



Gioacchino Rossini
1792-1868

Ristorante „Rossini” è stato chiamato in onore del famoso compositore italiano, gourmet e amante del vino che amava appassionatamente la vita, la musica e il cibo.

Come dicono è stato lui stesso ad affermare: "Non conosco occupazione più deliziosa del mangiare. L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore. Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita."

Antipasti & Insalate

Uzkodas – Закуску – Starters – Entrées

Selezione di salumi misti / per 2 persone/

*(Prosciutto di Parma 16 mesi, Pancetta, Salame Milanese,
Prosciutto Cotto, Mortadella)*
19.00 Eur

Tartare di tonno con scalogno e avocado

Tunča tartars ar šalotes sīpoliem un avokado
Тартар из тунца с луком шалот и авокадо
Tuna-fish tartare with shallots and avocado
Tartare de thon à l' échalote et avocat
12.50 Eur

Tartare di manzo con asparagi e parmigiano

Liellopa gaļas tartars ar sparģeļiem un parmesan sieru
Тартар из говядины с спаржой и сыром parmesan
Beef tartare with asparage and parmesan cheese
Tartare de boeuf aux asperges et parmesan
12.75 Eur

Carpaccio di polpo con insalata di soncino e pomodorini sicialiani

Astoņkāja karpačo ar soncino lapām un sicīliešu tomātiem
Карпаччо из осьминога с листьями soncino и сицилийскими помидорами
Octopus carpaccio with soncino leaves and sicilian tomato
Carpaccio de poulpes avec feuilles de soncino et tomate sicilienne
11.95 Eur

Cozze sfumate al vino bianco, pomodoro e pane tostato all'aglio

Baltvīnā tvaicētas mīdijas ar tomātiem un ķiploku maizi
Мидии, тушеные в белом вине с помидорами и чесночными гренками
Mussels steamed in white wine with tomatoes and garlic toast
Moules à la vapeur de vin blanc à la tomate et pain grillé à l'ail
9.85 Eur

Per informazioni sugli allergeni nei casi di intolleranze alimentari, per favore, chiedete al cameriere!

**Bruschetta con carciofi, insalata di
pomodoro e basilico fresco**

Grauzdēta mājas maize ar artišokiem, tomātu salātiem un svaigu baziliku
Домашняя чесночная гренка с артишоками, салатом из помидоров и свежим базиликом

Toasted bread topped with artichokes, tomato salad and fresh basil
Tartine grillée avec des artichauts, salade de tomate et basilique frais
8.95 Eur

Carpaccio di manzo con olio al tartufo, parmigiano e rucola

Liellopa gaļas karpāčo ar trifeļu sēņu eļļu, parmesan sieru un rukola salātu lapām
Карпаччо из говядины с трюфельным маслом, сыром пармезан и салатом рукола
Beef carpaccio dressed with truffle oil, parmesan cheese and rucola salad
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan et roquette
13.85Eur

Burrata con foglie di soncino, prosciutto di parma e olio antonelli

Burrata ar soncino lapām, parmas šķinķi un antonelli olīveļļu
Буррата с листьями soncino, пармской ветчиной и оливковым маслом antonelli
Burrata with soncino leaves, parma ham and olive oil antonelli
Burrata servie avec des feuilles de soncino, jambon de Parme et huile antonelli
9.85 Eur

Insalata mista con mango, tonno scottato e germogli di grano

Jauktu lapu salāti ar mango, svilinātu tunci un diedzētiem graudiem
Листья салата с манго, запеченным тунцом и проросшим зерном
Mixed lettuce salad with mango, scorched tuna and germinated grains
Salade composée de mangue, thon juste saisi et germes de blé
13.90 Eur

**Insalata di spinaci e rucola con gamberoni grigliati, pomodori siciliani
e grana padano**

Spinātu un Rukolas salāti ar grilētām tīģergarnelēm, sicīlijas tomātiem un grana padano sieru
Салат из шпината и руколы с тигровыми креветками гриль, Сицилийскими помидорами и сыром grana padano
Spinach and Rucola with grilled Tiger shrimps, sicilian tomatoes and grana cheese
Salade d'épinards et roquette aux crevettes grillées, tomates siciliennes, grana
13.50 Eur

**Involtini di zucchini grigliate ripieni con formaggio di
capra, servito con salsa al basilico**

Grilēti cukini rullīši pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar bazilika mērci
Рулетики из цуккини на гриле с начинкой из козьего сыра, подаётся соусом из базилика
Grilled zucchini rolls stuffed with goat cheese, served with basil sauce
Rouleaux de courgettes grillés farcis au fromage de chèvre et sauce au basilic
11.65 Eur

Primi Piatti

Pirmie ēdieni – Первые блюда – First course – Pâtes

Spaghetti fatti in casa ai frutti di mare

*Mājas pasta spaghetti ar jūras veltēm
Домашняя паста spaghetti с дарами моря
Homemade pasta spaghetti tossed in seafood
Spaghetti maison aux fruits de mer
14.95 Eur*

Linguine con pomodori freschi, gamberoni e basilico

*Pasta linguine ar svaigiem tomātiem, tīģergarnelēm un baziliku
Паста linguine с свежими помидорами, тигровыми креветками и базиликом
Pasta linguine with fresh tomatoes, tiger shrimps and basil
Linguine aux tomates fraîches, crevettes et basilique
14.75 Eur*

Spaghetti fatti in casa con pollo e zucchine in salsa di panna acida

*Mājas pasta spaghetti ar cāļa gaļu, cukini-krējuma mērcē
Домашняя паста spaghetti с куриным мясом в цуккини-сливочном соусе
Homemade pasta spaghetti with chicken meat in zucchini-creamy sauce
Spaghetti maison au poulet et courgettes en sauce crème fraîche
13.95 Eur*

Spaghetti alla Carbonara con pancetta, uovo e parmigiano

*Pasta spaghetti ar bekonu, olu un parmesan sieru
Паста spaghetti с беконом, яйцом и сыром parmesan
Pasta spaghetti tossed with bacon, egg and parmesan cheese
Spaghetti à la carbonara avec pancetta, oeuf et parmesan
11.95 Eur*

Spaghetti con vongole sfumate in vino bianco

*Pasta Spaghetti ar baltvīnā sautētiem vongoļiem
Паста spaghetti с ванголиями, тушеными в белом вине
Pasta Spaghetti with white wine braised vongole
Spaghetti aux coques cuites au vin blanc
13.95 Eur*

Spaghetti alla crudaiola

*Spaghetti ar svaigiem dārzeniņiem
Spaghetti со свежим овощами
Spaghetti with fresh vegetables
Spaghetti aux légumes frais
12.85 Eur*

Ravioli

Ravioli ripieni con carne di cinghiale, vitello, coniglio e verdure

Mūsmājas ravioli pildīti ar mežacūkas gaļu, teļa gaļu, truša gaļu un dārzeņiem
Равиоли домашнего приготовления, фаршированные мясом дикого каба на,
телятиной, крольчатиной и овощами

Homemade ravioli stuffed with wild boar meat, veal, rabbit and vegetables

Ravioli farcis de sanglier, veau, lapin et légumes

11.95 Eur

Ravioli ripieni di caprino con parmigiano e rucola

Mūsmājas ravioli pildīti ar kazas sieru, pasniegti ar parmesan sieru un rukola salātu lapām

Домашние равиоли с начинкой из козьего сыра, подаётся с сыром parmesan и салатом рукола

Homemade ravioli stuffed with goat cheese, served with parmesan cheese and rucola

Ravioli farcis de fromage de chèvre et parmesan et roquette

11.75 Eur

Risotti

Risotto allo zafferano con gamberoni e zucchini

Risotto ar safrānu, tīģergarnelēm un cukini

Ризотто с шафраном, тигровыми креветками и цукини

Saffron risotto with tigershrimps and zucchini

Risotto au safran avec crevettes et courgettes

14.95 Eur

Risotto con funghi porcini e parmigiano

Risotto ar baravikām un parmesan sieru

Risotto с боровиками и сыром пармезан

Risotto with boletus and parmesan cheese

Risotto aux cèpes et parmesan

13.75Eur

Zuppe

Minestrone con parmigiano

Dārzeņu zupa ar parmesana sieru

Овощной суп с сыром пармезан

Vegetable soup with parmesan cheese

Soupe de légumes au parmesan

6.95 Eur

Zuppa di frutti di mare alla Siciliana

Jūras velšu zupa sicīliešu gaumē

Суп с дарами моря по - сицилийски

Sicilian seafood soup

Soupe de fruits de mer à la sicilienne

11.75 Eur

Secondi di Pesce

Zivju ēdieni – Рыбные блюда – Fish main courses – Poissons

Filetto di branzino al forno con spinaci e pomodorini siciliani

Cepeškrāsni gatavotas jūras aktens asara filejas ar spinātiem un sicīlijas tomātiem

Жареное филе морского окуня со шпинатом и сицилийскими помидорами

Oven baked sea bass fillets with spinach and sicilian tomatoes

Filet de bar au four servi avec des épinards et tomates siciliennes

19.75 Eur

Polpo alla Griglia con insalata e pomodorini siciliani

Grilēts astoņkājis pasniegts ar zaļajiem salātiem un sicīlijas tomātiem

Жареный осьминог с зеленым салатом и сицилийскими томатами

Grilled octopus served with green salad and sicilian tomatoes

Poulpe grillé servi avec une salade aux tomates siciliennes

19.95 Eur

Tonno alla griglia con spinaci novelli e salsa d'olive

Grilēts tuncis ar spinātiem un olīvu mērci

Тунец жаренный на гриле с шпинатом и оливковым соусом

Grilled tuna with with spinach and olive sauce

Thon grillé servi avec épinards, sauce aux olives

22.95 Eur

Secondi di Carne alla griglia

Uz oglēm gatavoti otrie gaļas ēdieni

Приготовленные на углях основные мясные блюда

Coal-grilled meat main courses

Plats principaux à la viande grillée au charbon

Fiorentina

Fiorentina jeb florences steiks ir itāļu virtuves klasiska un to uzskata par gaļas ēdienu karali. Tas ir lielisks baudījums arī pieredzējušiem gardēžiem, jo steika pagatavošanas veids piešķir tam īpašu garšas buķeti un neaizmirstamas, smalkas garšas nianses. Ne velti tā baudīšana tiek salīdzināta ar „Debesu maltīti”. Fiorentina ir milzīgs,

2-4 centimetrus biezš un apmēram 800 gramus smags steiks, kam pievienota olīveļļa, sāls un pipari. Tas tiek gatavots uz sakarsētām oglēm, īpaši ievērojot gatavošanas laiku.

Fiorentina или стейк по-флорентийски является классикой итальянской кухни и его считают королем мясного блюда.

Это восхитительное наслаждение даже для бывшего гурмана, ибо способ приготовления стейка придает ему необыкновенные вкусовые качества и непередаваемые,

утонченные вкусовые качества.

Не зря наслаждение этим блюдом сравнивают с «Трапезой Богов».

Fiorentina - это огромный стейк толщиной 2–4 см и весом примерно 800гр с оливковым маслом, солью и перцем.

Его готовят на горячих углях особо соблюдая время приготовления.

Fiorentina or Florentine style steak is a classic dish of Italian cuisine and is considered the king of all meat dishes. It is a great treat even for experienced gourmets; because of the specific method of preparation it offers a special bouquet of flavour and unforgettable, refined nuances of taste.

No surprise it is called a “Heavenly meal”. Fiorentina is a huge steak that weighs about 800g and is 2-4 cm thick, seasoned with olive oil, salt and pepper. It is grilled over coals, strictly adhering to the traditional cooking time

Fiorentina 800g (per 2 persone)

Grilēts liellopa gaļas steiks Fiorentina (2 personām)

Говяжий стейк-гриль Fiorentina (на 2 персоны)

Grilled beef steak Fiorentina (for 2 persons)

Steak de boeuf grillé Fiorentina (pour 2 personnes)

49.00 Eur

Contorni

(Piedevas - Гарниры - Side Dishes - Accompagnement)

Patate arrosto con burro e rosmarino

Sviestā cepti kartupeļi ar svaigu rozmarīnu

Жаренная в масле картошка с свежим розмарином

Butter fried potatoes with fresh rosemary

Pommes frites au beurre avec romarin

4.95 Eur

Insalata di pomodorini siciliani con basilico fresco e olio extra vergine

Sicīlijas tomāti ar svaigu baziliku un extra virgine olīveļļu

Сицилийские помидоры с свежим базиликом и оливковым маслом extra virgine

Sicilian tomatoes with fresh basil and extra virgin olive oil

Tomates siciliennes au basilic frais et l'huile d'olive extra vierge

4.95 Eur

Secondi di Carne

Gaļas ēdieni — Мясные блюда — Meat main courses – Viandes

Costoletta alla Milanese con patate arrosto e burro e insalata di pomodori-cipolle rosse

Rīvmaizē panēta teļa karbonāde ar kauliņu, sviestā ceptiem kartupeļiem un tomātu- zilo sīpolu salātiem

Телячья отбивная с косточкой, панированная в сухарях, подаётся с жареной картошкой в сливочном масле и салатом из помидоров

Veal chop in breadcrumbs served with butter fried potatoes and tomato salad

Escalope de veau à la milanaise servi avec des pommes de terres frites au beurre et une salade de tomates et oignons rouges

19.95 Eur

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini siciliani, crema di balsamico e grana padano

Grilēta liellopu fileja ar rukolas salātiem, sicīlijas tomātiem, balsamico krēma mērci un grana padano sieru

Приготовленное на гриле филе говядины с салатом из руколы, помидорами, соусом бальзамико и сыром grana padano

Grilled beef fillet with rucola salad, sicilian tomato, balsamico cream sauce and grana padano cheese

Pavé de rumsteck grillé servi avec une salade de roquette, tomates sicilienes, crème de balsamique et grana padano

19.95 Eur

Filetto di manzo "Rossini" con spinaci, patate arrosto e demi - glace

Liellopa filejas steiks "Rossini" ar spinātiem, sviestā ceptiem kartupeļiem un Demi Glace mērci

Говяжий стейк "Россини" со шпинатом, жареным в масле картофелем и соусом Демиглас

Beef steak "Rossini" with spinach, butter fried potatoes and gravy Demi Glace

Filet de bœuf "Rossini" aux épinards, pommes de terres frites au beurre et Demi-Glace

19.95 Eur

Pizza

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico
Tomātu mērce, mozzarella siers un baziliks
С томатным соусом, сыром моццарелла, базиликом
Tomato sauce, mozzarella and basil
Sauce tomate, mozzarelle, basilique
7.95 Eur

Margherita ai Funghi

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi
Tomātu mērce, mozzarella siers un sēnes
С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms
Sauce tomate, mozzarelle, champignons
7.95 Eur

Margherita con Verdure

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, pomodorini e olive
Tomātu mērce, mozzarella siers, baklažāni, cukini, ķiršu tomāti un olīvas
С томатным соусом, сыром моццарелла, баклажанами, цуккини,
помидорами шерри и маслинами
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomatoes and olives
Sauce tomate, mozzarelle, aubergines, courgettes, tomates cerises et olives
8.50 Eur

Margherita con Salame

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame, olive nere
Tomātu mērce, mozzarella siers, salami un melnās olīvas
С томатным соусом, сыром моццарелла, салями, чёрными маслинами
Tomato sauce, mozzarella, salami, black olives
Sauce tomate, mozzarelle, Saucisson, olives noires
9.95 Eur

Margherita con Tonno

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e porri
Tomātu mērce, mozzarella siers, tuncis un puravi
С томатным соусом, сыром моццарелла, тунцом, луком пореем
Tomato sauce, mozzarella, tuna and leek
Sauce tomate, mozzarelle, thon et poireaux
9.50 Eur

Pizza Bufala DOP

Mozzarella di Bufala, Pomodorini Siciliani e basilico fresco
Bufala mozzarella siers, Sicīlijas tomāti un svaigs baziliks
Сыр mozzarella bufala, сицилийские помидоры и свежий базилик
Mozzarella bufala, Sicilian tomatoes and fresh basil
Mozzarelle de bufflonne, tomates siciliennes et basilique frais
12.85 Eur

Pizza Tirolese

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, pomodoro e rucola
Tomātu mērce, mozzarella siers, Parmas šķiņķis, tomāti un Rukola salātu lapas
С томатным соусом, сыром моццарелла, пармским окороком,
помидорами и салатом рукола
Tomato sauce, mozzarella, parma ham, tomatoes and rucola salad
Sauce tomate, mozzarelle, jambon cru de Parme, tomate et roquette
11.95 Eur

Pizza "Rossini"

Mozzarella, prosciutto cotto, cipolla, funghi champignon, panna e parmigiano
Mozzarella siers, vārīts šķiņķis, sīpoli, šampinjoni, saldaļ krējums un parmesan siers
С сырами моццарелла, пармезан, отварной ветчиной,
луком, шампиньонами, сливками
Mozzarella, ham, onion, champignons, cream and parmesan cheese
Mozzarelle, jambon cuit, oignon, champignons de paris, crème fraîche et parmesan
11.95 Eur

Pizza Capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, salame, prosciutto crudo
di Parma, olive nere e uovo
Tomātu mērce, mozzarella siers, sēnes, salami, Parmas šķiņķis,
melnās olīvas un ola
С томатным соусом, сыром моццарелла, грибами, салями, пармским окороком,
маслинами и яйцом
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, salami, parma ham, black olives and egg
Sauce tomate, mozzarelle, champignons, saucisson, jambon cru de Parme, olives noires et
oeuf
11.95 Eur

Pizza Napoletana

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere e origano
Tomātu mērce, mozzarella siers, anšovi, melnās olīvas un oregano
Томатный соус, сыр mozzarella, анчоусы, чёрные маслины и орегано
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives and oregano
Sauce tomate, mozzarelle, anchois, olives noires et origan
8.95 Eur

Pizza Quattro Formaggi

Gorgonzola, mozzarella, parmigiano e emmental
Ar gorgonzola, mozzarella, parmesan un emmentaler sieri
С сырами горгонзола, моццарелла, пармезан и емменталер
With gorgonzola, mozzarella, parmesan and emmentaler cheese
Gorgonzola, mozzarelle, parmesan et emmental
10.95 Eur

Pizza Calabrese

Salsa di pomodoro, salamino piccante Calabrese DOP, peperoncino, pomodori rossi e gialli, mozzarella di bufala e rucola
Tomātu mērce, pikantā Calabrese desa DOP, sarkanie čilli pipari, sarkanie un dzeltenie tomāti, Bufala mozzarella un rukola
Томатный соус, пикантная колбаса Calabrese DOP, красный острый перец, красные и желтые помидоры, моцарелла Bufala и салатом рукولا
Tomato sauce, spicy Calabrese sausage DOP, red chilli peppers, red and yellow tomatoes, Bufala mozzarella and Rucola salad
Sauce tomate, saucisson piquant calabrais DOP, piment, tomates rouges et jaunes, mozzarelle de bufflonne et roquette
11.75 Eur

Pizza Quattro Stagioni

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto
Tomātu mērce, mozzarella, šampinjoni, artišoki un vārīts šķiņķis
Томатный соус, сыр mozzarella, артишоки с грибами и отварной ветчиной
Tomato sauce, mozzarella, champignons, artichokes and cooked ham
Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit
10.95 Eur

Pizza Parmigiana

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico
Tomātu mērce, mozzarella, baklažāni, parmesan un baziliks
Томатный соус, сыр mozzarella, баклажаны, пармезан и базиликом
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, parmesan cheese and basil
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, basilique
10.85 Eur

Calzone

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomātu mērce, mozzarella siera un vārīts šķiņķis
Томатный соус, сыр моцарелла и отварной ветчиной
Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarelle, jambon cuit
10.95 Eur

Dolci fatti in casa

Saldie ēdieni – Дессерты – Dessert – Desserts

Tiramisù

Kafijas un mascarpone siera kūka
Кофейный торт из сыра mascarpone
Mascarpone cheese and coffee cake
Crème de mascarpone, biscuits au café
6.00 Eur

Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Karstais šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu
Горячий шоколадный фондан с ванильным мороженым
Hot chocolate fondant with vanilla ice-cream
Gâteau au chocolat noir, servi avec de la glace à la vanille
6.85 Eur

Cheesecake con salsa ai frutti di bosco

Siera krēma suflē ar meža ogu mērci
Сырный торт с соусом из лесных ягод
Cheesecake with forest berries sauce
Cheesecake sauce aux fruits des bois
6.75 Eur

Vini da dessert

<i>Castello di Querceto, Toscana</i> <i>Vin Santo del Chianti Classico '14</i> <i>Malvasia, Trebbiano</i>	<i>bicchiere (5cl)</i> <i>bottiglia (50cl)</i>	<i>5.00 Eur</i> <i>50.00 Eur</i>
<i>Cantina Antonelli, Umbria</i> <i>Sagrantino Passito '11</i> <i>100% Sagrantino</i>	<i>bicchiere (5cl)</i> <i>bottiglia (37,5cl)</i>	<i>5.00 Eur</i> <i>35.00 Eur</i>
<i>Casa Vinicola Firriato, Sicilia</i> <i>"L'Ecrù", Passito di Sicilia '17</i>	<i>bicchiere (5cl)</i> <i>bottiglia (50cl)</i>	<i>5.00 Eur</i> <i>50.00 Eur</i>
<i>Az.Agr. Ottella, Veneto</i> <i>Prima Luce Passito IGT '11</i> <i>100% Trebbiano di Lugana, Garganega, Sauvignon</i>	<i>bottiglia (37,5cl)</i>	<i>35.00 Eur</i>

Coperto (focaccia calda, grissini e olive marinate)
2,50 Eur persone