



RISTORANTE
Delle Rose

Menu



ANTIPIASTI

Carpaccio cotto* (7)	30,00
di branzino nostrano al pepe rosa e citronette al limone	
Tartare di tonno* (1,6,10,11,12)	27,00
con bagnetto di acciughe, nocciole tostate e olio alle erbe	
Ricotta tiepida* (3,5,7,10)	27,00
con crema di asparagi e olio evo	
Battuta di manzo* (1,7)	27,00
fassona piemontese con scaglie di ricotta mustia, pomodori confit, fiore di capperi, cipolla rossa in agrodolce e senape al miele	

PRIMI PIATTI

Linguine "Campofilone" * (1,3)	31,00
alle vongole veraci, con bottarga di muggine	
Paccheri di Gragnano "Campofilone" * (1,3,10,11)	29,00
alla carbonara di tonno (zabaione salato, polvere di guanciale, tonno e erba cipollina)	
Bottoni di branzino* (1,3,4,12)	30,00
con pomodoro fresco, olive taggiasche e crema di zucchine alla maggiorana	
Fregola sarda ai frutti di mare* (1,3,14)	27,00
(cozze, vongole veraci, calamari, seppie, pomodoro, prezzemolo, leggero tocco di peperoncino, zest di limone, olio all'aglio)	

SECONDI PIATTI

Pescato nostrano del giorno* (1,4)	125,00 al kg
cotto intero al forno, all'isolana con patate, pomodori datterini e olive taggiasche; o al sale marino servito con mayo allo zenzero, patate e verdure alla griglia (solo su prenotazione)	
Fritto di calamari* (1,3,6,11)	42,00
gamberi, scampo e verdure con mayo al lime	
Branzino arrosto* (1,3,7)	37,00
con crema di pomodoro al limone, zucchine e basilico fritto	

LA BRACERIA

Filetto di manzo	35,00
alla griglia con patate al forno	
Spalla di agnello* (3,7,12)	35,00
con melanzane e peperoni arrostiti	
Pancia di maialino fondente* (10)	35,00
con patate al forno e olio alle erbe Sarde	

I LIEVITATI

Leggera* (1,6,7)	25,00
burrata, pomodori confit e basilico	
Crunch* (1,6,7)	25,00
burrata, mortadella e granella di pistacchio	
Cantabrica* (1,4,6,7)	30,00
burrata, pomodori confit, acciughe del mar Cantabrico, capperi e basilico	



DESSERT	Tiramisardo (1,3,7)	12,00
	Torta di mele* (1,3,5,6,7,8,11) con gelato alla crema	12,00
	Torta Caprese* (1,3,5,6,7,8,11,12)	12,00
	Cheesecake* (1,3,5,6,7,8,11) ai frutti di bosco	12,00
	Tagliata di frutta* (1,3,5,6,7,8,11)	12,00
	Gelato del giorno* (1,3,5,6,7,8,11)	12,00

Coperto

5,00 a persona

ALLERGENI



Per allergie, intolleranze o patologie alimentari, o per qualsiasi dubbio o necessità, si prega di fare riferimento al responsabile di punto vendita. I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

Non garantiamo la non presenza di contaminazioni crociate.