



## Empfehlungen vom Koch Rossini Quattro

### Vorspeise

- A. Knoblauchsuppe mit Großgarnelen.....8.90 €
- B. Rindercarpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Rucola, Parmigiano und Pinienkerne in Vinaigrette Sauce.....16,50 €
- C. Focaccia mit Bruschetta und creme fraiche..... 10,50 €

### Hauptspeise

- D. Spaghetti Agio e Olio mit Großgarnelen und Champignon, Rucola, Parmigiano und Trüffelöl.....21,90 €
- E. Hausgemachte Bandnudeln mit Putenfiletstreifen, Steinpilzen in leichter Rahmsauce und Parmesan.....17,90 €
- F. Hausgemachte Bandnudeln mit Lammfiletstreifen und Steinpilzen in leichter KirchTomatensauce und Pinienkernen.....19,90 €
- G. Risotto mit fr. Lachsfilet, Champignons und Babyspinat in leichter Hummersauce.....18,00 €
- H. Steinofenpizza mit Steinpilzen, Prosciutto crudo, Parmigiano, Trüffelöl und creme fraiche.....18,50 €
- I. Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Spinat, Ricotta in leichter Gorgonzolasauce und Walnüssen.....17,50 €
- J. Spaghetti mit fr. Vongole und Knoblauch in leichter Weißweinsauce.....19,00 €
- K. Gegrillter Lachs in Butter-Zitronensauce und Mandeln dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln.....25,50 €

### Weine

Glas Primitivo Rotwein.....8.50 €

### Dessert

- L. Hausgemachte Crème brûlée.....7.90 €
- M. Hausgemachte Pana Cotta mit heißen Kirchen.....7.90 €
- N. Zabaglione.....7,50 €

