

## APERITIVI & LONGDRINKS

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

## I NOSTRI ANTIPASTI · VORSPEISEN

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

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

## ANTIPASTI VEGETALI VEGETARISCHE VORSPEISEN

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

## ZUPPE

- Crema di Pomodoro** <sup>G</sup>  **6,50**  
hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit  
Sahne und Basilikum verfeinert
- Minestrone** <sup>I, J</sup>  **7,50**  
italienische Gemüsesuppe

## INSALATE

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

## PASTE ASCIUTTE

<b>Linguine Gran Scoglio</b> <sup>A, B, N, 12</sup>	<b>21,50</b>
Linguine mit Meeresfrüchten, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie	
<b>Tagliatelle Ortolana</b> <sup>A, G, H, 12</sup> 	<b>16,00</b>
Bandnudeln mit Spinat, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	
<b>Spighe al Tartufo</b> <sup>A, G</sup>	<b>19,50</b>
hausgemachte Teigtaschen mit Trüffelüllung in Parmesankäse-Sauce	
<b>Spaghetti Capri</b> <sup>A, G, H</sup>	<b>17,50</b>
Spaghetti mit frischem Tomatensugo und Burrata-»Kronek« an Basilikumpesto	
<b>Tagliatelle Alfredo</b> <sup>A, G</sup>	<b>19,50</b>
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen vom argentinischen Rind, Champignons, Tomatensauce, Petersilie und einem Hauch von Sahne	
<b>Gnocchi al Pesto o al Pomodoro</b> <sup>A, G, H</sup>	<b>15,00</b>
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Basilikumpesto oder Tomatensauce	
<b>Lasagne al Ragout di Vitello</b> <sup>A, G, I</sup>	<b>16,00</b>
Lasagne mit Kalbsragout	
<b>Risotto Rossosiena</b> <sup>B</sup>	<b>22,50</b>
Scampi-Steinpilz-Risotto	

## CARNE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.

<b>Filetto di Manzo ai Ferri</b> <sup>G *</sup>	<b>ca. 250 g* 36,50</b>
Argentinisches Rinderfilet vom Grill	
<b>Filetto di Manzo Rossosiena</b> <sup>12</sup>	<b>ca. 250 g* 39,50</b>
Argentinisches Rinderfilet mit San Daniele Schinken bardiert, mit Mandelscheiben in Marsalasauc	
<b>Costata di Manzo ai Ferri</b> <sup>G *</sup>	<b>ca. 300 g* 34,50</b>
US-Entrecôte (Rib-Eye) vom Grill	
<b>Costolette d'Agnello Scottadito</b> <sup>*</sup>	<b>32,50</b>
gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit mediterranen Kräutern	
<b>Bistecca Fiorentina</b>	<b>je 100 g 9,50</b>
<b>T-Bone Steak vom Chianina Rind aus der Toskana</b> (ab 2 Personen), serviert mit 5 verschiedenen Salzsor	
ten und Tagesbeilage	

**\* serviert mit hausgemachter Kräuterbutter**

## PESCE

<b>Zuppa di Pesce</b> <sup>B, D, I, J</sup> toskanische Fischsuppe nach Cacciucco-Art	<b>19,50</b>
<b>Salmone al Cartoccio</b> <sup>B, D, I, N</sup> Lachsfilet vom Norwegischen VARLAKS mit Meeresfrüchten in Folie gebacken, serviert mit Tagesbeilage	<b>29,50</b>
<b>Orata alla Griglia</b> <sup>D</sup> frische Dorade vom Grill, serviert mit Tagesbeilage	<b>32,00</b>
<b>Scampi</b> • <b>alla Griglia</b> <sup>B, I</sup> mit einem kleinen gemischten Salat • <b>al Vino Bianco</b> <sup>B, 12</sup> mit Wildreis • <b>alla Diavola</b> <sup>B, I, J, 12</sup> mit Wildreis	<b>32,00</b>
<b>Sogliola al Burro</b> <sup>D, G</sup> frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, serviert mit Tagesbeilage	<b>42,50</b>
<b>Gamberone alla Griglia</b> <sup>A, B</sup> Jumbo Gambas vom Grill, serviert mit Spaghetti aglio e olio oder mit einem kleinen gemischten Salat	<b>29,50</b>

### WILDFANG & FANG DES TAGES AUF ANFRAGE\*

- **Dorade** <sup>D</sup> für zwei Personen
- **Langustenschwanz** <sup>B</sup>
- **Loup de Mer** <sup>D</sup> für zwei Personen
- **Sashimi Thunfisch** <sup>D</sup>
- **Steinbutt** <sup>D</sup>
- **Hummer** <sup>B</sup>

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

# PIZZA

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

## BRUSCHETTE E FOCACCE

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

## SOLO PER BAMBINI

<b>Spaghetti Bambino</b> <sup>A</sup>	<b>7,00</b>
mit Tomatensauce	
<b>Pizza Bambino</b> <sup>A, G, 4, 5</sup>	<b>7,00</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	
<b>Scaloppa Bambino</b> <sup>A, C</sup>	<b>13,00</b>
paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	

## FORMAGGIO

<b>Tagliere di Formaggi</b> <sup>A, C, G, H, J, I, 9, 10, 12</sup>	<b>21,00</b>
Variation von italienischem Käse, serviert mit Feigensenf, hausgemachter Balsamicocrème, Weintrauben und Walnüssen. Dazu reichen wir hausgemachtes geröstetes Brot und Landbutter.	