Taverna Rossini

m e n u

ristorante / pizzeria

Nel cuore del quartiere Parioli, a pochi passi da Piazza Ungheria, il ristorante Taverna Rossini è un elegante locale progettato dall'architetto Gaetano De Lorenzo. Gli interni, caldi ed accoglienti, sono un susseguirsi di salette che invitano, anche al piano inferiore, alla privacy di pranzi di lavoro e cene riservate a lume di candela. Il menu propone i gustosi piatti della cucina romana e mediterranea, carne e pesce alla brace, oltre alle gustose e fresche insalate per il brunch veloce. Goloso assortimento di dolci fatti in casa. Il grande forno a legna a vista, sforna, anche a pranzo le croccanti pizze romane e le tradizionali napoletane e pane fatto in casa. In cantina prestigiose etichette italiane ed estere. Taverna Rossini è il ritrovo preferito dei tifosi inglesi, scozzesi, gallesi, irlandesi e francesi durante il «6 Nazioni» di rugby. I proprietari, Filippo Corvisieri (ex giocatore di Rugby), le sue figlie Simona e Silvia ed i suoi figli Philip, Alessio e Valerio, anche loro giocatori ed appassionati di rugby, hanno ideato un locale che offre un servizio con orario continuato a partire dalle 5:30 del mattino con la colazione del Caffè Rossini per poi proseguire con il pranzo e la cena della Taverna fino alle 2:00 di notte.

Taverna Rossini restaurant, locayed in the heart of the Parioli district, a short walk from Piazza Ungheria, is an elegant venue designed by the architect Gaetano De Lorenzo. The interiors, warm and welcoming, are a succession of rooms that invite, even on the lower floor, to the privacy of business lunches and dinners by candlelight. The menu offers tasty Roman and Mediterranean dishes, grilled meat and fish, as well as tasty and fresh salads for quick brunch. Delicious assortment of homemade desserts. The large wood-burning oven at sight, churns out even at lunch the crispy Roman pizzas and the traditional Neapolitan pizzas and homemade bread. In the cellar prestigious Italian and foreign labels. Taverna Rossini is the favourite haunt of British, Scottish, Welsh, Irish and French fans during the "6 Nations" of rugby. The owners, Filippo Corvisieri (former Rugby player), his daughters Simona and Silvia and his sons Philip, Alessio and Valerio, also their players and rugby fans, have created a venue that offers a non-stop service starting at 5:30 am with the Caffè Rossini breakfast and then continue with the Taverna lunch and dinner until 2:00 am at night.

Antipasti

Starters

Tagliere di formaggi (per 1 persona) € 10,00
(Selezione di formaggi: pecorino, brie, caciotta piccante, ricotta di mucca e composta di frutta fatta in casa) **[A:1-7]**
Cheese platter (for 1 person)
(Selection of cheeses: pecorino, brie, spicy caciotta, cow ricotta and homemade fruit compote) **[A: 1-7]**

Tagliere di salumi (per 1 persona) € 10,00
(Selezione di salumi: Lonza, crudo di Parma, salame Napoli piccante, spianata Romana) **[A: 1-7]**
Platter of cold cuts (for 1 person)
(Selection of cold cuts: Cured Ponk Tenderloin , Parma ham, spicy Naples salami, Roman spianata) **[A: 1-7]**

Prosciutto di Parma [A: NO] € 10,00
Raw Cured Parma ham **[A: NO]**

Mozzarella di bufala DOP Campana [A: 7] € 12,00
Buffalo milk mozzarella DOP Campana **[A: 7]**

Prosciutto e Melone [A: NO] € 16,00
Raw Cured ham and melon **[A: NO]**

Parmigiana di Melanzane [A: 1-7-9] € 10,00
Aubergine Parmigiana **[A: 1-7-9]**

Frittelle Montanare (3 pezzi) € 6,00
(frittelle di pasta cresciuta con pomodoro, basilico e parmigiano) **[A: 1-7-9]**
Mountain-like fritters (3 pieces)
(Fritters of raised dough with tomato, basil and parmesan) **[A: 1-7-9]**

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
****Prodotto surgelato***

RISTORANTE

RISTORANTE

Polpettine di melanzane (5 pezzi) € 8,00
(Polpettine fritte di melanzane con salza tzatziki) **[A:1-3-7]**
Aubergine balls (5 pieces)
(Aubergine fried balls with tzatziki sause) **[A:1-3-7]**

Tartare di salmone € 13,00
*(Tartare di salmone** marinato in casa con riso nero, avocado e pepe rosa)* **[A:4]**
Salmon Tartare
(Homemade salmon tartare marinated with black rice, avocado and pink pepper) **[A:4]**

Alicette fritte € 13,00
*(Alicette** fritte con composta di mela gialla)* **[A:1-4]**
Fried anchovies
(Fried anchovies with compote of yellow apple) **[A:1-4]**

Sauté di vongole veraci € 16,00
(Sauté di vongole veraci) **[A:1-14]**
Sauté of veracious clams
(Sauté of veracious clams) **[A:1-14]**

Sauté di cozze da leccarsi le dita € 12,00
(Sautè di cozze con zenzero e datterino giallo del Vesuvio) **[A:1-14]**
Sauté mussels to lick your fingers
(Mussels sautè with ginger and yellow cherry tomato from Vesuvius) **[A:1-14]**

Zeppoline ripiene € 8,00
(Zeppoline ripiene con prosciutto e mozzarella di bufala, pomodoro e basilico o alici e mozzarella) **[A:1-4-7-9]**
Stuffed zeppoline
(Zeppoline stuffed with raw cured ham and buffalo mozzarella, tomato and basil or anchovies and mozzarella) **[A:1-4-7-9]**

Alici marinate € 14,00
*(Alici** marinate con cipolla di Tropea, uvetta e pinoli)* **[A:4-8-12]**
Marinated anchovies
(Anchovies marinated with Tropea onion, raisins and pine nuts) **[A:4-8-12]**

Sformatino di carciofi, patate e speck [A:1-3-7] € 11,00
Artichokes mini flan with potatoes and speck [A:1-3-7]

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

Primi di Terra

Meat First Courses

Gnocchetti alla Sorrentina € 14,00
(Terrina di gnocchetti di patate con pomodoro, basilico e mozzarella) **[A:1-3-7-9]**
Gnocchetti alla Sorrentina
(Terrine of potato gnocchetti with tomato, basil and mozzarella) **[A:1-3-7-9]**

Paccheri (piatto vegetariano) € 11,00
(Paccheri di semola con pachino, melanzane, pesto di basilico e ricotta salata) **[A:1-7]**
Paccheri (vegetarian dish)
(Corn Paccheri pasta with cherry tomato, aubergine, basil pesto and salted ricotta cheese) **[A:1-7]**

Spaghetti della tradizione romana con guanciale DOP € 15,00
(Spaghetti alla carbonara / all'amatriciana / alla gricia) **[A:1-7-9]**
Traditional Roman spaghetti with DOP pork cheek lard
(Spaghetti alla carbonara / all'amatriciana / alla gricia) **[A:1-7-9]**

Ravioli di prosciutto di Parma € 15,00
*(Ravioli** fatti a mano con ragù di prosciutto di Parma, asparagi*, cipolla fondente e riduzione di Shiraz)* **[A:1-3-7-9]**
Ravioli stuffed with Parma Ham
(Handmade ravioli with Parma ham ragout, asparagus, dark onion and reduced Shiraz) **[A:1-3-7-9]**

Pappardelle al ragù bianco € 14,00
(Pappardelle fresche al ragù bianco, fiori di zucca e peel di limone) **[A:1-3-7-9]**
Pappardelle with white sauce
(Fresh pappardelle with white meat sauce, courgette flowers and lemon peel) **[A:1-3-7-9]**

Fettuccine ai funghi porcini* (piatto vegetariano) € 14,00
(Fettuccine fresche all'uovo con porcini, olio all'aglio e prezzemolo)* **[A:1-3]**
Fettuccine with porcini mushrooms* (vegetarian dish)
(Fresh egg noodles with porcini mushrooms, garlic oil and parsley)* **[A:1-3]**

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

RISTORANTE

RISTORANTE

Tagliolini cacio e pepe € 13,00
(Tagliolini freschi all'uovo con Cacio Romano DOP e pepe nero) **[A:1-3-7]**
Tagliolini cacio e pepe
(Fresh egg noodles with DOP Cacio Romano cheese and black pepper) **[A:1-3-7]**

Ravioli ricotta e spinaci € 13,00
(Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con pomodoro / burro e salvia / vellutata di gorgonzola e radicchio) **[A:1-3-7-9]**
Ricotta and Spinach Ravioli
(Ravioli stuffed with ricotta and spinach with tomato or butter and sage or gorgonzola cheese and radicchio) **[A:1-3-7-9]**

Tagliolini ai porcini freschi € 20,00
(Secondo stagione) (prezzemolo, aglio) **[A:1-3]**
Tagliolini with fresh porcini mushrooms
(Available) (Parsley, garlic) **[A:1-3]**

Ravioli di cicoria e pecorino con fonduta di formaggio Castelmagno € 15,00
[A:1-3-7]
Ravioli with chicory and pecorino cheese with Castelmagno cheese fondue [A:1-3-7]

Agnolotti di brasato con burro e salvia aromatizzati con olio tartufato [A:1-3-7] € 16,00
Braised meat agnolotti with butter and sage flavored with oil truffle [A:1-3-7]

Tonnarelli con guanciale e carciofi croccanti e cacio romano [A:1-3-7] € 16,00
Tonnarelli with bacon and crispy artichokes and Roman cheese [A:1-3-7]

Paccheri con broccoli siciliani bacon e pecorino [A:1-7] € 14,00
Paccheri with Sicilian broccoli bacon and pecorino [A:1-7]

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
****Prodotto surgelato***

Primi di Mare

Fish First Courses

Fettuccine nere con scampi Campania e Sicilia € 18,00
(Fettuccine fresche al nero di seppia con scampi,*
datterino giallo del Vesuvio, basilico
e pistacchi di Bronte) **[A:1-2-3-8-14]**
Black fettuccine with scampi from Campania and Sicily
(Fresh Fettuccine with cuttlefish ink with scampi,
yellow datterino tomato from Vesuvius, basil
and pistachios from Bronte) **[A:1-2-3-8-14]**

Spaghetti alle vongole veraci [A:1-14] € 18,00
Spaghetti with veracious clams [A:1-14]

Ravioli al salmone € 16,00
*(Ravioli fatti a mano, ripieni di burrata con salmone**,*
basilico e pachino) **[A:1-3-4-7]**
Ravioli with salmon
(Handmade ravioli, stuffed with burrata cheese
with salmon, basil and cherry tomatoes) **[A:1-3-4-7]**

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

RISTORANTE

RISTORANTE

Risotti, Zuppe e Vellutate

Risottos, Soups and Consommès

Risotto delle malghe € 14,00
(Risotto con zucca, Castelmagno e riduzione di vino rosso) **[A:7]**
Malga risotto
(Risotto with pumpkin, Castelmagno cheese and reduced red wine) **[A:7]**

Zuppa di verdure [A: 9] € 10,00
Vegetable soup [A: 9]

Zuppa di cipolle con crostone di pane alla francese [A:1-7] € 13,00
Onion soup with French toasted bread [A:1-7]

Pasta e fagioli o Pasta e ceci [A:1-9] € 13,00
Pasta and beans or Pasta and chickpeas [A:1-9]

Vellutata di zucca € 12,00
(Vellutata di zucca con taleggio, guanciale croccante e crostini di pane) **[A:1-7-9]**
Pumpkin consommé
(Pumpkin consommé with taleggio cheese, crispy bacon and croutons) **[A:1-7-9]**

Secondi di Terra

Meat Main Courses

Millefoglie Danese al Porto € 16,00
(Millefoglie di manzo Danese aromatizzato al vino Porto con verdure grigliate) **[A:12]**
Danish mille-feuille with Port wine
(Danish beef millefeuille flavoured with Port wine with grilled vegetables) **[A:12]**

Saltimbocca alla romana con patate arrosto [A:1] € 14,00
Veal scallop with dry cured ham and roast potatoes [A:1]

Scaloppine al limone / Vino bianco / Marsala € 14,00
(con purè fatto in casa) **[A:1-12-14]**
Veal scallop with lemon / White wine / Marsala
(With homemade puree) **[A:1-12-14]**

Filetto al pepe verde [A:1-7] € 25,00
Fillet steak with green pepper [A:1-7]

Polpettine di vitella al pomodoro e basilico con purè di patate [A:1-7-9] € 15,00
Veal meatballs with tomato and basil with mashed potatoes [A:1-7-9]

Straccetti di manzo, rucola e pachino [A:1] € 14,00
Strips of beef with rocket and cherry tomatoes [A:1]

Tartare di manzo danese 250 gr € 26,00
(Servita con tuorlo d'uovo, uovo sodo, capperi, olive nere, cetriolini, cipolla rossa, prezzemolo) **[A:3]**
Danish beef tartare 250 gr
(served with egg yolk, boiled egg, capers, black olives, gherkins, red onion, parsley) **[A:3]**

Tournedos alla Rossini [A:1] € 28,00
Rossini Tournedos
(Flambè fillet with goose liver, truffles and bread crumbs) **[A:1]**

Tagliata di maialino al sesamo in salsa agrodolce [A:11] € 15,00
Sliced pork with sesame in sweet and sour sauce [A:11]

Polpettine di vitella al limone o vino con purea di patate € 15,00
Veal meatballs with lemon or wine with mashed potatoes

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
****Prodotto surgelato***

RISTORANTE

I nostri Burger

Our Burgers

Cheeseburger € 16,00
(Panino servito con hamburger di manzo da 200 gr con cheddar, cipolla rossa appassita, pomodoro e lattuga, servito con patate fritte) **[A:1-3-7]**
Cheeseburger
(Sandwich served with 200g beef burger with cheddar, dried red onion, tomato and lettuce, served with fried potatoes) **[A:1-3-7]**

Hamburger Rossini € 17,00
(Panino servito con hamburger al tartufo, fontina, pomodoro, lattuga e becon con patate al forno) **[A:1-3-7-9]**
Rossini Hamburger
(Sandwich served with truffle burger, fontina cheese, tomato, lettuce and bacon with baked potatoes) **[A:1-3-7-9]**

Hamburger al piatto con patate € 13,00
al forno / verdure grigliate [A:NO]
Dish burger with baked potatoes / grilled vegetables [A:NO]

Hamburger di Salmone con salsa Guacamole con patate fritte [A:1-4-11] € 16,00
Salmon burger with Guacamole sauce with fried potatoes [A:1-4-11]

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
****Prodotto surgelato***

RISTORANTE

Secondi Piatti di Mare

Fish Second Courses

Baccalà alla siciliana € 16,00
(Pomodorini, capperi, olive di Gaeta) **[A:1-4]**
Sicilian Codfish
(Cherry tomatoes, capers, Gaeta olives) **[A:4-9]**

Filetto di pesce bianco alla mugnaia con purea di patate € 16,00
(Orate, spigole, rombo) **[A:1-4-7]**
Mugnaia white fish fillet with mashed potatoes
(Sea bream, sea bass, turbot) **[A:1-4-7]**

Salmone croccante € 15,00
*(Salmone** aromatizzato alla soia scottato alla piastra con verdure al vapore)* **[A:4-6]**
Crispy salmon
(Grilled soya-flavoured salmon with steamed vegetables) **[A:4-6]**

Frittura di calamari e gamberi [A:1-2-14] € 16,00
Fried squids and prawns [A:1-2-14]

Abbiamo, oltre a questi piatti,
un'ampia scelta di pesce di mare
nel nostro ristorante di pesce.
Potete chiedere la carta al vostro cameriere.

We have, in addition to these dishes,
a wide choice of sea fish
in our fish restaurant.
You can ask your waiter for the card.

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

RISTORANTE

RISTORANTE

Carne Rossa alla Brace

Roasted red meat

Chateaubriand con salsa bernese € 50,00
servito con patate arrosto e verdure grigliate [A:3-7] *(per 2 persone)*
Chateaubriand with Bernese sauce
served with baked potatoes and grilled vegetables **[A:3-7]** *(for 2 people)*

Costata di manzo - minimo 600 gr [A:NO] € 6,00/hg
Rib steak - *minimum 600 gr* **[A:NO]**

Costolette d'agnello con patate al forno [A:NO] € 13,00
Lamb chops with baked potatoes **[A:NO]**

Entrecote alla griglia [A:NO] € 18,00
Grilled entrecote **[A:NO]**

Filetto alla griglia [A:NO] € 25,00
Grilled tenderloin **[A:NO]**

Tagliata di manzo con salsa dragoncello [A:1] € 23,00
Sliced beef with tarragon sauce **[A:1]**

Tagliata di manzo ai funghi porcini* congelati 1a scelta € 26,00
[A:NO]
Sliced beef with frozen porcini mushrooms 1st choice
[A:NO]

Fiorentina - minimo 800 gr (a partire da € 48) [A:NO] € 7,00/hg
T-Bone steak - *minimum 800 gr (starting from 48,00 €)* **[A:NO]**

Grigliata mista rossini (pollo, manzo, salsiccia, agnello) € 20,00
con patate arrosto [A:NO]
Rossini mixed grill *(chicken, beef, sausage, lamb)* **[A:NO]**

Carne Bianca alla Brace

Roasted white meat

Lombata di vitella con contorno di patate al forno € 16,00
Veal sirloin with baked potatoes **[A:NO]**

Galletto ruspante con patate al forno € 18,00
Free-range chicken with baked potatoes **[A:NO]**

Petto di pollo con patate al forno € 14,00
Chicken breast with baked potatoes **[A:NO]**

Pesce alla Brace

Roasted fish

Trancio di pesce spada* alla griglia *(1 porzione - 300g)* **[A:4]** **Grilled swordfish slice** *(1 portion - 300 gr)* **[A:4]**	€ 6,00/hg
Rombo alla griglia *(minimo 500g)* **[A:4]** **Grilled turbot** *minimum 500 g* **[A:4]**	€ 6,00/hg
Spigola o orata alla griglia *(minimo 500g)* **[A:4]** **Grilled sea bass or sea bream** *minimum 500 g* **[A:4]**	€ 4,50/hg
Salmone alla griglia con patate arrosto [A:4] **Grilled salmon with roast potatoes [A:4]**	€ 14,00
Pesce di mare *(minimo 500g - a partire da € 45,00)* **[A:4]** **Sea fish**- *minimum 500 g (starting from 45,00 €)* **[A:4]**	€ 9,00/hg

pane casereccio fatto in casa (48 ore di lievitazione)
homemade bread (48 hours of leavening) **[A:1-11]**

tutti i secondi della griglia sono serviti con patate arrosto
all second grilled courses are served with roast potatoes

**** in mancanza di prodotto fresco serviremo prodotto surgelato***
** if fresh product is unavailable, we will serve frozen product*

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

RISTORANTE

RISTORANTE

Piatti Etnici

Ethnic Dishes

Nasi Goreng € 12,00
(Riso basmati e nero venere saltato con verdure, anacardi, soia e zenzero) **[A:5-6-8]**
Nasi Goreng
(Basmati and black venere rice sautéed with vegetables, cashews, soy and ginger) **[A:5-6-8]**

Wok € 15,00
(*Verza bianca e rossa, con zucchine e carote saltate nel wok con Gamberi* / Pollo)* **[A:2-6-9]**
Wok
(*White and red cabbage, with zucchini and carrots sautéed in the wok with prawns / chicken* **[A:2-6-9]**

Fajitas di manzo € 15,00
(Manzo marinato e saltato con verdure e habanero, fagioli, cipolla e guacamole) **[A:6-9-12]**
Beef fajitas
(Beef marinated and sautéed with vegetables and habanero, beans, onion and guacamole) **[A:6-9-12]**

Ribs di maiale € 14,00
(Costine di maiale con salsa barbeque fatta in casa e patate alla paprika) **[A:6-9]**
Pork ribs
(Pork ribs with homemade barbeque sauce and paprika potatoes) **[A:6-9]**

Straccetti di pollo al curry Madras con tortino di riso Basmati [A:7] € 16,00
Madras curry chicken strips with plain Basmati rice [A:7]

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

Insalate

Salads

Insalata mista € 5,00
(carote, pomodoro, rughetta, lattuga, cetrioli) **[A:NO]**
Mixed salad *(carrots, tomato, rocket, lettuce, cucumber)* **[A:NO]**

Insalata verde (rughetta, lattuga) **[A:NO]** € 5,00
Green salad *(rocket, lettuce)* **[A:NO]**

Insalata di pomodori pachino, cetrioli e cipolla **[A:NO]** € 8,00
Salad of cherry tomatoes, cucumbers and onion **[A:NO]**

Caprese con bufala € 13,00
(mozzarella di bufala, pomodori e basilico) **[A:7]**
Caprese with buffalo mozzarella
(buffalo mozzarella, tomatoes and basil) **[A:7]**

Insalata nizzarda € 11,00
(insalata, fagiolini, patate, alici, tonno, uova, pomodoro, olive) **[A:3-4]**
Niçoise salad
(lettuce, green beans, potatoes, anchovies, tuna, eggs, tomato, olives) **[A:3-4]**

Caesar salad € 12,00
(lattuga, scaglie di parmigiano, crostini di pane, pollo alla griglia, citronnè all'aglio, salsa worcester, uovo) **[A:1-3-4]**
Caesar salad
(lettuce, parmesan flakes, croutons, grilled chicken, citronnè with garlic, worcester sauce, egg) **[A:1-3-4]**

Insalata greca € 11,00
(cetrioli, peperoni, olive di Gaeta, cipolla, pomodoro, feta greca, origano) **[A:7]**
Greek salad
(cucumbers, peppers, gaeta olives, onion, tomato, Greek feta, oregano) **[A:7]**

Insalata Rossini € 11,00
(rucola, lattuga, melanzane, pomodoro, mozzarella) **[A:7]**
Rossini Salad
(rocket, lettuce, eggplant, tomato, buffalo mozzarella) **[A:7]**

Omega 3 € 12,00
(insalata di finocchi, salmone** marinato in casa, avocado e arancia) **[A:4]**
Omega 3
(fennel salad, homemade marinated salmon, avocado and orange) **[A:4]**

RISTORANTE

RISTORANTE

Contorni

Side Dishes

Patate al forno € 4,00
Oven-roasted potatoes [A:NO]

Patate fritte € 5,00
French fries [A:NO]

Verdure di stagione *(broccoletti o cicoria o scarola)* € 7,00
Seasonal vegetables (*broccoli, chicory, endive*) **[A:NO]**

Carciofi *(solo stagionali - 2 a porzione)* € 10,00
Artichokes *(during season only - 2 per portion)* **[A:NO]**

Panachè di verdure bollite € 6,00
(patate, carote, zucchine e fagiolini)
Panachè of boiled vegetables
(*potatoes, carrots, courgettes and green beans)* **[A:NO]**

Verdure grigliate *(zucchine, melanzane, radicchio)* € 10,00
Grilled vegetables (*zucchini, aubergines, red chicory*) **[A:NO]**

Funghi porcini freschi *(minimo 200 g)* € 7,00/ht
Fresh porcini mushrooms (*minimum* 200 g) **[A:NO]**

Scarola ripassata alla napoletana € 7,00
(olive di Gaeta, aglio, pinoli) **[A:8]**
Neapolitan style endive
(Gaeta olives, garlic, pine nuts) **[A:8]**

Purè fatto in casa [A:7] € 6,00
Home-made puré [A:7]

Radicchio alla griglia € 8,00
Grilled red chicory [A:NO]

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

Fritti

Deep Fried Dishes

Filetto di baccalà* (1) - *Cod fillet* (1)* **[A:1-3-4]**	€ 4,00
Supplì (1) - *Rice balls filled with beef and mozzarella filling (1)* **[A:1-3-7-9]**	€ 2,50
Arancino cacio e pepe (1) *Rice balls filled with cheese pepper (1)* **[A:1-3-7]**	€ 2,50
Crocchetta di patate (1) - *Potato croquettes* (1) **[A:1-3-7]**	€ 1,50
Fiori di zucca (1) - *Zucchini flowers* (1) **[A:1-3-4-6-7]**	€ 4,00
Olive ascolane (6) - *Stuffed ascolane olives* (6) **[A:1-6-7-9]**	€ 6,00
Mozzarelline fritte (8) - *Small mozzarella balls* (8) **[A:1-3-6-7]**	€ 6,00
Fritto misto* per due persone (2 supplì, 2 fiori di zucca, 4 mozzarelline, 4 olive ascolane, 2 crocchette di patate) *Mixed fried* for two person (2 supplì, 2 zucchini flowers, 4 mozzarella balls, 4 ascolane olives, 2 potato croquettes)* **[A:1-3-4-6-7-9]**	€ 12,00

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
****Prodotto surgelato***

PIZZERIA

PIZZERIA

Calzoni

Half Moon Folded Pizza

Prosciutto cotto e mozzarella *Cooked ham and mozzarella* **[A:1-7]**	€ 9,00
Salame piccante, pomodoro e mozzarella *Spicy salami, tomato and mozzarella* **[A:1-7]**	€ 9,00
Cicoria e provola *Chicory and provolone* **[A:1-7]**	€ 9,00

Crostini

Small toasted bread slices

Funghi porcini* e mozzarella *Porcini mushrooms and mozzarella* **[A:1-7]**	€ 11,00
Prosciutto e mozzarella *Ham and mozzarella* **[A:1-7]**	€ 9,00
Funghi champignon e mozzarella *Champignon mushrooms and mozzarella* **[A:1-7]**	€ 9,00
Alici e mozzarella *Anchovies and mozzarella* **[A:1-4-7]**	€ 9,00
Salmone e mozzarella** *Salmon and mozzarella* **[A:1-4-7]**	€ 12,00

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
****Prodotto surgelato***

Bruschette *Thick grilled country bread slices*

Stracchino e noci - *Stracchino cheese* **[A:1-7-8]**	€ 5,00
Semplice (aglio, olio, sale) **-** *Simple (garlic, oil, salt)* **[A:1]**	€ 2,00
Pomodoro - *Tomato* **[A:1]**	€ 3,00
Pachino e bufala - *Cherry tomatoes and buffalo mozzarella* **[A:1-7]**	€ 5,00
Ciauscolo - *Salami* **[A:1]**	€ 6,00
Salmone -** *Salmon* **[A:4]**	€ 6,00
Pesto - *Pesto sauce* **[A:7]**	€ 3,50
Salsa di melanzane - *Aubergines sauce* **[A:1-9]**	€ 4,50
Stracchino, pachino e rughetta *Stracchino cheese, cherry tomatoes and rocket salad* **[A:1-7]**	€ 5,00
Burrata, alici e pomodori secchi *Dried tomatoes, anchovies, mozzarella* **[A:1-4-7]**	€ 6,00

Le Focacce *Focacce bread*

Focaccia alta o bassa *Thick or thin focaccia bread* **[A:1]**	€ 4,00
Focaccia con verdure grigliate *Focaccia with grilled vegetables* **[A:1]**	€ 10,00
Focaccia con bresaola, pachino e grana *Focaccia with cured beef, cherry tomatoes and grana cheese* **[A:1-7]**	€ 12,00
Focaccia ripiena di scarola ripassata alla napoletana stuffed *Focaccia with pan-fried endive with olives garlic and pinenuts* **[A:1]**	€ 11,00
Focaccia ripiena con cicoria ripassata, provola e bufala *Focaccia with chicory, provola cheese and bufala cheese* **[A:1-7]**	€ 13,00
Focaccia cacio e pepe *Focaccia with cheese and pepper* **[A:1-7]**	€ 7,00
Cestino pane - *Basket of bread* **[A:1-11]**	€ 4,00
Cestino pane misto - *Basket of mixed bread* **[A:1-11]**	€ 4,50
Cestino pane nero - *Basket of black bread* **[A:1-11]**	€ 4,50

PIZZERIA

PIZZERIA

Le Pizze Rosse

Tomato base topping

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico) *Margherita (tomato, mozzarella, basil)* **[A:1-7]**	€ 8,00
Variante alla pala	€ 2,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) *Buffalo (tomato, buffalo mozzarella, basil)* **[A:1-7]**	€ 10,00
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi) *Mushrooms (tomato, mozzarella, mushrooms)* **[A:1-7]**	€ 9,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe) *Napoli (tomato, mozzarella, anchovies)* **[A:1-4-7]**	€ 8,50
Marinara (pomodoro, aglio, origano) *Marinara (tomato, garlic, oregano)* **[A:1]**	€ 7,00
Variante alla pala	€ 2,00
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano) *Romana* *(tomato, mozzarella, anchovies, capers, oli ves, oregano)* **[A:1-4- 7]**	€ 10,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofini, funghi, uova) *Capricciosa* *(tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, egg)* **[A:1-3-7]**	€ 11,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) *Diavola (tomato, mozzarella, spicy salami)* **[A:1-7]**	€ 10,00
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, cicoria) *Vegetariana* *(tomato, mozzarella, aubergine, zucchini, chicory)* **[A:1-7]**	€ 10,00
Variante alla pala per tutti i gusti di pizza ***(tranne dove specificato)***	€ 4,00

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
****Prodotto surgelato***

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano) € 10,00
Parmigiana (tomato, mozzarella, aubergine, parmesan) **[A:1-7]**

Bufala extra (pomodoro, pachino, olive, € 12,00
mozzarella di bufala, origano, basilico)
Buffalo extra (tomato, cherry tomato, oli ves,
buffalo mozzarella, oregano, basil) **[A:1-7]**

Gustosa (pomodoro, mozzarella, peperoni e salsiccia) € 12,00
Gustosa (tomato, mozzarella, peppers and sausage) **[A:1-7]**

Gaucho € 11,00
(pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia e peperoncino)
Gaucho
(tomato, mozzarella, beans, sausage and chili peppers) **[A:1-7]**

Bis (pomodoro, mozzarella, funghi porcini*) € 12,00
Bis (tomato, mozzarella, porcini mushrooms) **[A:1-7]**

Pizza sociale alta per 4 persone (a gusto del pizzaiolo) € 36,00
Social pizza for 4 people (toppings selected by the pizza chef)
[può contenere uno o più allergeni]

La Pugliese (rossa con burrata e basilico) € 11,00
La Pugliese (red with burrata and basil) **[A:1-7]**

Variante alla pala per tutti i gusti di pizza € 4,00
(tranne dove specificato)

Specialità Pizza Calzone

Special Pizza Calzone

Margherita alta + calzone ripieno € 13,00
di cicoria ripassata e provola
Thick margherita pizza and calzone filled with pan-fried
chichory and provola cheese **[A:1-7]**

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
****Prodotto surgelato***

PIZZERIA

PIZZERIA

Le Pizze Bianche

White pizza (without tomato sauce)

Rossini ripiena (provola, prosciutto crudo, rucola) € 13,00
Rossini stuffed (smoked provola cheese, cured ham, rocket) **[A:1-7]**

Rossini (pomodoro pachino, mozzarella di bufala, prosciutto crudo) € 13,00
Rossini (cherry tomatoes, buffallo mozzarella, cured ham) **[A:1-7]**

4 formaggi (emmenthal, mozzarella, gorgonzola, parmigiano) € 10,00
4 cheeses (emmenthal, mozzarella, gorgonzola, parmesan) **[A:1-7]**

Rustica (fiori di zucca, mozzarella, alici) € 13,00
Rustica (zucchini flowers, mozzarella, anchovies) **[A:1-4-7]**

Zucchine (mozzarella e zucchine) € 9,00
Zucchini (mozzarella and zucchini) **[A:1-7]**

Contadina (funghi champignon, provola affumicata, prosciutto crudo) € 12,00
Contadina (champignon mushrooms, smoked provola cheese, cured ham) **[A:1-7]**

Speck (mozzarella, provola, speck) € 11,00
Speck (mozzarella, smocked provola cheese and smoked cured ham) **[A:1-7]**

Salsiccia e broccoletti (mozzarella, salsiccia, broccoletti) € 12,00
Sausage&broccoli (mozzarella, sausage, broccoli) **[A:1-7]**

Boscaiola (mozzarella, funghi, salsiccia) € 12,00
Boscaiola (mozzarella, mushrooms, sausage) **[A:1-7]**

Primavera (bufala, pachino, rughetta) € 12,00
Spring (buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad) **[A:1-7]**

Estiva (stracchino, rughetta, prosciutto crudo) € 12,00
Summer (stracchino cheese, rocket salad and raw cured ham) **[A:1-7]**

Radicchio e gorgonzola (mozzarella, radicchio, gorgonzola) € 12,00
Red chicory&gorgonzola (mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese) **[A:1-7]**

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

Salmone e mozzarella** *Salmon and mozzarella* **[A:1-4-7]**	€ 12,00
Faraona (mozzarella, bresaola, rughetta, scaglie di grana) *Faraona (mozzarella, cured beef, rocket salad and flackes of grana cheese)* **[A:1-7]**	€ 12,00
La nordica (stracchino, speck e zucchine) *La nordica (stracchino, speck and zucchini)* **[A:1-7]**	€ 12,00
La sfiziosa (mortadella, burrata e pistacchi) *La sfiziosa (mortadella, burrata and pistachios)* **[A:1-7]**	€ 14,00
Varianti - Additional pizza toppings	€ 2,00
Pizza alta - Thick crust pizza	€ 1,00

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

P I Z Z E R I A

Frutta

Fruits

Ananas *Pineapple*	€ 6,00
Fragole *Strawberries*	€ 6,00
Fragole con gelato o panna *Strawberries with ice cream or whiped cream* **[A:7]**	€ 7,50
Fragoline di bosco *Wild strawberries*	€ 9,00
Frutti di bosco *Wild berries*	€ 9,00
Macedonia di frutta fresca *Fresh fruit salad*	€ 6,00
Melone *Melon*	€ 6,00
Mango fresco *Fresh mango*	€ 9,00
Anguria *Watermelon*	€ 5,00
Tagliata di frutta di stagione - ***per due persone*** *Sliced seasonal fruits - for 2 people*	€ 14,00
Tagliata di frutta di stagione - ***per una persona*** *Sliced seasonal fruits - for 1 person*	€ 8,00
Correzione di gelato o liquore *With ice cream or liquor added*	€ 3,00

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

F R U T T A

Dolci

Sweet

Cheescake fatta in casa con frutta di stagione *Homemade cheescake with seasonal fruits* **[A: 1-3-7]**	€ 8,00
Crème brulée [A: 3-7]	€ 8,00
Crème caramel [A: 3-7]	€ 6,00
Mont blanc [A: 1-3-7]	€ 8,00
Millefoglie Cavalletti - *Millefeuille Cavalletti* **[A: 1-3-7-8]**	€ 8,00
Tiramisù [A: 1-3-7]**	€ 7,00
Sacher torta Cavalletti - *Sacher torte Cavalletti* **[A: 1-3-6-7-8]**	€ 8,00
Strudel di mele servita con gelato alla vaniglia e cannella** *Apple strudel served with vanilla ice-cream and cinnamon* **[A: 1-3-7-8]**	€ 8,00
Pizza con nutella *Plain pizza with nutella* **[A: 1-6-7-8]**	€ 8,00
Crostata di mele servita con gelato alla vaniglia e cannella** *Apple tart served with vanilla ice-cream and cinnamon* **[A: 1-3-7]**	€ 8,00

Gelati

Ice-cream

Semifreddo Rossini *Semifreddo al torroncino, nocciole e cioccolato fondente* *Semifreddo with nougat, hazelnuts and dark chocolate* **[A: 1-3-7-8]**	€ 8,00
Sorbetto di fragole - Limone *Strawberry sorbet - Lemon sorbet* *Green apple sorbet* **[A: 1-12]**	€ 6,00
Sgroppino *Lemon ice-cream with vodka and sparling wine* **[A: 1-12]**	€ 7,00
Gelato misto artigianale *Homemade mixed ice-cream* **[A:7-8]**	€ 8,00
Baci di cioccolato con ripieno di nutella (2) *Chocolate kisses filled with nutella (2)* **[A: 1-3-6-7-8]**	€ 8,00
Fruttini di Lancusi *Fruits delights with ice-cream filling (from Lancusi)* **[A: 5]**	€ 14,00
Tartufo di Pizzo Calabro DOP *Pizzo calabro truffle DOP*	€ 8,00

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

DOLCI E GELATI

BEVANDE E CAFFETTERIA

Bevande

Drink

Acqua - *Water 75 ml*	€ 3,00
Bibite in lattina - *Drinks in can*	€ 4,00
Succo di frutta - *Fruit juice*	€ 3,50
The freddo fatto in casa - *Ice tea homemade*	€ 4,00
Vino della casa (rosso o bianco) / prosecco	
Till red or white - Prosecco Bicchiere - *Glass*	€ 3,00
1/4 lt	€ 3,80
1/2 lt	€ 5,80
1 lt	€ 10,00
Paulaner piccola - *small*	€ 4,00
Paulaner media - *medium*	€ 6,00
Paulaner Salvador rossa piccola - *red small*	€ 4,50
Paulaner Salvador media - *medium*	€ 7,00
Paulaner Weiss piccola - *small*	€ 4,50
Paulaner Weiss media - *medium*	€ 7,00
Birra analcolica - *Alcoholic free beer*	€ 4,00
Heineken 33 cl	

Caffetteria

Coffee shop

Caffè - *Coffee*	€ 2,00
Caffè hag - *Decaffeined coffee*	€ 2,50
Caffè d'orzo - *Barley coffee*	€ 2,50
Caffè freddo - *Iced coffee*	€ 4,00
Caffè americano - *American coffee*	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Cappuccino freddo - *Iced cappuccino*	€ 5,00
Thè o camomilla - *Tea or camomile*	€ 3,00
Cioccolata calda con panna - *Hot chocolate with cream*	€ 8,00
Irish coffee	€ 6,00
Spremuta d'arancia fresca - *Freshly squeezed orance juice*	€ 6,00
Centrifuga mista - *Mixed cenntrifuge*	€ 7,00
Aperitivi analcolici (crodino, bitter bianco o rosso)	€ 6,00
Alcohol free aperitifs	
Aperitivi alcolici (campari, aperol) - *Alcoholic aperitifs*	€ 7,00

Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
***** Prodotto abbattuto in casa***
**** Prodotto surgelato***

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that in food and drinks prepared and administered in this exercise, ingredients or adjuvants may be contained considered allergens.

Elenco di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizioe presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of substances or products that cause allergies or intolerances used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. no. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio e derivati: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi, noci macadamia, ed i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupino e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1. Cereals containing gluten that is: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridisers and derivatives
2. Crustaceans and crustacean products.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products.
5. Peanuts and peanut products.
6. Soy and soy products
7. Milk and dairy products, including lactose.
8. Nuts and derivatives: almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland nuts, pistachios, macadamia nuts, and their products.
9. Celery and celery-based products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and and products based on sesame seeds.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg
13. Lupine and lupine-based products.
14. Molluscs and shellfish-based products.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty and it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided on request.

La Direzione

Oltre la carta la Taverna Rossini offre ogni giorno un menù diverso.

Beyond the paper the Taverna Rossini offers every day a different menu.

Pescheria Rossini

Cucina di mare
Pesce dell'asta di Terracina e Formia
Crostacei direttamente da Mazara del Vallo

Seafood cuisine
Fish from the markets of Terracina and Formia
Shellfish fresh from Mazara del Vallo

Orari di apertura / Opening time
12.00 - 15.30 / 19.00 - 1.00

Viale G. Rossini, 48 (P.zza Ungheria) - 00198 Roma

Tel. 06.8543804 / 06.85383752 / Mob. 335.5381123

www.pescheriarossini.it / info@pescheriarossini.it

CHIUSO SOLO IL 24 ED IL 31 DICEMBRE

CLOSED ONLY ON THE 24TH AND 31ST OF DECEMBER

MOZZARELLA CASEIFICIO MOZZARE ROMA DAL 1999 DI LATTE DI BUFALA

PAULANER MÜNCHEN

Taverna Rossini

Aperto pranzo e cena tutto l'anno
Orario continuato dalle 12.00 alle 2.00

Opened lunch and dinner all the year
Open all day from 12.00 a.m. to 2.00 a.m.

Si accettano carte di credito
All credit cards accepted

Viale G. Rossini, 54 (P.zza Ungheria) - 00198 Roma

Tel. 06.84242903 / 06.85355917 / Mob. 346.7448138

www.tavernarossini.it

CHIUSO SOLO IL 24 ED IL 31 DICEMBRE

CLOSED ONLY ON THE 24TH AND 31ST OF DECEMBER

GIOIA SPA

www.gioiaspa.com

Scansionami