

Roses

PIZZA & MORE

DAL NOSTRO FORNO FROM OUR OVEN

Pizze Speciali Special Pizzas

ROSA GRAND (1,6,7) 22

Farina di soia *Soy flour*

Pomodoro, prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
mozzarella di bufala, funghi porcini*, rucola

*Tomato sauce, 18 months aged Parma ham,
buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms*, rocket salad*

MEDITERRANEA (1,4,6,7) 18

Farina di soia *Soy flour*

Cornicione ripieno di ricotta al limone, mozzarella di Agerola,
fiori di zucca, filetti di acciughe di Cetara, pomodorini confit

*Stuffed crust with lemon ricotta, Agerola's mozzarella,
zucchini flowers, Cetara's anchovy fillets, confit cherry tomatoes*

 ORTOLANA (1,6,7) 18

Farina di soia *Soy flour*

Pomodoro, crema di carciofi, zucchine croccanti,
asparagi, peperoni arrosto di Carmagnola

*Tomato sauce, artichokes cream, crunchy zucchini,
asparagu, Carmagnola's roasted peppers*

Pizze Speciali Special Pizza

DELIZIOSA (1,6,7) 15

Farina di soia *Soy flour*

Mozzarella di Agerola, datterini gialli alla menta "Cultifutura", bresaola della Valtellina, gocce di caprino alle erbe, asparagi
Agerola's mozzarella cheese, yellow datterini tomatoes with "Cultifutura" mint, Valtellina cured meat, drops of herb-infused goat cheese, asparagus

 **MARGHERITA VEGANA** (1,6) 18

Farina di soia *Soy flour*

Pomodoro, mozzarella vegana
Tomato sauce, vegan mozzarella cheese

DUCHESSA (1,6,7) 18

Farina di soia *Soy flour*

Pomodoro, burrata di Andria, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, fichi della monaca
Tomato sauce, "Andria's" buttered milk mozzarella cheese, 18 months aged Parma ham, figs

CALABRESE (1,6,7)  17

Farina di soia *Soy flour*




Doppio pomodoro, stracciatella, n'duja, polvere di olive nere, croccante di melanzane
Double tomato sauce, buttered mozzarella cheese, spicy salami, black olives powder, crunchy aubergine

STELLA (1,6,7) 15

Cornicione ripieno di ricotta e salsiccia di Bra, mozzarella di Agerola, carciofi, guancialetto croccante
Stuffed crust with ricotta cheese, "Bra's" sausage, Agerola's mozzarella cheese, artichokes, crispy pork cheek

Coperto/Cover charge 4

Le Classiche The Classic

-  **MARGHERITA** (1,6,7) 13
Pomodoro, fiordilatte
Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese
-  **BUFALA** (1,6,7) 15
Pomodoro, bufala DOP, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil
- BURRATINA** (1,6,7) 15
Salsa di datterini gialli, mozzarella, burrata pugliese,
prosciutto cotto, olive denocciolate
*Yellow dates tomato sauce, mozzarella cheese,
Apulian milky buttered mozzarella cheese, ham, black olives*
- DIAVOLA** (1,6,7)  15
Pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami
- CAPRICCIOSA** (1,6,7) 16
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto,
funghi, olive taggiasche, origano
*Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes,
ham, mushrooms, pitted olives, oregano*
- PROSCIUTTO E FUNGHI** (1,6,7) 15
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

FOCACCIA

FONTANA (1,4,6,7,8) 18

Stracciatella di bufala, salmone marinato, zest di agrumi,
crema di zucchine trombetta

*Buttered milk stracciatella cheese, marinated salmon,
citrus zest, zucchini cream*

ARICCIA (1,2,4,6,7) 19

Crema di patate affumicate, porchetta di Ariccia,
cipolla rossa di Tropea caramellata

*Smoked potato cream, "porchetta di Ariccia",
caramelized Tropea's red onion*

CALZONE

PARMA 15

Mozzarella di Agerola, datterini rossi al basilico "Cultifutura",
rucola selvatica, veli di prosciutto crudo di Parma 18 mesi

Tomato sauce, Agerola's mozzarella cheese, basil

PICCANTE (1,6,7)  15

Pomodoro, mozzarella di Agerola,
spianata piccante, ricotta di bufala

*Tomato sauce, Agerola's mozzarella cheese,
spicy salami, buffalo ricotta cheese*

Coperto/Cover charge 4

THE WINNER



Premiato dalla trasmissione televisiva Foodish come
"il miglior Club Sandwich di Milano"
*Awarded by the television show Foodish as
"the best Club Sandwich in Milan"*

Club Sandwich

Pane bianco, lattuga, pomodoro,
maionese, bacon, uovo,
pollo e patatine fritte* (1,3,7)

*White bread, lettuce, tomato,
mayonnaise, bacon, egg,
chicken and French fries**

30

Coperto/Cover charge 4

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Antipasti Starters

-  **TAGLIERE DI SALUMI** (9) 16
Tagliere di salumi italiani con giardiniera di verdure
Selection of italian cold cuts with pickled vegetables
- POLPETTE DI VITELLO**** (1,3,6,7,8) 15
Crema di piselli novelli, chips di melanzana,
germogli di piselli "Cultifutura"
*Veal meatballs, spring pea cream, eggplant chips,
"Cultifutura" pea shoots*
- QUINOA*** (1,4,6,8,9) 15
Verdutine di stagione, salmone marinato agli agrumi,
germogli "Cultifutura"
*Quinoa, seasonal vegetables, citrus marinated salmon,
"Cultifutura" shoots*


Insalate Salads

-  **RUCOLA** (4,12) 17
Cetrioli, scaglie di Grana Padano, albicocche,
sfilacci di bresaola della Valtellina
*Arugola, cucumber, Grana Padano cheese shaving, apricot
Valtellina's cured meat stripes*
-  **MISTICANZA** (3) 16
Uovo sodo, olive verdi schiacciate, pomodoro datterino,
carciofi croccanti
*Mixed salad, boiled egg, crushed green olives, date tomatoes
crunchy artichokes*
-  **LATTUGA CAPPUCCIO** (4,7) 17
Carote al ghiaccio, filetti di tonno, mais, Feta
Bibb lettuce, carrots, tuna fillet, corn, Feta cheese

Coperto/Cover charge 4



... & More

HAMBURGER PIEMONTESE 'LA GRANDA'** (1,3,7,10) 26
Asiago, lattuga romana, pomodoro, salsa alla senape,
patatine fritte*
*Hamburger** from Piedmont region, Asiago cheese,
lettuce, tomato, mustard sauce and French fries**




 VEGGY BURGER* (1,5,6,7,10,11) 20
Verdura e cereali con veli di pomodoro ramato,
foglie di lattuga, salsa allo yogurt, patate fritte*
*Burger with vegetables and cereals with veils of tomato,
lettuce, yoghurt sauce, French fries*

FISH BURGER* (1,3,4,5,7,11) 26
Pesce azzurro, lollo gentile, pomodoro ramato,
maionese al lime e patate fritte*
*Fish burger with pelagic fish, lettuce, tomato,
lime mayonnaise, French fries**



Primi First Courses

-  **CREMA DI ZUCCHINE TROMBETTA**** (7) 16
Ricotta vaccina al limone, barbabietola marinate
*Zucchini cream soup, lemon flavored cow ricotta cheese,
marinated beetroot*
- RAVIOLI** (1,3,5,6,7,8) 17
Patate, ricotta, cipolla caramellata, salsiccia di Bra, burro e salvia
*Ravioli stuffed with potatoes, ricotta cheese,
caramelized onion, Bra's sausage, butter and sage*
- GARGANELLI ALL'UOVO*** (1,3,4,5,6,7) 18
Asparagi in due consistenze, salmone marinato, zest d'arancia
Egg garganelli pasta, asparagus in two consistency,
marinated salmon, orange zest*
-  **RISOTTO ALLA MILANESE** (7) 19
Classic risotto with saffron

Secondi Main Courses





-  OMBRINA** (4,7) 28
Trancio di ombrina alla griglia, asparagi al limone,
finocchi croccanti
*Slice of shi drum**, lemon flavored asparagus,
crunchy fennel*
-  SOTTILE DI MANZO (7) 28
Al punto rosa, crudo di carciofi, mirtilli, raspadura
Roastbeef, raw artichokes, blueberries, 'Raspadura' cheese
- COSTOLETTA DI VITELLO** ALLA MILANESE (1,3) 34
Con rucola e pomodorini
*Milanese-style veal cutlet** with arugola and cherry tomatoes*
-  COSTINE DI MAIALE CBT (6,7,9,10) 24
All'aneto, patate novelle al rosmarino, salsa yogurt e miele
Spare ribs dill flavored, rosemary potatoes, honey and yogurt sauce

HALAL MENU

-  Insalatina di ceci, cipolle, pomodorini e olio al prezzemolo 15
Chickpeas salad, onions, cherry tomatoes and parsley olive oil
-  Penne all'arrabbiata (1,7) 18
Penne pasta with tomato chili pepper sauce
- Suprema di petto di pollo* con verdure grigliate (1,6,8,9) 27
Chicken breast supreme with grilled vegetables*
- Tagliata di manzo* alla griglia con patate arrostiti 29
Grilled sliced Beef with roasted potatoes*

Coperto/Cover charge 4

Dolci Desserts

-  **BIGNÈ*** (1,3,5,6,7,8,11) 10
Con crema alla vaniglia, fonduta di cioccolato
Vanilla cream puff, chocolate fondue*
-  **CUPOLA*** (1,3,5,6,7,8,11) 10
Di pan di spagna, crema al limone
Sponge cake dome, lemon custard cream
-  **IL NOSTRO SEMPRE AMATO TIRAMISÙ*** (1,3,5,6,7,8,11) 10
*Our beloved tiramisu**
-  **AFFOGATO AL CAFFÈ CON GELATO ALLA CREMA*** (1,3,5,6,7,8,11) 12
Ice-cream with espresso coffee*
-  **GELATO ARTIGIANALE ENRICO RIZZI ALLA ROSA*** (1,3,5,6,7,8,11) 10
Enrico Rizzi Artisan Ice Cream with Rose Flavor*
-  **GELATI* ARTIGIANALI ASSORTITI ENRICO RIZZI** (1,3,5,6,7,8,11) 10
Assorted Artisan Ice Creams Enrico Rizzi*

I NOSTRI VINI

WINE SELECTION

Bollicine Sparkling Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Champagne Brut Reserve (12) Laurent-Perrier	22	110
Franciacorta Brut – Alma (12) Bellavista	16	80
Conegliano Valdobbiadene Prosecco (12) Giulio Ceschin	11	40
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco (12) Conti Ducco	14	48
Franciacorta Brut – Alma Rosé (12) Bellavista	18	90

Vini Bianchi White Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Pinot Grigio delle Venezie (12) Bastianich	14	55
Friulano "No Name" (12) Le Vigne di Zamò	14	55
Pomino (12) Frescobaldi	12	42
Chardonnay 'Elettrice' (12) Cafaggiolo	13	55

Vini Rosati Rosé Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Rosa Grande Isola dei Nuraghi IGT (12) Cantina Mesa	12	48

Vini Rossi Red Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Brunello di Montalcino Castel Giocondo (12) Frescobaldi	20	99
Chianti Classico 'Nipozzano' (12) Frescobaldi	16	60
Pinot Nero 'Averardo' (12) Cafaggiolo	13	55
Barolo (12) Massolino	16	65

BIRRE BEERS

Corona 33 cl ⁽¹⁾	10
Nastro Azzurro 33 cl ⁽¹⁾	10
Moretti rossa 33 cl <i>Moretti red beer 33 cl</i> ⁽¹⁾	10
Heineken 'Zero' Analcolica <i>Heineken Zero Alcohol 33 cl</i> ⁽¹⁾	10
Birra Moretti alla spina 40 cl <i>Moretti draft beer 40 cl</i> ⁽¹⁾	10

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>	6
Bibite <i>Soft drinks</i>	6
Spremuta di arancia o pompelmo <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	7

COCKTAILS

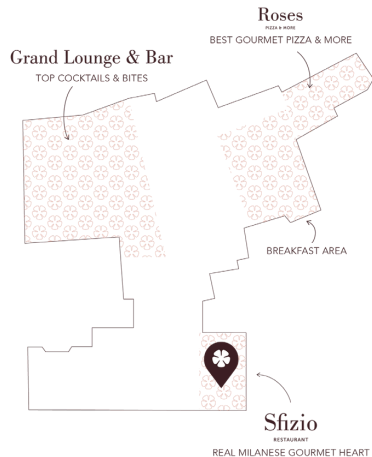
Cocktail classici <i>Classic cocktails</i>	18
--	----

Coperto/Cover charge 4

CAFFETTERIA

COFFEE

Espresso	3
Espresso decaffeinato / <i>Decaffeinated coffee</i>	4
Marocchino (7)	4
Doppio espresso / <i>Double espresso</i>	4
Cappuccino (7)	5
Caffè americano / <i>American coffee</i>	5
Caffè shakerato / <i>Iced coffee</i>	12
Caffè orzo / <i>Barley Coffee</i> (1,7)	4
Caffè con Ginseng / <i>Ginseng coffee</i> (1,7)	4
Selezione di The e infusi / <i>Tea and infusion</i>	6



Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

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

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, si comunica che il simbolo * identifica i prodotti surgelati all'origine dal fornitore; mentre il simbolo ** identifica alimenti freschi che vengono lavorati e sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il prodotto ittico, nei casi previsti dalla normativa, viene sottoposto a trattamento termico.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Allergen Directory

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 " substances or products causing allergies or intolerances "

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat, their derivative strains and by-products
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs

To ensure food quality and safety, please note that the symbol * identifies products that are frozen at the source by the supplier, while the symbol ** indicates fresh products that are processed and blast chilled to negative temperatures on our premises, in accordance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation No. 852/2004.

Fish products, where required by law, are subjected to heat treatment.

Our staff will be pleased to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



Gluten-free



Vegetarian



Vegan