

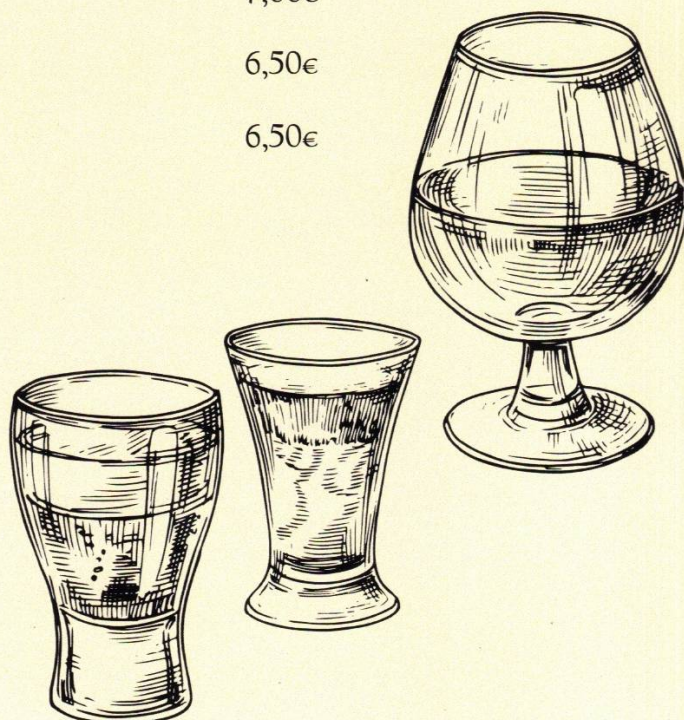
„Ich gebe zu, dreimal in meinem Leben geweint zu haben: als meine erste Oper durchfiel, als ich Paganini die Violine spielen hörte und als bei einem Bootspicknick ein getrüffelter Truthahn über Bord fiel.“

G. Rossini



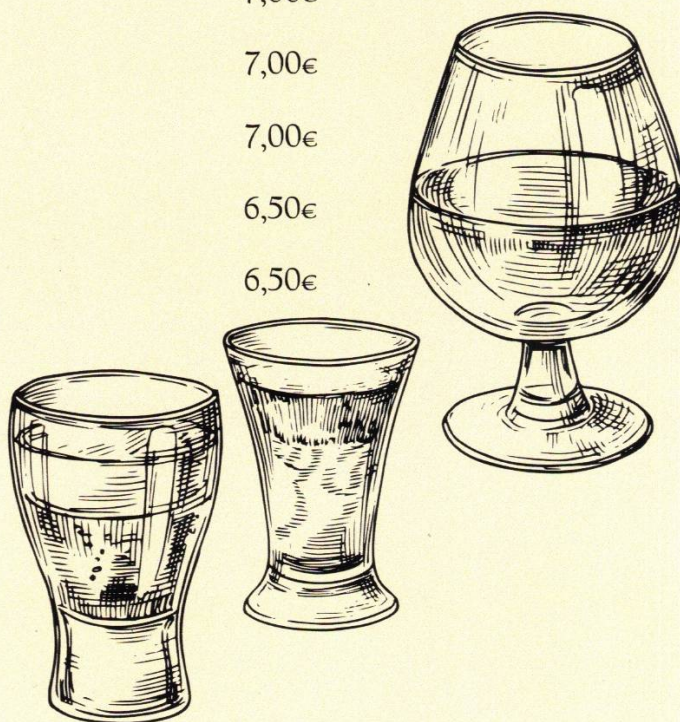
APERITIVI

Prosecco Spumante Granatapfel	0,1L	7,50€
Aperitivo Analcolico Crodino mit Tonic Water, Orangenscheibe und Minze ^[1]	0,2L	6,50€
Aperol		7,00€
Hugo		7,00€
Campari Soda		7,00€
Campari Orange		7,00€
Ricard		7,00€
Martini Bianco, Rosso,		6,50€
Portwein Seco, Sherry dry		6,50€



APERITIVI

Peters Winzersekt Riesling Brut	0,1L	6,50€	FLASCHE 34,50€
Prosecco Brut	0,1L	6,00€	FLASCHE 31,00€
Prosecco Spumante Granatapfel	0,1L	7,50€	
Aperitivo Analcolico Crodino mit Tonic Water, Orangenscheibe und Minze ^[1]	0,2L	6,50€	
Aperol		7,00€	
Hugo		7,00€	
Campari Soda		7,00€	
Campari Orange		7,00€	
Ricard		7,00€	
Martini Bianco, Rosso,		6,50€	
Portwein Seco, Sherry dry		6,50€	



„Ich gebe zu, dreimal in meinem Leben geweint zu haben: als meine erste Oper durchfiel, als ich Paganini die Violine spielen hörte und als bei einem Bootspicknick ein getrüffelter Truthahn über Bord fiel.“

G. Rossini



ZUPPE E ANTIPASTI

	Klein	Groß
 Zuppa al Pomodoro traditionelle Tomatensuppe mit Pesto al Basilico verfeinert	7,00€	
 Minestrone Toscana saisonale Gemüsesuppe frischem Basilikum und einem Schuss kaltgepresstem Olivenöl	8,00€	
 Bruschetta Napoletana Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	7,00€	
 Bruschetta Ortolana Pesto Verde, mediterranes Gemüse und gehobeltem Parmesan	7,00€	
 Bruschetta Capri Pesto Rosso, Bio-Mozzarella, Parmaschinken und Rucola ^[7]	8,00€	
 Antipasto Caldo gebackene Aubergine mit Ziegenkäse-Füllung, Brokkoli und Mandeln mit Mozzarella gratiniert, Polenta mit mildem Gorgonzola, mit Artischocken Tapenade gefüllte getrocknete Tomaten	15,50€	24,00€
Antipasti Misti Delizia italienische Edel Käsesorten mit Feigensenf, Fenchel-Salami, Salsiccia Picante und Parmaschinken mit Melone, mariniertes Gemüse ^[16,7,4,2]	16,50€	29,00€
Vitello Tonnato Sinfonia dünne Kalbsrücken Scheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen an italienischem Kartoffelsalat ^[2]	14,50€	20,50€
Brot mit selbst eingelegte Oliven frei Haus.		
Jeder weitere Brotkorb	1,50€	2,00€

INSALATA



Insalata Mista
gemischte Salatschale

Klein
7,00€

Groß
9,00€



Insalata dolce piccante
gemischte Salatschale, frisch vom Markt,
mit Avocado, Mango, Granatapfelkernen und
Walnüssen an Agavendicksaft-Senf-Dressing
und mit Chili verfeinert

17,50€

Insalata Parma
mit Bio-Mozzarella gefüllte Parmaschinkenröllchen
leicht gratiniert auf gegrillter Paprika
und mariniertem Rucola- Tomaten- Salat ^[7]

17,50€

Insalata di Pulpo alla Catanese
lauwarmer Oktopussalat in
Zitronen-Minz-Knoblauch-Marinade

14,50€



19,00€

Insalata Rossini
gemischte Salatschale mit fünf Gambas,^[10]
flambiert Cointreau und serviert
mit Pesto - Knoblauch Bruschetta 2stk.

21,50€



PASTA DELLA MAMMA

Linguine Frutti di Mare	24,00€
frische Meeresfrüchte in leicht scharfer Knoblauchsauce, mit Lauch und geschmorte Cherrytomaten	
Casarecce oder Linguine alla Rossini	18,50€
mit Hausgemachter Bio-Bolognese vom Rind (pikant) und Pecorinokäse ^[9]	
 Hausgemachte Casarecce	18,00€
mit Mangold und Steinpilzen in Rotem Pesto mit Parmesan	
 Linguine Cacio e Pepe	17,00€
mit cremigem Pecorino, in pfeffriger Buttersauce und frischem Rucola garniert	
 Ravioli ai Spinaci	18,50€
hausgemacht mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbeibutter mit Pinienkernen, wahlweise mit Tomaten-Basilikum-Sauce	
 Gnocchi ai Spinaci	17,00€
hausgemacht mit Spinat, Ricotta, Pinienkernen und Rosinen in Salbeibutter.	
 Gnocchi alla Romana	17,50€
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi in Tomaten- Basilikum- Sauce mit Ziegenkäse garniert	
 Gnocchi Verdi	18,00€
hausgemachte Basilikumgnocchi in Gorgonzola Soße und gerösteten Wallnüssen	



Unsere Gnocchi und Pasta wird frisch hergestellt und ist mit Vorbestellung auch glutenfrei erhältlich.

LE BEVANDE

stilles oder medium Wasser	0,25l	3,00€
Gerolsteiner Wasser	0,75l	6,00€
Gerolsteiner Wasser medium	0,75l	6,00€
Gerolsteiner Wasser still	0,75l	6,00€
Santpelegrino	0,75l	7,00€
Fritz-kola ^[9]	0,2l	3,00€
Fritz-kola ohne zucker ^[9]	0,2l	3,00€
Fritz-spritz bio-apfelschorle	0,2l	3,00€
Fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,2l	3,00€
Anjola Ananas-Limette Schorle	0,33l	4,50€
Orangina Limo	0,25l	3,50€
Orangensaft	0,2l	3,00€
Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,50€
Bitburger Pils vom Fass	0,4l	4,00€
Bitburger Radler	0,3l	3,50€
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l	4,00€
Hefeweizen	0,5l	5,50€
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l	4,00€
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,50€

LE BEVANDE CALDE

Espresso ^[9]	3,00€
Espresso Doppio ^[9]	5,00€
Espresso Macchiato ^[8,9]	3,50€
Kaffee ^[9]	3,00€
Cappuccino ^[8,9]	3,50€
Latte Macchiato ^[8,9]	4,00€
Diverse Sorten Tee	3,00€



Auf Wunsch bereiten wir Ihre Kaffeespezialität gerne auch koffeinfrei zu.

Wir beziehen unseren Kaffee von der Valentino Caffé Rösterei,
die für nachhaltige Produktionstechniken steht.

LA DOLCE VITA

Tiramisu Classico ^[9] nach altem italienische Rezept	7,50€
Panna Cotta hausgemachte Milch-Sahne- Spezialität mit warmen Waldfrüchten	6,50€
Torta della Nonna Mürbeteig-Tarte mit vanilliger Zitronencreme gefüllt und mit karamelisierten Mandeln getoppt	7,50€
Warmer Birnen-Pistazien-Strudel Blätterteig Strudel serviert mit Vanilleeis oder alternativ mit veganer Schokoladensauce	7,50€
Combinazione drei Dessertspezialitäten nach Wahl	10,50€



DIGESTIVI

Averna	5,00€
Ramazotti	5,00€
Vecchia Romagna	6,00€
Limoncello	5,00€
Amaretto	5,00€
Sambuca	5,00€
Williams Birne	5,50€
Grappa Riserva	
Il Baci Delle Muse [Verona] Im Duft mit den für in Fässern gereiften Grappa typischen Noten Karamell und Vanille.	6,50€
Grappa Di Brunello · Gagliano [Venetien] 18 Monate im Eichenfass gereift, elegant und vollmundig, dennoch weich sowie rund am Gaumen.	9,00€



Alle Spirituosen werden in 4cl serviert.

BUON APPETITO



Unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung erfragen Sie bitte beim Personal.



Vegan



Vegetarisch

Inhaltsstoffe: [1] Farbstoffe · [2] Konservierungsstoffe · [3] Antioxidationsmittel · [4] Geschmacksverstärker ·
[5] geschwefelt [6] geschwärzt · [7] Phosphat · [8] Milcheiweiß · [9] koffeinhaltig · [10] chininhaltig ·
[11] Süßungsmittel · [12] Phenylalaninquelle · [13] gewachst [14] Taurin · [15] Sulfid ·
[16] Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz ·
[17] Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel ·
[18] Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig ·
[19] Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, Phenylalaninquelle

LA TRATTORIA

Eine Trattoria ist eine italienische Gaststättenart, die typisch für den ländlichen Raum Italiens ist. Charakteristisch für Trattorien ist eine familiäre Atmosphäre, sowie die oft nur geringe Auswahl an Gerichten, welche eine hohe Qualität aufweisen.

Zusätzlich zu der Ihnen vorliegenden Karte bieten wir regelmäßig wechselnde Tafel Gerichte, als auch eine wöchentlich wechselnde Karte für den Mittagstisch an.

Gerne empfehlen wir Ihnen von uns ausgewählte Weine regionaler und italienischer Winzer - alla Salute!

Die Trattoria Rossini zeichnet sich besonders durch den regionalen Bezug unserer Produkte und die saisonale Auswahl der Gerichte aus.

Nagelstrasse 21 • 54290 Trier
Tel: 0651 • 20 06 73 00 oder 0177 • 2 85 09 14
info@rossini-trier.de

