



ROSSO

DI ACQUA E SOLE

BENVENUTI !

WILLKOMMEN IM ANDEREN ITALIEN!



Wir begrüßen Sie sehr herzlich in unserem Wohnzimmer
und freuen uns,
dass auch Sie das Leben lieben.

Grazie!

**Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit, gute Gespräche
und Buon Appetito!**

Ihr
Ingmar Goetzloff & Familie
mit dem ROSSO Team



LABORATORIO

KOCH. KUNST. HAND. WERK.

Höchsten Genuss muss man sich verdienen. Deswegen haben wir uns im ROSSO der echten Handwerkskunst verschrieben – im wahrsten Sinn des Wortes. Denn es gibt fast nichts in unserer Küche, das nicht von kundiger Hand veredelt wurde. Die Basis sind natürlich die allerbesten Zutaten, die wir ausnahmslos frisch zubereiten, um unseren Gästen immer eine gute Zeit bieten zu können. Hier einige Infos zu den wichtigsten Bestandteilen unserer Kochkunst.

FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

Im ROSSO ist es Pflicht, mit der Natur behutsam umzugehen. Deswegen verarbeiten wir ausschließlich Frischware, die im Ganzen geliefert wird. Bei uns wird diese dann von Hand zerlegt, filetiert und für den späteren Genuss am Teller Stück für Stück vorbereitet. Wichtig ist uns dabei, alles vom Fisch zu verwenden – vom Kopf bis zum Schwanz. Das bedeutet natürlich, dass wir immer wieder neue Ideen entwickeln, um auch wirklich alles in schmackhafte Kreationen zu verwandeln. Die Karkassen werden z.B. als Basis für gehaltvollen Fischfonds verwendet, den ihr übrigens auf Bestellung von uns im Glas für eure eigenen Küchenideen bekommen könnt.

RINDFLEISCH

Unser Rindfleisch liefert der berühmteste Fleischer der Welt: Dario Cecchini aus Panzano. Er verarbeitet v.a. das Fleisch des Chianina-Rinds, das er in seiner Macelleria bis zum optimalen Genusszeitpunkt gekonnt reifen lässt. Dario verfolgt – ähnlich wie wir beim Fisch – die Philosophie, alles vom Tier zu verwenden. Das Prunkstück dabei ist natürlich das Bistecca Fiorentina, das es nur bei ihm in dieser fantastischen Qualität gibt.

PASTA

Die Pasta fertigt Ingmars Schwester Judith von Hand nach alter Tradition. Zu den Tajarin mit schwarzem Piemont-Trüffel benötigt sie z. B. 30 Eidotter auf 1 kg Mehl! Aus den 30 Eiklar machen wir dann ein wunderbares Soufflé. Die Füllungen unserer Ravioli oder Capelletti werden bei uns in der Küche frisch zubereitet, Judith hüllt sie dann in ihren handgemachten Nudelteig. Apropos: Bei uns in der Küche verwenden wir ausschließlich »echte« Eier, keine industriell bearbeiteten »Kunstprodukte«. Lediglich im Tiramisu verarbeiten wir pasteurisierte Eier, da dieses Gericht ja nicht erhitzt wird.

SELBSTGEMACHTES

Wenn ein Gericht spezielle Geschmacksnoten benötigt, gehen wir den natürlichen Weg und stellen sie uns selbst her. Dazu nehmen wir allerlei natürliche Zutaten und verarbeiten sie von Hand. Das ist klarerweise zeitaufwändiger und schwieriger, als ein industrielles Fertigprodukt zu verwenden, aber wir sind der Meinung, diese naturbelassene Handfertigkeit schmeckt man auch. So legen wir z. B. Chili, Basilikum u.a.m. in Olivenöl ein, um das flüssige Gold speziell zu parfümieren. Oder wir aromatisieren Zitronen in Salz, selchen Sellerie und Rote Rüben, reduzieren die Essigessenz bei uns in der Küche über lange Zeit ein, aber auch so mancher Spezialsenf wird von uns selbst hergestellt. Die Ideen nehmen kein Ende: Welche neue Geschmacksnuancen werden wir morgen benötigen ...?

OLIVEN

Unsere Taggiasca-Oliven kommen von Daniela Bestoso von der Stella Nello aus Ligurien. Sie sind entkernt und in Kräuter eingelegt. Sie sind aromatisch, mild, angenehm zu essen und völlig naturbelassen (ohne künstliche Färbung). Deshalb können sie auch in der Farbe variieren.

OLIVENÖL

Wir verwenden bevorzugt das Olivenöl von Le Valli aus Sizilien, ein Tipp von Pasta-Königin Judith. Das Öl ist fruchtig, mild und äußerst bekömmlich. In Kombination mit dem frischen Brot aus Altamura einfach perfekt.

BROT

Vincenzo d'Ambrosio aus Altamura liefert unser Brot. Es wird vor Ort von Hand gemacht, vorgebacken und in Windeseile zu uns verschickt. Bei uns wird es fertig gebacken und schmeckt dadurch jeden Tag frisch und knusprig.

GEMÜSE

Saisonales Gemüse liefern uns lokale Gemüsehändler. Bei uns in der Küche schneiden wir alles von Hand je nach Bedarf: Julienne, Würfel, Scheiben, Spaghetti u.v.m. Auch beim Gemüse wird alles verwendet, selbst die Abschnitte verfeinern einen schmackhaften, würzigen Gemüsefonds.

DOLCE

Die Zitronen-Mandel-Torte bäckt die Nonna, die Mutter von Ingmar nach überlieferter Rezeptur. Aber auch alle anderen Süßspeisen sind selbstverständlich handgemacht.

WEIN

Derzeit haben wir über 320 Sorten lagernd. In Zukunft wollen wir dieses überreiche Angebot etwas verschlankern, dafür aber immer wieder neue hochwertige Entdeckungen präsentieren. Jeder einzelne Wein ist handverlesen und verkostet. Wir vertrauen nicht dem Etikett, sondern ausschließlich dem eigenen Gaumen. Lagerweine werden immer wieder geprüft, ob sie schon die ideale Trinkreife erreicht haben.

Kurze Videos zu unserer Arbeitsweise findet ihr auf unserem Instagram-Kanal:





ANTIPASTI

VORSPEISEN

AL MARE

POLPO € 19,80

Gegrillter Oktopus

Allergene Inhaltsstoffe: Laktose, Weichtiere

GAMBERI CROCCANTI AL PISTACCHIO

€ 19,80

Rotgarnelen (Wildfang) im Pistazienmantel
(Pistacchio di Bronte / Sizilien)

Allergene Inhaltsstoffe: Krustentiere, Milch-Laktose

CEVICHE € 23,80

Dry Aged Hamachi (Gelbflossenmakrele),
Kürbis, Buttermilch, Fischfond, Koriander

Allergene Inhaltsstoffe: Krustentiere, Milch-Laktose

VEGETARIANO

ROSA ROSSA € 16,80

Rote Rübe, Sellerie geräuchert, Selleriecreme

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, Sellerie

A TERRA

Nach Verfügbarkeit:

ROSMARINO IN CULO € 16,80

Toskanisches Beef Tartar, handgeschnitten.

Puristisch mit Olivenöl, Salz, Pfeffer

Allergene Inhaltsstoffe: keine

Nach 21 Uhr (für 2 Personen):

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI € 33,80

Variation nach Verfügbarkeit aus ausgewählten Salumi,
Prosciutti und Käse aus den Regionen Toskana, Emilia
Romagna, Piemonte und Friaul. Dario Cecchini, Prosciutteria,
Käse von Luigi Guffanti (Arona, Lago Maggiore, Piemonte)

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

COPERTO

GEDECK € 5,80

Brot, Oliven, bestes Olivenöl Extra Vergine und eine weitere
abwechselnde Köstlichkeit sind im Gedeckpreis inkludiert.

Unser dunkles Brot kommt vom Bio-Hofbäcker Mauracher.

Wenn verfügbar gibt es auch das original »Pane di Altamura«
aus Apulien.



PRIMI

— WARMER VORSPEISEN —

PASTA

CAPPELLETTI DEL GIORNO € 19,80

Hausgemachte Raviolisorte mit abwechselnden Füllungen

Als Hauptgericht zuzügl. € 7,-

Allergene Inhaltsstoffe: bitte bei Servicepersonal nachfragen

ZUPPE

ZUPPA DI PESCE € 18,80 / 25,80*

Fischsuppe mit Einlage, je nach »Fang«

* als Hauptgericht

Allergene Inhaltsstoffe: Sellerie, Fisch, Schalentiere, Weichtiere



SECONDI

HAUPTGERICHTE FISCH / FLEISCH

FISCH

TONNO ROSSO (WILDFANG) € 40,80

Filet Thunarücken, Gemüse

Allergene Inhaltsstoffe: Fisch

SALMONE € 28,80

Goldbrasse gegrillt auf Gemüse

Allergene Inhaltsstoffe: Fisch

FLEISCH

IL SEGRETO € 35,80

Selezione Dario Cecchini

Kurz angebratenes Flanksteak von Dario Cecchini aus Panzano in Chianti. Mit Babyspinat, Rosmarinkartoffeln

Allergene Inhaltsstoffe: keine

Nach Verfügbarkeit

BISTECCA FIORENTINA € 9,80 je 100g

Selezione Dario Cecchini (1800 bis 2500g)

Für 3 bis 6 Personen

Mit Babyspinat, Rosmarinkartoffeln

Allergene Inhaltsstoffe: keine

CONTORNI

Beilagen

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 8,80

Gemischter saisonaler Salat

Allergene Inhaltsstoffe: (Essig) Sulfite

VERDURA DI STAGIONE € 7,80

Gemüsevariation

Allergene Inhaltsstoffe: keine

SPINACI € 9,80

Frischer Baby-Blattspinat

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, Knoblauch

Alle Preise inkl. MwSt.



INSOMMA

ZUM ABSCHLUSS

FORMAGGIO

Käse

KÄSESPEZIALITÄTEN VON LUIGI GUFFANTI JE DEGUSTATIONSSTÜCK € 5,80

Luigi Guffanti: UNSER Affineur aus Arona, Lago Maggiore

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

Je nach Verfügbarkeit:

GORGONZOLA DOLCE (Lombardei)
Kuh, pasteurisiert, mind. 60 Tage gereift

PECORINO SARDO (Sardinien)
Schaf, roh, mind. 60 Tage gereift

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI (Emilia Romagna)
Kuh, roh, 24 Monate gereift

ROBIOLA AL TARTUFO NERO DOP (Piemonte - Langhe)
Kuh & Ziege, roh, frisch

TALEGGIO DOP 40 GIORNI (Lombardei - Bergamo)
Kuh, roh, 40 Tage gereift

DOLCI

Süßspeisen

TORTA DEL GIORNO € 6,60

Tagestorte

Allergene Inhaltsstoffe: Weizen (Gluten), Milch-Laktose, Nüsse

PANNACOTTA € 8,80

Mit Himbeersorbet

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

TIRAMISU

mit Espresso € 9,80

mit Rum € 17,80

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei

SGROPPINO € 13,80

Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco und Vodka

Allergene Inhaltsstoffe: glutenhaltiges Getreide, Wein-Sulfite

TRIS DI SORBETTI/GELATI € 13,-

Hausgemachte Sorbets und Eissorten.

Bitte aktuelle Sorten beim Servicepersonal nachfragen.

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose