

Roses

PIZZA & MORE



---

# DAL NOSTRO FORNO FROM OUR OVEN

---

## Pizze Speciali Special Pizzas

ROSA GRAND (1,6,7) 22

Farina di soia *Soy flour*

Salsa ai tre pomodori, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, funghi porcini, rucola

*Three tomatoes sauce, Parma ham, buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms, rocket salad*

TORINO (1,6,7) 19

Farina di soia *Soy flour*

Fior di latte, salsiccia di Fassona piemontese a crudo, olio al tartufo, pepe nero e cornicione ripieno di ricotta

*Fior di latte mozzarella cheese, raw Piedmont Fassona sausage, truffle oil, black pepper, crust stuffed with ricotta cheese*

 MILANO (1,6,7,8) 16

Farina di soia *Soy flour*

Fior di latte, pesto di basilico, bresaola, datterini rossi freschi, rucola e scaglie di Grana Padano DOP

*Fior di latte mozzarella cheese, basil pesto sauce, bresaola cured meat, red dates tomatoes, rocket salad, grana cheese flakes*

**VIESTE** (1,6,7)

17

Farina di soia *Soy flour*

**Passata di datterini gialli, capocollo di maialino, burrata e olive nere "conciate"**

*Yellow dates tomatoes sauce, capocollo cured meat, milky buttered mozzarella cheese, black pitted olives*



**MARGHERITA VEGANA** (1,6)

16

Farina di soia *Soy flour*

**Pomodori pelati e mozzarella vegana**

*Peeled tomatoes, vegan mozzarella cheese*



**VENEZIA** (1,6,7,8)

16

Farina di soia *Soy flour*

**Fior di latte, radicchio fresco, noci e scaglie di Grana Padano DOP**

*Fior di latte mozzarella cheese, red chicory, walnuts, grana cheese flakes*

# Le Classiche The Classic

MARGHERITA <sup>(1,7)</sup> 13

Pomodoro pelato, fiordilatte

*Peeled tomatoes, fior di latte mozzarella cheese*

BUFALA <sup>(1,7)</sup> 16

Pomodoro pelato, bufala dop basilico

*Peeled tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil*

NAPOLI <sup>(1,7)</sup> 14

Pomodoro, acciughe di Cetara, capperi di Pantelleria e origano

*Tomato, Cetara anchovies, Pantelleria capers, oregano*

BURRATINA <sup>(1,7)</sup> 15

Salsa di datterini gialli, burrata pugliese, prosciutto cotto, olive denocciolate

*Yellow dates tomato sauce, apulian milky buttered mozzarella cheese, ham, pitted olives*

DIAVOLA <sup>(1,7)</sup> 15

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

*Tomato, mozzarella cheese, spicy salami*

CAPRICCIOSA <sup>(1,7)</sup> 16

Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive taggiasche e origano

*Tomato, mozzarella cheese, artichokes, ham, mushrooms, pitted olives, oregano*

PROSCIUTTO E FUNGHI <sup>(1,7)</sup> 15

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

*Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms*

# Le Nostre Focacce Our Flat Bread

PATTARI (1,7,8)	20
Rucola, burrata, crudo di parma e mandorle <i>Rocket, milky buttered mozzarella cheese, Parma ham and almond</i>	
FONTANA (1,4,7)	18
Tartare di datterino, lattuga, acciughe di Cetara e fior di latte <i>Date tomato tartare, lettuce, anchovies from Cetara and fior di latte mozzarella cheese</i>	
DUOMO (1,4,7)	20
Misticanza, salmone marinato, burrata e datterini <i>Mixed salad, marinated salmon, milky buttered mozzarella cheese and dates tomato</i>	
BECCARIA (1,4,7)	18
Pomodoro ramato, origano, olive taggiasche, tonno all'olio extravergine d'oliva e songino <i>Tomato, oregano, tuna in olive oil and corn salad</i>	

---

# DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

---

## Antipasti Starters

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (3) 20

Selezione di olive della nostra amata penisola, salumi selezionati della nostro territorio, giardiniera di verdure del contadino in olio, insalata russa

*Olives selection from Italy, cold cuts, pickled vegetables, coleslaw salad*

 BURRATINA (7) 16

Con tagliatelle di zucchine alla mentuccia e pomodori ramati

*Burrata mozzarella cheese, sliced mint zucchini, tomatoes*

ARANCINI (1,3,7) 14

Tradizionali con ragù piselli e cacio cavallo

*Sicilian arancini with beef ragout, peas and cacio cavallo cheese*

 FALAFEL (1,7) 14

Con yogurt magro all'erba cipollina

*Falafel with low fat yogurt and chives*

LOBSTER ROLL (1,2,5,6,7,8,9) 30

Astice, pomodorino datterino, sedano, cetriolo e maionese leggera allo yogurt

*Lobster, date tomato, celery, cucumber and light yogurt mayonnaise*

TENTACOLO DI POLPO (1,14)	20
Patate al timo, carciofi croccanti e olive di Gaeta <i>Octopus tentacle with potatoes, thyme, crunchy artichokes and olives from Gaeta</i>	
INSALATINA DI SONGINO CON CODE DI GAMBERO (1,2,7,8)	18
Gamberi aromatizzati al lime, guacamole, pomodorini semi dry e noci tostate <i>Salad, shrimp tails flavored with lime, guacamole, semi-dried tomatoes and toasted walnuts</i>	
ERBETTE SPONTANEE (1,4,7,8)	15
Primo sale, olive taggiasche, filetto di sgombro marinato al limone, timo e datterini <i>Wild herbs with primo sale, olives, mackerel fillet marinated in lemon, thyme and tomatoes</i>	
INSALATA ALLA CESARE (1,3,7,9)	22
Lattuga, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di grana e la sua salsa <i>Caesar salad with lettuce, grilled chicken, crouton, shaved Grana cheese and his sauce</i>	



# Primi First Courses

-  **TONNARELLI FRESCI** (1,7) 20  
**Alla cacio e pepe**  
*Fresh tonnarelli pasta with ewe's cheese and black pepper*
- RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO** (7,8) 22  
**Alla milanese con ragù di ossobuco**  
*Risotto with saffron and bone-marrow ragout*
- TORTELLONI CON CUORE DI BURRATA** (1,2,3,7,8) 32  
**Gambero rosso e tartare di datterini colorati**  
*Tortelloni stuffed with Milky buttered mozzarella cheese, red prawn and tomato tartare*

## Secondi Main Courses

FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI (1,2,4) 28  
*Fried squids and King prawns*

FILETTO DI MANZO (3,7) 34  
Verdure saltate e salsa tartara  
*Sautéed vegetables and tartare sauce*

COSTOLETTA DI VITELLO VESTITA (1,3,7) 35  
Rucola e pomodorini  
*Dressed veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes*

 VENTAGLIO DI VERDURE (7) 16  
Alla griglia con burratina di bufala  
*Grilled vegetables with buffalo milky buttered mozzarella cheese*

# Dolci Dessert

CHEESE CAKE DEL GIORNO (1,3,5,6,7,8,11) 12  
*Cheesecake of the day*

TIRAMISÙ (1,3,5,6,7,8,11) 12  
*Our always loved tiramisù*



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 12  
*Sliced fresh fruts*

GELATO DELLO CHEF (1,3,5,6,7,8,11) 12  
*Our chef ice cream*

---

# I NOSTRI VINI

## WINE SELECTION

---

### Bollicine

### Sparkling Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Champagne Brut Reserve Laurent-Perrier	22	110
Franciacorta Brut – Alma Bellavista	16	80
Trento Doc Altemasi	15	70
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco Conti Ducco	14	60

### Vini Bianchi

### White Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Pinot Grigio delle Venezie Bastianich	14	55
Friulano “No Name” Le vigne di Zamò	14	55
Etna Bianco Doc Lenza Di Munti Nicosia	13	50
Chardonnay – Pinot Bianco Pomino Bianco Frescobaldi	13	48

## Vini Rosati Rosé Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Franciacorta Brut – Alma Rosé Bellavista	18	90
Salento Rosato Leone De Castris	14	55
Rosa Grande Isola dei Nuraghi IGT Cantina Mesa	13	48

## Vini Rossi Red Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Brunello di Montalcino Castel Giocondo Frescobaldi	20	99
Le Volte dell'Ornellaia Ornellaia	16	70
Pinot Nero Meczan Hofstatter	15	60
Valpolicella Ripasso Tommasi	14	57

---

## BIRRE BEERS

---

Corona 33 cl <sup>(1)</sup>	10
Menabrea 33 cl <sup>(1)</sup>	10
Moretti rossa 33 cl <i>Moretti red beer 33 cl</i> <sup>(1)</sup>	10
Heineken 'Zero' Analcolica <i>Heineken Zero Alcohol 33 cl</i> <sup>(1)</sup>	10
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 40 cl <i>Ichnusa draft beer 40</i> <sup>(1)</sup> <i>cl</i>	12

---

## SOFT DRINKS

---

Acqua minerale naturale o gassata San Benedetto Rose Edition It 0,75 <i>Still or sparkling water San Benedetto Rose Edition It 0,75</i>	6
Succhi Bio <i>Italian Bio Juices</i>	8
Bibite <i>Soft drinks</i>	7
Spremuta di arancia o pompelmo <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	8

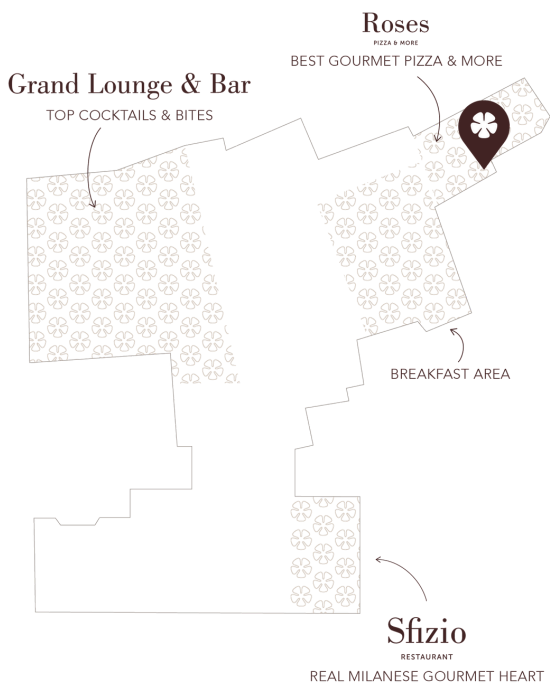
---

## COCKTAILS

---

Cocktail classici <i>Classic cocktails</i>	18
--	----

---



GLUTEN FREE



VEGETARIAN PLATES



VEGAN PLATES



Richiedi la Tabella degli allergeni al personale  
oppure scansiona il QR Code  
*Ask for the Allergen Table to our staff or  
scan*

