, Steinpilze und N'Duja	
Pizza Siciliana ^{A, D, 1, 12} 	12,00
Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Knoblauch	
Pizza Scampi ^{A, B, G}	18,00
Tomatensauce, Mozzarella, Großgarnelen, Knoblauch und Petersilie	
Pizza Frutti di Mare ^{A, B, G, N}	16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Knoblauch und Petersilie	
Calzone ^{A, G, 4, 5}	14,00
gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, italienischem Kochschinken und Salami	

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Pizza mit Kampanischem Büffelmozzarella DOP zu und berechnen einen Aufpreis von 4,50 Euro.

SOLO PER BAMBINI

Spaghetti Bambino ^A mit Tomatensauce	7,00
Pizza Bambino ^{A, G, 4, 5} mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	7,00
Scaloppa Bambino ^{A, C} paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	13,00

FORMAGGIO

Tagliere di Formaggi ^{A, C, G, H, J, I, 9, 10, 12} Variation von italienischem Käse, serviert mit Feigensenf, hausgemachter Balsamicocrème, Weintrauben und Walnüssen. Dazu reichen wir hausgemachtes geröstetes Brot und Landbutter.	16,50
--	-------

DESSERT

Panna Cotta ^{G *} an Waldbeeren-Früchte-Ragout	8,00
Tiramisu ^{A, C, G, 2 *}	8,00
Crème brûlée ^{G *}	8,50
Cassata Siciliana ^{A, C, F, G, H, 12} mit Amaretto übergossen	8,00
Sorbetto al Limone ^{A, 1, 12 *} mit Prosecco, Limoncello und Wodka zubereitet	9,50
Tartufo Nero Affogato ^{C, E, G, H, 1, 2} mit Kräuterlikör übergossen	8,00
Tortino al Cioccolato ^{A, C, G *} Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit einem Schokokern (15 min Zubereitungszeit)	9,00
Mousse Cioccolato Bianco e Papavero [*] weiße Schokoldaden - Mohnmousse	9,00
Gelato Misto ^G 3 Kugeln gemischte Eiscreme	6,00

***Diese Nachspeisen sind hausgemacht**

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · **L** enthält Schwefeldioxid & Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig
9 Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul
11 Taurin · **12** enthält Sulfite · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker



auf Wunsch kann dieses Gericht vegan zubereitet werden

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.