
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,*
asparagus, Carmagnola's roasted peppers

Coperto/Cover charge 4

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 date 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, guanciale 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, mozzarella di bufala DOP, basilico
Tomato sauce, buffalo DPO 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

Coperto/Cover charge 4

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 (1,6,7) 15
Mozzarella di Agerola, datterini rossi al basilico "Cultifutura", rucola selvatica, veli di prosciutto crudo di Parma 18 mesi
Agerola's mozzarella cheese, red date tomatoes with 'Cultifitura's' basil, arugola, Parma ham aged 18 months

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", e come un
"Loft di lusso vista Madonnina"
Awarded by the television show Foodish as
"the best Club Sandwich in Milan", and as a
"luxury loft overlooking the Madonnina"

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

CROSTONE DI PANE RUSTICO (1,7,8,10) 17
con bollito di manzo** e salsa verde
*Rustic crusty bread with Boiled Beef** and green sauce*

ZUPPA DI LENTICCHIE** (1,6,7,8) 16
con cicoria e crostino di pane
Lentil soup with chicory and toasted bread

VELE DI VITELLO (6,7,8) 19
Spuma di tonno e cappero croccante
Veal slices, tuna foam and crispy capers

Insalate Salads

CAESAR SALAD (1,6,7,8,10) 26
Lattuga, petto di pollo grigliato, scaglie di Parmigiano, crostini di pane, salsa Caesar
Lettuce, grilled chicken breast, Parmesan shavings, croutons and Caesar dressing

MISTICANZA (1,7) 16
Fiocchi di latte, olive taggiasche, pomodorini secchi, castagne, more
Mixed salad, cottage cheese, Taggiasca olives, sun-dried cherry tomatoes, chestnuts, blackberries

NIZZARDA (1,3,4) 17
Tonno, uovo sodo, patate, acciughe, fagiolini, pomodorini
Mixed salad, tuna, hard-boiled egg, potatoes, anchovies, green beans, cherry tomatoes

Coperto/Cover charge 4

... & More

HAMBURGER PIEMONTESE 'LA GRANDA'** (1,3,7,8,10) 26
Caciocavallo alla piastra, pomodori secchi, lattuga e patatine fritte*
*Hamburger** from Piedmont region, Caciocavallo cheese, sundried tomato, lettuce and French fries**

VEGGY/VEGAN BURGER (1,3,5,6,7,8,9,10) 20
Burger di ceci*, formaggio vegano, pomodoro cuore di bue, melanzane, patate fritte*
Chickpea veggy burger, vegan cheese, tomatos, eggplants, French fries**

FISH BURGER (1,3,4,5,6,7,8,11) 26
Burger di branzino*, radicchio, pomodoro, salsa tartara patate fritte*
Seabass burger, radicchio, tomato, tartar sauce, French fries**

LOBSTER ROLL (1,2,3,4,6,7,8)
Astice**, pomodorino datterino, cetriolo, maionese leggera allo yogurt, patate fritte* alla paprika 30
*Lobster**, date tomato, cucumber and light yogurt mayonnaise, French fries* with paprika*

Coperto/Cover charge 4

Primi First Courses

SPAGHETTI ALL'UOVO (1,2,3,4,6,7,8) 20
Broccoli**, code di gamberi* e polvere di olive
Fresh egg spaghetti, broccoli**, prawns tails* and olive powder

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA* (1,3,6,7,8) 22
Porcini**, datterini infornati, fonduta di pecorino buccia nera**
Fresh handmade pasta*, porcini mushrooms**, oven-roasted date tomatoes, ewe's cheese fondue**

RAVIOLO RIPIENO** (1,3,6,7,8) 19
Speck e radicchio, zucca mantovana** e croccante di noci
Stuffed ravioli** with speck and radicchio, pumpkin** and crusty walnuts

RISOTTO ALLA MILANESE (7) 20
Traditional Milanese saffron risotto

Coperto/Cover charge 4

Secondi Main Courses

PERSICO** (4) — 28
Filetto di persico** al vapore, verza stufata, uva sultanina
Steamed perch fillet**, stewed cabbage and raisins*

DIAFRAMMA DI MANZO (7) — 28
Zucca arrosto e riduzione al barolo
Beef skirt steak with roasted pumpkin and Barolo wine reduction

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (1,3,5, 6,8) — 35
Con patate al timo
Milanese-style veal cutlet with thyme-roasted potatoes

ZUCCA AL FORNO — 20
Radicchio tardivo, carciofi arrostiti e cime di rapa saltate
Red chicory, roasted artichokes and sautéed turnip greens

HALAL MENU

Penne all'arrabbiata (1) — 18
Penne pasta with tomato chili pepper sauce

Suprema di petto di pollo con verdure grigliate — 27
Chicken breast supreme with grilled vegetables

Tagliata di manzo alla griglia con patate arrostite — 29
Grilled sliced Beef with roasted potatoes

Coperto/Cover charge 4

Dolci Desserts

CRÈME BRÛLÉE* (1,3,5,6,7,8,11) 10
Con frutti di bosco
Crème brûlée with mixed berries

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*

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 10
Sliced fresh fruit

Coperto/Cover charge 4

I NOSTRI VINI
WINE SELECTION

Bollicine
Sparkling Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Conegliano Valdobbiadene Prosecco (12) Giulio Ceschin	11	40
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco (12) Conti Ducco	14	55

Vini Rosati
Rosé Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Rosa Grande Isola dei Nuraghi IGT (12) Cantina Mesa	12	45

Vini Bianchi
White Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Pinot Grigio (12) Masi	10	40
Pomino (12) Frescobaldi	13	45
Chardonnay 'Elettrice' (12) Cafaggiolo	13	55

Vini Rossi
Red Wines

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Chianti Classico 'Nipozzano' (12) Frescobaldi	12	60
Pinot Nero 'Averardo' (12) Cafaggiolo	13	63
Barolo (12) Massolino	16	78

BIRRE
BEERS

Corona 33 cl (1)	10
Peroni rossa Gran Riserva 33 cl *Peroni red beer Grand Reserve 33 cl* (1)	10
Heineken 'Zero' Analcolica *Heineken Zero Alcohol 33 cl* (1)	10
Birra Nastro Azzurro alla spina 40 cl *Nastro Azzurrodraft beer 40 cl* (1)	10

SOFT DRINKS

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

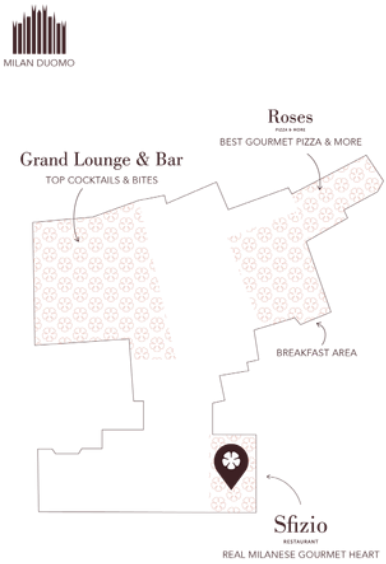
COCKTAILS

Cocktail classici *Classic cocktails*	18

Coperto/Cover charge 4

CAFFETTERIA
COFFEE

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

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 corrispondence.

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