



RISTORANTE
Delle Rose



TEN PORTO CERVO
SP 59, Località Santa Teresina - 07021 Arzachena (SS)
+39 349 2236281

WWW.HOTELDELLEROSEPORTOCERVO.COM/IL-RISTORANTE



RISTORANTE
Delle Rose



il nostro menu
Degustazione

Cocktail d'ingresso
Rose thorne

Antipasti

Scampo in crosta di 'nduia,
crema di mandorle all'acqua di mare
e anguria marinata alle rose ^(1, 2, 4, 5, 7, 8)

Prima Portata

Risotto allo zafferano e liquirizia
con coulis di lamponi e olio alla rosa canina ^(1, 7, 9)

Seconda Portata

Pescato del giorno
con julienne di verdure ai frutti rossi e polvere di rosa ^(1, 4, 7)

Dolce

Semifreddo alla pesca marinata
con rosa damascena e riduzione alle fragole ^(1, 3, 7)

A persona € 90,00 (bevande escluse)



Dal Mare

Antipasti

POLPO ALLA GALLEGA

€ 15,00

Polpo* ⁽⁴⁾ scottato con Paprika dolce e piccante, Fili di Peperoncino, servito con Patate

CROSTINI CON ACCIUGHE E BURRATA

€ 15,00

Acciughe del Mar Cantabrico ⁽⁴⁾, Crostini* ^(1, 6, 7, 11), Burrata ⁽⁷⁾

IL PLATEAU DI CRUDO

€ 62,00

Tonno Pinne Gialle* ⁽⁴⁾, Salmone Marinato ⁽⁴⁾, Branzino* ⁽⁴⁾, Gamberi Rossi* ⁽²⁾, Scampi* ⁽²⁾ e Ostriche ⁽¹⁴⁾

OSTRICHE ⁽¹⁴⁾ 6 PZ al Naturale

€ 22,00

SASHIMI MEDITERRANEO

€ 18,00

Crudo di Ricciola con Zucchine Marinate

BATTUTA DI TONNO

€ 22,00

Tonno Pinne Gialle* ⁽⁴⁾ con Salsa Guacamole ⁽⁷⁾, Chips di Rapa Rossa e Riduzione di Salsa di Soia ^(1, 6)

TRIS DI TARTARE

€ 28,00

Selezione di Crudi di Pesce in base alle disponibilità del Territorio ^(1, 2, 3, 4, 7, 12)



Dal Mare

Primi

PACCHERO ALLA CARBONARA DI TONNO € 18,00

Carbonara con polvere di Guancia Iberico e Battuta di Tonno* (1, 3, 4, 7)

RISOTTO ALLA PESCATORA (x2 persone) € 18,00

Risotto con Pesce*(4) e Molluschi*(2,14), Pomodoro, Basilico, Zeste di Limone e Peperoncino

LINGUINE ALL'ASTICE € 28,00

Linguine (1) con Bisque di Crostacei (2,9), Pomodorini Datterino e Basilico

GNOCCHI* (1, 3, 7) AL RAGÙ DI POLPO € 18,00

Ragù di Polpo* (1, 3, 4, 7) con Olive (12), Pomodorini, Paprika, Prezzemolo, Fili di Peperoncino e Basilico

SPAGHETTI (1) ALLE VONGOLE E BOTTARGA € 18,00

con Vongole* (14), Prezzemolo e Bottarga di Muggine (4)

RAVIOLI DI MARE € 25,00

Ravioli di Pasta Fresca, ripieni di Baccalà Mantecato*, Scampi* al Lime e Bottarga di Muggine, serviti con Salsa Bianca di Pigato (1, 2, 3, 4, 7, 12)

Secondi

POLPO ALLA DIAVOLA € 25,00

Polpo* (4) cotto a bassa Temperatura, con Salsa di Pomodoro Piccante e Fili di Peperoncino, Crostini di Pane* (1, 6, 7, 11)

TATAKI DI TONNO € 26,00

Tonno Pinne Gialle*(4) scottato con Semi di Sesamo (11), Peperone Piquillo e Riduzione di Salsa di Soia (1, 6)

PESCE DEL GIORNO al kg € 80,00

All'isolana - con Zucchine, Patate, Finocchi, Pomodorini e Vino Bianco (12)

o alla Ligure - con Patate, Olive Taggiasche, Pinoli e Basilico (7, 8)

PESCE AL SALE al kg € 65,00

con Caviale del Centa, Battuta di Pomodoro alle Erbe e Mashed Potatoes all'aglio Nero (4, 7, 12)

BRANZINO € 25,00

con Pomodorini, Olive (12) e Zucchine

GRANFRITTO DI MARE € 27,00

Bocconcini di Baccalà*(4), Calamari*(4), Gamberi*(2) e Chips di Patate*(1)

GRIGLIATA DI PESCE (x2 persone) € 68,00

Tonno*(4), Branzino (4), Ricciola*(4), Calamaro*(4), Scampo*(2) e Gamberi*(2) servita con Maionese (3, 9, 10) al Ginger e Insalatina di Stagione

GLACIER 51 € 32,00

Filetto di Moro Oceanico* in Crosta di Cous Cous al Nero di Seppia e Cagliata di Latte (1, 7, 12)

da Condividere

TAGLIERE IBERICO

x 1 persona € 11,00

x 2 persone € 20,00

Salumi e formaggi Spagnoli con Picos ^(1,6,11), Olive Spagnole ⁽¹²⁾ e Confettura di Peperoni

Salumi: Patanegra, Cecina de Leon, Paleta Asada, Lardo Tocino, Chorizo

Formaggi: Manchego ⁽⁷⁾, La Peral ⁽⁷⁾, Crema del Berrocal ⁽⁷⁾

CENTROTAVOLA TEN

x 4 persone € 28,00

Prosciutto Crudo San Daniele, Grana Padano ^(3,7), Carciofini ⁽¹²⁾, Olive Taggiasche, Focaccia al Rosmarino ⁽¹⁾

PATANEGRA ^(60gr), GNOCCO FRITTO ⁽¹⁾ E CREMA DEL BERROCAL ⁽⁷⁾

€ 18,00

GNOCCO FRITTO ⁽¹⁾ E CREMA DEL BERROCAL ⁽⁷⁾

€ 5,00

gli iberici

PATANEGRA. Il Re dei prosciutti, ottenuto da maiali di pura razza iberica 100% Bellota, allevati allo stato brado e alimentati con ghiande che conferiscono al prodotto un sapore unico e inconfondibile.

TOCINO IBÉRICO. Lardo bianco di suino iberico, l'unico prodotto originariamente in Spagna, proveniente dai luoghi di origine.

CECINA DE LEON. Ottenuta da pregiatissimi tagli di quarti posteriori di manzo, sapientemente salati e affumicati artigianalmente. La lenta e prolungata stagionatura conferisce alla Cecina un sapore caratteristico ed una consistenza molto tenera, con un bassissimo apporto di grassi insaturi e sali, ma, contemporaneamente, un elevato apporto di proteine con alto valore biologico.

CREMA DEL BERROCAL. La crema del Berrocal è un formaggio fresco prodotto con latte pastorizzato di capra e panna, dal gusto deciso e dalla consistenza molto cremosa.

LA PERAL. Un altro particolare formaggio asturiano erborinato elaborato prevalentemente sulle coste oceaniche. Prodotto con latte vaccino.

MANCHEGO. Tradizionale formaggio lavorato con il 100% di latte pastorizzato di pecora di razza Manchega. Ha un sapore ben definito e personale, mantecoso e leggermente piccante con un ristagno di gusto persistente.

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO. Vengono pescate soprattutto in primavera, nel periodo dove si pesca la miglior qualità di alici. Pregiate e molto rinomate soprattutto per il loro sapore intenso, dolce e raffinato.



Tartare

Carne di Fassona Piemontese **150gr**

IBERICA

€ 17,00

con Acciughe del Mar Cantabrico ⁽⁴⁾, Fior di Capperò ⁽¹²⁾, Tuorlo d'uovo ⁽³⁾, Senape in grani ⁽¹⁰⁾, Cipolla Rossa, Sale Maldon, Olio e.v.o.

CACIO E PEPE

€ 16,00

con Pecorino Romano ⁽⁷⁾, Crema del Berrocal ⁽⁷⁾, Pepe Jamaica Tostato, Sale Maldon, Olio e.v.o.

TEN

€ 16,00

con Pomodori Secchi, Granella di Pistacchi ⁽⁸⁾, Peperoni del Piquillo, Sale Maldon, Olio e.v.o.

DEGUSTAZIONE TARTARE (IBERICA - CACIO E PEPE - TEN)

€ 18,00

50 gr delle 3 proposte delle nostre tartare IBERICA ^(3, 4, 10, 12), CACIO E PEPE ⁽⁷⁾ e TEN ⁽⁸⁾

la Fassona

CARNE DI FASSONA PIEMONTESE, che si distingue da tutte le altre per la sua tenerezza e la straordinaria magrezza.

Dopo una lenta frollatura, che permette di sprigionare profumi inconfondibili, questa carne viene marinata e speziata per essere cotta lentamente alla brace.

È possibile assaporarne tutta la sua delicatezza con le nostre tartare, in abbinamento ad ingredienti che ne esaltano i particolari aromi e sapori.



Fraccesia

FILETTO IBERICO

€ 27,00

Filetto di manzo (200 gr) con Patate al Forno, Lardo Iberico, Sale Maldon e Olio al Salmoriglio

TAGLIATA LEGGERA

€ 20,00

Tagliata di Fassona Piemontese (250 gr) con Rucola, Pomodorini, Scaglie di Grana Padano ^(3,7), Crema di Aceto Balsamico, Sale Maldon e Olio al Salmoriglio

GRIGLIATONA TEN (consigliata x2 persone)

€ 50,00

Tagliata di Fassona Piemontese, Salamella ^(3,7,9,10), Costine BBQ* ^(3,4,7,8,9,10,11), Galletto alla Diavola *, Patate al Forno, Verdure Grigliate, Sale Maldon, Olio al Salmoriglio

MAIALINO AL FORNO

€ 22,00

servito con Patate al Forno e Verdure di Stagione



Burger

Serviti con patate rustiche* ⁽¹⁾
e pane artigianale * ^(1,6,7,11) rustico e croccante

CLASSIC TARTARE BURGER* (1, 6, 7, 11) € 19,50

Tartare di Fassona Piemontese con Senape in Grani ⁽¹⁰⁾, Tuorlo d'uovo ⁽³⁾, Cipolla Rossa e Capperi

CESARE* (1, 6, 7, 11) € 13,50

Hamburger di Fassona Piemontese ^(3,7) 200gr con Insalata Gentile, Pomodoro, Formaggio Cheddar ⁽⁷⁾, Cetrioli ⁽¹²⁾ e Salsa Ketchup ⁽⁹⁾

KRAKEN* (1, 6, 7, 11) € 19,50

con Polpo* ⁽⁴⁾ cotto a Bassa Temperatura, con Paprika Dolce, Salsa Guacamole ⁽⁷⁾, Insalata Gentile e Peperone Piquillo



Insalate

CALIFORNIA

€ 13,00

Misticanza, Pomodorini, Avocado, Gamberi* ⁽²⁾, Semi di Sesamo Bianco e Nero ⁽¹⁾

TEN CAESAR SALAD

€ 13,00

Insalata Romana, Pomodorini, Petto di Pollo*, Salsa Caesar ^(3, 4, 9), Bacon Croccante, Scaglie di Grana Padano ^(3, 7), Crostini di Pane* ^(1, 6, 7, 11)

SOTTOMARINA

€ 18,00

Misticanza, Polpo cotto a Bassa temperatura*⁽⁴⁾, Fagiolini*, Patate, Pomodorini e Fior di Cappero ⁽¹²⁾

NIZZARDA

€ 13,00

Misticanza, Filetti di Tonno ⁽⁴⁾, Uova Sode ⁽³⁾, Fagiolini*, Patate, Olive Taggiasche e Pomodorini

CARLOFORTE

€ 14,00

Riso Venere, Tonno Pinne Gialle* ⁽⁴⁾, Peperoni del Piquillo, Chips di Carote e Cavolo Viola, Semi di Sesamo Bianco e Nero ⁽¹⁾ e Salsa di Soia ^(1, 6)



Altri Piatti

Primi di Terra

GNOCCHI AL PESTO

€ 14,00

Gnocchi*⁽¹⁾ con Pesto di Basilico alla Ligure ^(3,7,8)

SPAGHETTI ⁽¹⁾ ALLA CARBONARA IBERICA E TARTUFO € 18,00

Carbonara ^(3,7) con Guanciale Iberico, Pecorino Manchego ⁽⁷⁾, Tartufo, Fili di Peperoncino

GNOCCHETTI ALLA CAMPIDANESE

€ 18,00

Gnocchetti fatti a mano ⁽¹⁾, cotti in salsa di Pomodoro al Finocchietto Selvatico, Zafferano, Salsiccia Sarda ^(3,7,9,10) e Bocconcini di Agnello o Vitello

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 5,50

CONTORNO DI STAGIONE

€ 5,50

PATATE RUSTICHE* ⁽¹⁾

€ 5,50

PATATE AL FORNO

€ 5,50

INSALATA MISTA

€ 5,50



Pizze

Impasto

Puoi scegliere impasto tra:

- Impasto Classico TEN a Lunga Lievitazione ⁽¹⁾
- Impasto Gluten Free* + 1,00 €
- Verace TEN alto e soffice ⁽¹⁾ + 1,00 €
- Grano KAMUT + 1,00 €

Rosse

REGINA MARGHERITA

€ 9,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Bufala ⁽⁷⁾ e Basilico

CANTABRICA

€ 9,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Acciughe del Mar Cantabrico ⁽⁴⁾ e Basilico

VEGETARIANA

€ 9,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Verdure Grigliate, Rucola e Scaglie di Grana Padano ^(3,7)

TEN FLAMES

€ 13,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Salame Piccante, Pancetta Coppata, Nduja ^(3,7,9,10), Peperoncino Fresco e Jalapeno

MERITEVOLE

€ 11,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Pomodorini, Burrata ⁽⁷⁾, Bufala ⁽⁷⁾, Peperoncino Fresco e Basilico

PIACEVOLE

€ 11,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Pomodorini, Bufala ⁽⁷⁾, Prosciutto Crudo San Daniele

PORCELLONA

€ 9,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Gorgonzola Dolce ⁽⁷⁾, Pancetta Coppata e Salamella ^(3,7,9,10)



Pizze

Bianche

TENTAZIONE

€ 18,00

Polpo cotto a Bassa Temperatura* ⁽⁴⁾, Mozzarella ⁽⁷⁾, Patate, Rosmarino, Pomodorini, Bufala ⁽⁷⁾ e Basilico

PATANEGRA

€ 20,00

Mozzarella ⁽⁷⁾, Bufala ⁽⁷⁾, Cipolla Caramellata, Pomodoro fresco, Prosciutto Patanegra, Origano e Rosmarino

ESTATE

€ 10,50

Mozzarella ⁽⁷⁾, Stracchino ⁽⁷⁾, Pomodorini, Prosciutto Crudo San Daniele e Rucola

LA CRUDA

€ 10,00

Mozzarella ⁽⁷⁾, Bufala ⁽⁷⁾, Pomodorini, Rucola e Basilico

GUSTOSA

€ 10,50

Mozzarella ⁽⁷⁾, Gorgonzola Dolce ⁽⁷⁾, Speck e Noci ⁽⁸⁾

PICCANTINA

€ 9,00

Mozzarella ⁽⁷⁾, Crema del Berrocal ⁽⁷⁾, Prosciutto Cotto, Cipolla Caramellata, Peperoni del Piquillo e Nduja ^(3,7,9,10)

Calzoni

TEN

€ 10,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Paleta Asada e Funghi Misti ⁽¹²⁾

VEGETARIANO

€ 10,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Zucchine Grigliate, Carciofi ⁽¹²⁾ e Olive Taggiasche

SARDO

€ 12,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Pecorino ⁽⁷⁾, Pancetta, Salsiccia e Carciofi



Pizze

Classiche

MARINARA

€ 5,50

Polpa di Pomodoro, Aglio, Origano e Basilico

MARGHERITA

€ 6,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾ e Basilico

WURSTEL

€ 8,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾ Wurstel e Basilico

FUNGHI

€ 8,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Funghi Champignon trifolati ⁽¹²⁾ e Basilico

NAPOLI

€ 8,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Acciughe ⁽⁴⁾, Capperi e Basilico

PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 8,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Funghi Champignon trifolati ⁽¹²⁾,
Prosciutto Cotto e Basilico

TONNO E CIPOLLA

€ 8,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Filetti di Tonno ⁽⁴⁾, Cipolla e Basilico

DIAVOLA

€ 8,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Salame Piccante e Basilico

QUATTRO STAGIONI

€ 9,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Funghi Champignon trifolati ⁽¹²⁾,
Prosciutto Cotto, Carciofi ⁽¹²⁾, Olive Taggiasche e Basilico

QUATTRO FORMAGGI

€ 8,50

Mozzarella ⁽⁷⁾, Stracchino ⁽⁷⁾, Gorgonzola Dolce ⁽⁷⁾, Scaglie di Grana ^(3,7) e Basilico

CAPRICCIOSA

€ 9,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella ⁽⁷⁾, Funghi Champignon trifolati ⁽¹²⁾,
Prosciutto Cotto, Carciofi ⁽¹²⁾ e Basilico



Menu Kids

fino agli 11 anni

**PENNETTE AL POMODORO E BASILICO
O ALL'OLIO O AL BURRO** (1, 3, 7) € 3,00

**PIATTINO DI PROSCIUTTO COTTO
O PROSCIUTTO CRUDO** € 4,00

**PIZZA BABY MARGHERITA/WURSTEL/
PROSCIUTTO COTTO/AMERICANA*** (1, 7) € 5,00

BIMBURGER CON PATATE* (1, 3, 7) € 6,00

**COTOLETTA* DI POLLO
CON PATATINE*** (1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12) € 7,00



Dolci

TIRAMISÙ ARTIGIANALE* (1, 3, 7)	€ 7,00
TENERINA AL CIOCCOLATO* (1, 3, 6, 7, 8)	€ 7,00
BAVARESE PISTACCHIO* (1, 3, 4, 6, 7, 8)	€ 7,00
TARTELLETTA PERE CIOCCOLATO* (1, 3, 6, 7, 8)	€ 7,00
CHEESECAKE FRAGOLA* (1, 3, 4, 7, 8)	€ 7,00
TARTELLETTA CREMA E FRUTTI DI BOSCO* (1, 3, 7, 8)	€ 7,00
TAGLIATA DI FRUTTA	€ 7,00
SEADAS CON MIELE* (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14)	€ 7,00
MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO (1, 3, 7)	€ 7,00

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO ARTIGIANALI
E PRODOTTI DALLA PASTICCERIA SVIZZERA

