

ROSSINI

BISTROT

Per cominciare

Olive all'ascolana dell'Antica Macelleria Mandozzi(AP) (1,3,6,7,9)	9
Crudo di tonno alletterato scottato con gazpacho di fragole e pomodoro,olive e salsa alla ricotta (1,4,7,9,12)	16
Girello di vitello con maionese artigianale,foglie di capperi e giardiniera di verdure (1,3,4,12)	16
Cappesante arrostiti con panzanella toscana e salsa alle noci nere (1,4,8,12)	16
Alici al verde fritte, cetrioli, yogurt bianco e salsa al limone (1,3,4,7,8,12)	16
Hummus di ceci, melanzane glassate al miele e spezie, portulaca e olio ai paccasassi (8,9,11,12)	15
Fiori di zucca con ricotta e pomodori confit, insalata di zucchine, pomodori freschi e fondo bruno vegetale (7,8,9,12)	15
<u>Le nostre paste fresche</u>	
Cappelletti tradizionali con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero estivo (1,3,7,9)	16
Mezzelune ripiene di ricotta e pescato nostrano, pesto di sedano, bottarga di ricciola e limone candito (1,2,3,4,7,8,9,14)	16
Pisarei piacentini con zucchine, fave, noci e pecorino dolce (1,7,8)	15
<u>Carne, pesce e contorni di stagione</u>	
Filetto di manzo alla Rossini con foie gras d'anatra, salsa Perigord al tartufo e patate arrosto (7, 9, 12)	34
Cotoletta di vitello alla bolognese con prosciutto crudo toscano di Aldo Iacomoni (AR) e Parmigiano Reggiano e pomodoro (1,3,7)	24
Trancio di leccia scottata, fagiolini saltati e salsa finocchi e arancia (4,8,12)	24
Totani gratinati alla mediterranea,maionese di mare e cavolo cappuccio marinato (1,8,9,12)	24
Presente di verdure (tutto il meglio dell'orto di oggi semplicemente cotto al vapore)	8
Insalata mistica con carote, fichi, semi di papavero,portulaca dressing alle albicocche e noci (8,12)	8
Insalata ai 4 pomodori con olio ai fichi	8
<u>.....e per concludere.....</u>	
Selezione di formaggi a cura di Luigi Guffanti 1876 (NO) con frutta fresca e le nostre confetture	15
I dolci del nostro laboratorio Rossini Bakery	9

Dolci

La nostra carta dei dolci cambia giornalmente e viene mostrata al tavolo al momento del servizio 9

Formaggi

Selezione di formaggi a cura di Luigi Guffanti 1876(NO), 14
servita con frutta fresca e le nostre confetture (7)

Caffetteria

Caffè	2
Caffè corretto	2,5
Decaffeinato	2,5
Decaffeinato corretto	3
Cappuccino	2,5
Orzo	2
Orzo corretto	2,5
Moretta	3
Moretta decaffeinata	3,5
SPECIAL CAFFE' ALLA ROSSINI!!!!!!	6
(Espresso, ganache al cioccolato, crema diplomatica, amarene di Cantiano e biscotto)	
The/Tisane francesi Damman Frères	3,50

STARTERS

Olive all'ascolana (deep fried olives stuffed with meat) from Antica Macelleria Mandozzi (AP)	9
Seared tuna fish with strawberry and tomato gazpacho, olives and ricotta cheese	16
Beef tartare with crispy Parmigiano Reggiano, tomato mayonnaise and rocket	16
Anchovies stuffing deep fried, fresh cucumber, white yogurt and lemon sauce	16
Sauteed scallops with tuscan bread salad and black walnuts sauce	16
Courgettes flowers stuffed with ricotta cheese and sundried tomatoes, courgettes salad, fresh tomatoes and vegetable sauce (veg)	15

OUR FRESH PASTA

Cappelletti stuffed with veal with Parmigiano Reggiano cream and black truffle	16
Passatelli with fish sauce and candy lemon	16
Fresh pisarei, courgettes,beans,walnuts and sweet pecorino cheese (veg)	15

MEAT, FISH AND FRESH VEGETABLES

Beef fillet alla Rossini, with duck foie gras, Perigord sauce with truffle and roasted potatoes	34
Rabbit rollé "in porchetta" with sauteed courgettes	22
Seared amberjack, vegetables and orange and fennel sauce	24
Mullet in gratin, cabbage salad and shellfish mayonnaise	24
Mixed steamed vegetables of the season (veg)	8
Mixed fresh salad with carrots, figs, poppy seeds, apricot and walnuts dressing (veg)	8
Fresh 4 varieties of tomatoes salad with figs leaves oil (veg)	8

CHEESE SELECTION AND DESSERTS

Cheese selection by Luigi Guffanti 1876 (NO) with fresh fruits and our homemade jams	15
Our dessert selection from Rossini Bakery lab	9

bread and cover charge 3 euros per person

ROSSINI
B I S T R O T

ROSSINI BISTROT

E

ROSSINI BAKERY

**RESTERANNO CHIUSI FINO IL
23/6/26.**

**CI RIVEDIAMO MERCOLEDÌ
24/6/26 CON QUALCHE
DIVERTENTE NOVITA'**

LO STAFF

MENU DEGUSTAZIONE “CRESCENDO ROSSINIANO”

Le originali olive all’ascolana dell’Antica Macelleria Mandozzi (AP)

Roast beef con salsa tonnata alla piemontese

Cappelletti tradizionali, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

e tartufo nero del Montefeltro

Filetto di manzo alla Rossini, foie gras d’anatra,

salsa Périgord al tartufo e patate arrosto

Dolce Barbajada

(bavarese al caffè, cioccolato, crema di latte e amarene di Cantiano)

60 euro a persona (escluso coperto e bevande)

Per cominciare

Olive all’ascolana dell’Antica Macelleria Mandozzi(AP) (1,3,6,7,9)

Uovo cotto a 63° con crema di zucchine, zucchine fritte e guanciale croccante e pecorino (1,3,7)

Girello di vitello con salsa tonnata alla piemontese, foglie di capperi e insalata riccia(1,3,4,12)

Baccalà mantecato alla veneziana, misticanza fresca, chutney di fichi e sfoglie di pane (1,4,12)

Crudo di pescato del giorno, cetrioli, yogurt, pomodorini confit e salsa al limone (4,7,12)

Hummus di ceci, melanzane glassate al miele e spezie, sedano e olio ai paccasassi (8,9,11,12)

Crocchè di mazzancolle, maionese ai crostacei, misticanza fresca e limone candito (7,8,9,12)

Le nostre paste fresche

Cappelletti tradizionali con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero estivo (1,3,7,9)

Mezzelune ripiene di ricotta e pescato nostrano, pesto di sedano, bottarga di ricciola e limone candito (1,2,3,4,7,8,14)

Gnocchi di patate alla sorrentina, con pomodoro molisano e mozzarella di bufala (1,7)

Carne, pesce e contorni di stagione

Filetto di manzo alla Rossini con foie gras d'anatra, salsa Perigord al tartufo e patate arrosto

Petto d'anatra all'arancia con erbe di campo ripassate

Rollè di faraona farcito, sugo d'arrosto e patate alle erbe

Trancio di ricciola scottata, verdure grigliate e salsa alle mandorle (4,8,12)

Filetto di pescato del giorno in gratin, spinaci saltati e salsa al brodetto fanese

Presente di verdure (tutto il meglio dell'orto di oggi semplicemente cotto al vapore)

Insalata misticanza con carote, fichi, semi di papavero, dressing alle albicocche e noci (8,12)

Insalata ai 4 pomodori con olio alle foglie di fichi

e per concludere....

Selezione di formaggi a cura di Luigi Guffanti 1876 (NO) con frutta fresca e le nostre confetture

I dolci del nostro laboratorio Rossini Bakery

