



RISTORANTE  
*Delle Rose*

**Menu**

ANTIPASTI

<b>Carpaccio cotto*</b> (7)	30,00
di branzino nostrano al pepe rosa e citronette al limone	
<b>Tartare di tonno*</b> (1,6,10,11,12)	27,00
con bagnetto di acciughe, nocciole tostate e olio alle erbe	
<b>Ricotta tiepida*</b> (3,5,7,10)	27,00
con crema di asparagi e olio evo	
<b>Battuta di manzo*</b> (1,7)	27,00
fassona piemontese con scaglie di ricotta mustia, pomodori confit, fiore di capperi, cipolla rossa in agrodolce e senape al miele	

PRIMI PIATTI

<b>Linguine "Campofilone"</b> * (1,3)	31,00
alle vongole veraci, con bottarga di muggine	
<b>Paccheri di Gragnano "Campofilone"</b> * (1,3,10,11)	29,00
alla carbonara di tonno (zabaione salato, polvere di guanciale, tonno e erba cipollina)	
<b>Bottoni di branzino*</b> (1,3,4,12)	30,00
con pomodoro fresco, olive taggiasche e crema di zucchine alla maggiorana	
<b>Fregola sarda ai frutti di mare*</b> (1,3,14)	27,00
(cozze, vongole veraci, calamari, seppie, pomodoro, prezzemolo, leggero tocco di peperoncino, zest di limone, olio all'aglio)	

SECONDI PIATTI

<b>Pescato nostrano del giorno*</b> (1,4)	125,00 al kg
cotto intero al forno, all'isolana con patate, pomodori datterini e olive taggiasche; o al sale marino servito con mayo allo zenzero, patate e verdure alla griglia (solo su prenotazione)	
<b>Fritto di calamari*</b> (1,3,6,11)	42,00
gamberi, scampo e verdure con mayo al lime	
<b>Branzino arrosto*</b> (1,3,7)	37,00
con crema di pomodoro al limone, zucchine e basilico fritto	

LA BRACERIA

<b>Filetto di manzo</b>	35,00
alla griglia con patate al forno	
<b>Spalla di agnello*</b> (3,7,12)	35,00
con melanzane e peperoni arrostiti	
<b>Pancia di maialino fondente*</b> (10)	35,00
con patate al forno e olio alle erbe Sarde	

I LIEVITATI

<b>Leggera*</b> (1,6,7)	25,00
burrata, pomodori confit e basilico	
<b>Crunch*</b> (1,6,7)	25,00
burrata, mortadella e granella di pistacchio	
<b>Cantabrica*</b> (1,4,6,7)	30,00
burrata, pomodori confit, acciughe del mar Cantabrico, capperi e basilico	



DESSERT	<b>Tiramisardo</b> (1,3,7)	12,00
	<b>Torta di mele*</b> (1,3,5,6,7,8,11) con gelato alla crema	12,00
	<b>Torta Caprese*</b> (1,3,5,6,7,8,11,12)	12,00
	<b>Cheesecake*</b> (1,3,5,6,7,8,11) ai frutti di bosco	12,00
	<b>Tagliata di frutta*</b> (1,3,5,6,7,8,11)	12,00
	<b>Gelato del giorno*</b> (1,3,5,6,7,8,11)	12,00

Coperto

5,00 a persona

#### ALLERGENI



Per allergie, intolleranze o patologie alimentari, o per qualsiasi dubbio o necessità, si prega di fare riferimento al responsabile di punto vendita. I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

Non garantiamo la non presenza di contaminazioni crociate.