

ROSSINI

LIFE & FOOD

MENÚ NAPOLI

PARA COMPARTIR

Patatas bravas

Brocheta de verduras asadas

Brusqueta italiana con albahaca fresca

Calamares a la Andaluza



SEGUNDO (a elegir)

Pizza al gusto (Margherita, Prosciutto e Funghi, 4 Stagioni o 4 Formaggi)

Pasta al gusto (Carbonara, 4 quesos, Pesto o Bolognesa)

Opción vegana: Penne all'arrabiata o Pizza vegana



POSTRE (a elegir)

Tiramisú casero

Panna cotta de chocolate blanco con frutos del bosque

Sorbete de limón



BODEGA

Agua

Vino tinto o blanco (1 copa):

Envite joven D.O. Rioja

o

Refresco o cerveza

30€ (IVA incluido)



ROSSINI

LIFE & FOOD

MENÚ ROMA

PARA COMPARTIR

Patatas bravas

Brusqueta italiana con albahaca fresca

Jamón ibérico cortado a mano con pan con tomate

Calamares a la Andaluza



SEGUNDO (a elegir)

Risotto de setas del bosque con parmesano

Hamburguesa a elegir: Classic, BBQ o Mexicana

Opción vegana: Tagliatelle con salsa de setas y aceite de trufa



POSTRE (a elegir)

Profiteroles con nata y salsa de chocolate

Brownie de chocolate y nueces (servido con helado de vainilla y nata)

Sorbete de limón



BODEGA

Agua

Vino tinto o blanco (2 copas):

Envite joven D.O. Rioja

o

Refresco o cerveza

33€ (IVA incluido)



ROSSINI

LIFE & FOOD

MENÚ AMALFI

ENTRANTE (a elegir)

Calamares a la plancha con ajo y perejil

*Burrata di bufala con Bresaola, tomates cherry y rúcula
(posible opción vegana)*



SEGUNDO (a elegir)

Salmón a la plancha con brócoli, zanahoria y mayonesa cítrica de yuzu

Entrecôte 400gr. con verduras a la brasa

Opción vegana: Risotto de verduras



POSTRE (a elegir)

Panna cotta de chocolate blanco con frutos del bosque

Tiramisú casero

Sorbete de limón



BODEGA

Agua

Vino a escoger (2 copas):

Melior Verdejo, D.O. Rueda

Envite Crianza, D.O. Rioja

o

Refresco o cerveza

38€ (IVA incluido)



ROSSINI

LIFE & FOOD

MENÚ CAPRI

PARA COMPARTIR

Brusqueta italiana con albahaca fresca

Mejillones al vapor

Calamares a la plancha con ajo y perejil



ENTRANTE (a elegir)

Ensalada de salmón con cítricos, aguacate y crujiente de nachos

*Burrata di bufala con Bresaola, tomates cherry y rúcula
(posible opción vegana)*



SEGUNDO (a elegir)

*Solomillo "Rossini" Gold (200gr.) con foie gras y acompañado
de puré de patata trufado*

Atún rojo a la plancha con espárragos, calabacines y cherrys confitados

Opción vegana: Risotto de setas silvestres con aceite de trufa



POSTRE (a elegir)

Tiramisú casero

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Sorbete de limón



BODEGA

Agua

Vino a escoger (2 copas):

Shaya Verdejo, D.O. Rueda

Juan Gil Crianza, D.O. Jumilla

o

Refresco o cerveza

46€ (IVA incluido)