

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, mozzarella di bufala,
funghi porcini, rucola

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

LUGANEGA (1,6,7) 18

Farina di soia *Soy flour*

Mozzarella di Agerola, gorgonzola, salsiccia luganega,
brunoise di zucca marinata al timo

*Agerola's mozzarella cheese, blue cheese, luganega sausage,
thyme flavored pumpkin*

AMATRICIANA (1,6,7) 18

Farina di soia *Soy flour*

Pomodoro, mozzarella di Agerola, guancialetti amatriciano,
crema di pecorino Buccia Nera, cipolla rossa di Tropea croccante

*Tomato, Agerola's mozzarella cheese, pork cheek,
ewe's cheese 'Black Crust', crunchy Tropea's onion*

LIGURE (1,4,6,7,8) 15

Farina di soia *Soy flour*

Mozzarella di Agerola, olive taggiasche, pesto di basilico di Prà,
pomodorino datterino rosso, acciughe

*Agerola's mozzarella cheese, black olives, basil pesto sauce of
Prà, red dates tomatoes, anchovies*



MARGHERITA VEGANA (1,6) 15

Farina di soia *Soy flour*

Pomodoro, mozzarella vegana

Tomato sauce, vegan mozzarella cheese

DUOMO (1,6,7) 15

Farina di soia *Soy flour*

Crema di patate viola, provola affumicata, broccoli,
pancetta piacentina

*Violet cream potato, smoked provola cheese, broccoli,
Piacenza's bacon*

CALABRESE (1,4,6,7)  15

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*

Le Classiche The Classic

MARGHERITA (1,6,7)

13

Pomodoro, fiordilatte

Peeled tomatoes, fior di latte mozzarella cheese

BUFALA (1,6,7)

15

Pomodoro, bufala DOP, basilico

Tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil

NAPOLI (1,4,6,7)

14

Pomodoro, acciughe di Cetara, origano, capperi di Pantelleria

Tomato sauce, Cetara anchovies, Pantelleria capers, oregano

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, pitted 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, 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

Coperto/Cover charge 4

FOCACCE & CALZONE

PATTARI (1,6,7,8)

20

Rucola, burrata, crudo di parma e mandorle

Rocket salad, milky buttered mozzarella cheese,

Parma ham and almonds

FONTANA (1,2,4,6,7)

22

Stracciatella di bufala campana, julienne di zucchine marinate
alla menta, tartare di gambero rosso di Mazara, zest di limone

Buttered stracciatella cheese, mint marinated zucchini,

Mazara's red prawns tartare, lemon zest



CALZONE (1,6,7)

15

Pomodoro, mozzarella di Agerola, basilico

Tomato sauce, Agerola's mozzarella cheese, basil

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

Antipasti Starters

-  **SALUMI E FORMAGGI DELLA PENISOLA** (3,6,7,8) 16
Tagliere di salumi e formaggi con
croccante di patate schiacciate
*Cheese and cold cuts selection platter with
crispy smashed potatoes*
- MONDEGHILI** (1,3,7) 15
I nostri mondeghili della tradizione con salsa yogurt,
pomodorini e rucola
*Our Mondeghili meatballs, with yogurt sauce,
cherry tomatoes and rocket salad*
-  **BARCETTA DI MELANZANA** (7) 15
Barchetta di melanzana alla menta, fonduta di parmigiano,
gocce di pomodoro e basilico
Eggplant with mint, Parmesan fondue, tomato and basil drops
-  **CARPACCIO DI SALMONE** (4,12) 18
Carpaccio di salmone marinato agli agrumi e aneto, con
barbabietola marinata all'aceto di lampone e insalatina croccante
*Salmon carpaccio marinated with citrus and dill, served with
raspberry vinegar-infused beetroot and a crisp salad*
-  **BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE** (7) 18
Perle di bufala, olive verdi schiacciate e prosciutto crudo di Parma
Buffalo mozzarella pearls, crushed green olives and Parma ham
-  **MISTICANZA** (7) 15
Cetrioli, formaggio Primo Sale, datterini rossi, crumble di castagne
*Mixed salad, cucumber, Primo Sale cheese,
dates tomatoes, chestnut crumble*

... & More

HAMBURGER PIEMONTESE 'LA GRANDA' (1,3,7,10) 26

Asiago, lattuga romana, pomodoro, salsa alla senape e 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, 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 and French fries

CLUB SANDWICH (1,3,7,11) 25

Pane bianco, lattuga, pomodoro, maionese, bacon, uovo, pollo e patatine fritte

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

Primi First Courses

ZUPPA DI LENTICCHIE CON CIPOLLOTTO E
GUANCIALE CROCCANTE (1,7,9) 16

Zuppa di lenticchie con cipollotto arrosto,
guanciale croccante e Raspadura

*Lentil soup with roasted spring onions, crispy guanciale and
Raspadura cheese*

BUSIATE AL PESCE SPADA (1,4) 18

Busiate della tradizione, pesce spada al finocchietto,
pomodorini e melanzane

*Traditional busiata pasta with swordfish, wild fennel,
cherry tomatoes and eggplant*

 RAVIOLO RICOTTA E PORCINI (1,3,6,7) 18

Raviolo ricotta e funghi porcini in due consistenze,
al burro aromatizzato su letto di radicchio stufato

*Ricotta and porcini mushroom raviolo in two textures with
flavored butter, served on a bed of braised radicchio*

  RISOTTO ZUCCA E GORGONZOLA (7) 18

Risotto alla zucca, fonduta di gorgonzola e polvere di olive nere

Pumpkin risotto with Gorgonzola fondue and black olive dust

Secondi Main Courses

	CERNIA (4)	30
	Trancio di cernia ai ferri con broccoletti ripassati in padella <i>Grilled grouper fillet with sautéed broccolini</i>	
	MAIALINO	28
	Tagliata di maialino con friarielli di campo saltati <i>Sliced pork loin with sautéed friarielli</i>	
	COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (1,3)	36
	Costoletta di vitello alla milanese con patate arrosto al rosmarino <i>Milanese-style veal cutlet with rosemary roasted potatoes</i>	
 	VERDURE GRATINATE E BURRATINA (7)	16
	Verdure di stagione gratinate al pane aromatizzato al timo, burratina <i>Seasonal vegetables gratinated with thyme-infused bread crumbs, buttered milky mozzarella cheese</i>	

Dolci Dessert

	IL TARTUFO DI PIZZO CALABRO 'CALLIPO' (1,3,5,6,7,8,11) Gelato alla nocciola con cuore di cioccolato fuso <i>Cocoa-dusted chocolate-and-hazelnut ice cream</i>	10
	BISCOTTO NOCCIOLA E COCCO (1,3,5,6,7,8,11) Biscotto alla nocciola con crema al cocco in due consistenze <i>Hazelnut biscuit with coconut cream in two consistency</i>	10
	TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE (1,3,5,6,7,8,11) <i>Traditional tiramisu</i>	10
	AFFOGATO AL CAFFÈ CON GELATO ALLA CREMA (1,3,5,6,7,8,11) <i>Ice-cream with espresso coffee</i>	12
	GELATO ARTIGIANALE ENRICO RIZZI ALLA ROSA (1,3,5,6,7,8,11) <i>Enrico Rizzi Artisan Ice Cream with Rose Flavor</i>	10
	GELATI ARTIGIANALI ASSORTITI ENRICO RIZZI (1,3,5,6,7,8,11) <i>Assorted Artisan Ice Creams Enrico Rizzi</i>	10

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
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Giulio Ceschin	11	40
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco Conti Ducco	14	48
Franciacorta Brut – Alma Rosé Bellavista	18	90

Vini Bianchi White Wines

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

Vini Rosati Rosé Wines

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

Vini Rossi Red Wines

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

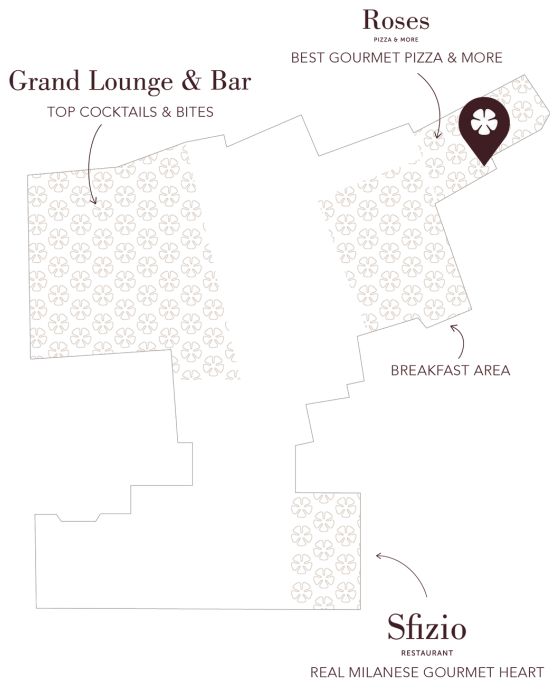
SOFT DRINKS

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>	7
Bibite <i>Soft drinks</i>	7
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



GLUTEN FREE



VEGETARIAN PLATES



VEGAN PLATES

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, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, gamberi rossi, astice, castagne, busiate, pesce spada, broccioletti, friarielli, tartufo di Pizzo, biscotto alla nocciola, tiramisù, gelati) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (mondeghili, salmone, cernia, costoletta) vengono 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 personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: gamberi rossi, salmone, cernia), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

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

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (bread, red prawns, lobster, chestnuts, busiate pasta, swordfish, broccoli, friarielli, Pizzo's ice-cream, hazelnut biscuit, tiramisù, ice-creams) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (mondeghili meatballs, salmon, red prawns, red snapper,) are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. In order to protect consumer's health, fishery products that are served raw or partially raw in this restaurant (e.g. red prawns, red snapper, salmon) are subjected to a rapid drop of temperature for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011.