



ROSA GRAND
MILANO

Sfizio

RESTAURANT

 Vegetarian Plates

ANTIPASTI | STARTERS

Insalata Nizzarda dello chef (1,4,7,8)

Chef's Niçoise salad

16

Carciofo, gambero, liquirizia e cialde croccanti (1,2,8)

Artichoke, prawn, licorice and crunchy wafers

15

Salmone marinato con avocado, cialda di riso soffiato e zucchine alla Scapece (4,6,7)

Marinated salmon with avocado, puffed rice wafer and marinated courgettes

16

Variazione di datterini in due consistenze con olive taggiasche, fior di latte e basilico nano (7,8)

Variation of tomatoes in two consistencies with olives, fior di latte and basil

16

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Risotto Riserva San Massimo alle erbe spontanee, fonduta di Montasio e burro salato (7,9)

Riserva San Massimo risotto with wild herbs, Montasio fondue and salted butter

17

Paccheri al bronzo con barbabietola, pistacchio, burrata fondente e spinacino fresco (1,7,8)

Paccheri pasta with beetroot, pistachio, milky buttered mozzarella cheese and fresh spinach

17

Spaghettoni al bronzo con ristretto di crostacei del mediterraneo e polvere di prezzemolo (1,2,3,4,7)

Spaghetti with bisque sauce from Mediterranean sea and parsley powder

19

Riso al salto alla milanese, parmigiano, ossobuco e fondo di cottura (7)

Milanese sautéed rice, parmesan, marrowbone and its sauce

18



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Galletto al forno, paprika dolce, porro abbrustolito e patate al rosmarino (7)

Baked cockerel, sweet paprika, toasted leek and rosemary potatoes

28

Trancio di orata con guazzetto di datterini, battuta di capperi, olive e pomodori secchi della penisola (4)

Slice of sea bream with stewed dates tomatoes, chopped capers, olives and Italian sundried tomatoes

27

Cuberoll di manzo alla griglia, battuto con burro di montagna, (7)

barbabietola, insalatina di pomodorini, scalogno e lampone

Grilled beef cuberoll, beaten with mountain butter, beetroot, cherry tomatoes, shallot and raspberry salad

29

Tagliata di seppia croccante alla diavola con patate al finocchietto (4,5,6,7)

Spicy slices crispy cuttlefish with fennel potatoes

27

DOLCI | DESSERTS

Tartelletta alle fragole, panna e meringa (1,3,7,8)

Strawberry cream and meringue tartlet

12

Coppa sfiziosa con crema alla vaniglia, frutti di bosco e spugna alle mandorle (1,3,7,8)

Cup with vanilla cream, mixed berries and almond sponge

12

I gelati di nostra produzione (3,7)

Home made ice-cream

12

COPERTO / COVER CHARGE 3€



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. Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

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, tortino al cioccolato, tartelletta ai frutti e polpo) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (chicchi di patate, scaloppa di salmone e vitello) 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: salmone), 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

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu. We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order. During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following allergens, according Reg. UE 1169/11.

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
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
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, peas, prawns, chocolate cake fruit tart and octopus) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (e.g. potatoes gnocchi, salmon and veal) 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. 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.

COPERTO / COVER CHARGE 3€



Gluten free



Vegetarian Plates



Vegan Plates