

ANTIPASTI DI MARE SEA STARTERS

Ostriche Fine de Claire N. 2

Oysters Fine de Claire N.2

IL CARPACCIO DI PESCE (secondo disponibilità di mercato) CON GAMBERO ROSSO DEL
"MAR IONIO" E TARTARINA DI PESCE

Fish Carpaccio with red shrimp from Ionian Sea and fish tartare

LA TARTARE DI GAMBERI ROSSI "dello Ionio" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE
CON FINOCCHIETTO, POMODORINI DI PACHINO E COULIS DI ACCIUGHE

*Red shrimp from Ionian Sea tartare with fennel, cherry tomatoes,
oil and lemon emulsion and anchovies cream*

TARTARE DI TONNO FRESCO "PINNA GIALLA" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE, VELA DI PANE E GERMOGLI DI
BARBABIETOLE

Fresh tuna tartare with oil and lemon emulsion, bread sail and buds of beet

IL SALMONE ROSSO SELAVAGGIO D'ALASKA AFFUMICATO, SERVITO CON CAPPERI DI PANTELLERIA, RICCIOLI DI BURRO E
PANE TOSTATO

Smoked Wild Red-Salmon from Alaska served with capers, curls of butter and toasted bread

LE CODE DI GAMBERONI ALLA CATALANA CON POMODORI SARDI E LA VERA
CIPOLLA DI TROPEA, ALL'EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO

Catalan shrimp tails salad with Sardinian tomatoes, red onions and emulsion of balsamic vinegar

POLPO CON LE PATATE ALLA LIGURE

Octopus with potatoes, olives and basil in the Ligurian way

GAMBERI SGUSCIATI ALLA MARCHIGIANA CON LA PANURA DI
MAMMA ROSA COTTI SU CARTA FORNO

Shrimp tails with Mamma Rosa's breadcrumbs backed in the oven on parchment paper

IL GUAZZETTO DI MOSCARDINI DI MAMMA ROSA CON LE VELE DI PANE TOSTATO
AL TIMO E IL BAGNETTO AL PREZZEMOLO

Sicilian style baby squid soup with croutons and thyme flavored oil

LE ACCIUGHE SFILETTATE DEL CANTABRICO, AL VERDE "ALLA PIEMONTESE" CON BURRO

“MAITRE D’HOTEL”, PANE TOSTATO E MOUSSE DI POMODORI SECCHI

Anchovy fillets with Maitre D’Hotel butter, toasted bread and sun dried tomatoes mousse

LE NOCI DI CAPELANTE COTTE NEL LORO GUSCIO E POI GRATINATE CON
PANURE AL VERDE

Scallops au gratin with Mamma Rosa’s green breadcrumbs

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.
E’ a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

ANTIPASTI DI TERRA LAND STARTERS

PATE’ DI FEGATO D’OCA CON CROSTINI, BURRO E MARMELLATA DI CIPOLLE BIANCHE

Goose Liver Patè with Croutons, Butter and White Onions Jam

JAMON IBERICO PATA NEGRA AL COLTELLO STAGIONATO 36 MESI

Hand cut Iberian ham PATA NEGRA aged for 36 months

IL CULATELLO DI ZIBELLO EMILIANO E I SUOI ACCOSTAMENTI

Cured ham typical of Zibello (Emilia Romagna region) and it’s seasonings

L’ANTIPASTO DI TERRA ASSORTITO MAMMA ROSA (variabile secondo stagione)

Mamma Rosa’s mixed starters (minimum for two) (minimo due persone)

GLI AFFETTATI MISTI SECONDO TRADIZIONE

Traditional Mixed Cold Cuts

LARDO DI PATA NEGRA SU CROSTINI CALDI

Pata Negra Lard on warm toasted bread

IL PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. AL COLTELLO – Salumeria Monte San Savino Arezzo

Hand cut Tuscan D.O.P. ham

LA VERDURA FRESCA ASSORTITA PASTELLATA E FRITTA

Mixed vegetables battered and fried

LA CAPRESE DI BUFALA CON JULIENNE DI BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE

Tomatoes and fresh buffalo milk mozzarella with basil joulienne

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

GLI SPAGHETTI CON MEZZO ASTICE E POMODORINI DI PACHINO

Spaghetti with lobster and cherry tomatoes from Pachino

TAGLIATELLE DI KAMUT AL GRANCHIO SPOLPATO CON POMODORINI DI PACHINO

Kamut tagliatelle with cleaned Crab and cherry tomatoes from Pachino

I TAGLIOLINI FRESCHI CON SCAMPETTI SGUSCIATI E FUNGHI PORCINI

Thin egg pasta with prawns and porcini mushrooms

IL RISOTTO DEL PESCATORE – AI FRUTTI DI MARE (minimo due persone)

Risotto with Seafood (minimum for two)

GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SGUSCIATE DA NOI,

POMODORINI DI PACHINO E POLVERE DI BOTTARGA

Spaghetti with clams, cherry tomatoes from Pachino and salted mullet roe

L'OSSOBUCO DI VITELLO IN CREMOLATA E IL VERO

RISOTTO ALLA MILANESE (piatto unico)

Braised Marrowbone in cremolata sauce and rice with saffron in the Milanese way (single serving)

IL RISOTTO MAMMA ROSA–Bresaola,zucchine, stracchino, olio tartufato(minimo per due)

Mamma Rosa's risotto - Dried salted beef, zucchini, fresh cheese, truffle oil (minimum for two)

LE PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGU' TOSCANO COTTO AL FORNO

MINIMO QUATTRO ORE

Fresh egg pasta with Tuscany ragout cooked in the oven minimum four hours

I PACCHERI DI GRAGNANO ALL'AMATRICIANA – CON GUANCIALE

Pasta with a sauce of tomatoes, diced salt pork, onions, red chilli pepper and white wine

GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA SECONDO LA TRADIZIONE

Spaghetti with diced salt pork, egg, parmesan cheese and pepper

LA ZUPPA DI VERDURE CON DADOLATA DI PANE ALL'OLIO DI TIMO

SERVITE A PARTE

Vegetables soup with thyme oil and crutons at the side

GLI SPAGHETTI A MODO NOSTRO CON POMODORI DI PACHINO E

JULIENNE DI BASILICO

Spaghetti our way with cherry tomatoes from Pachino and basil julienne

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

SECONDI PIATTI DI PESCE-SEA SECOND COURSE

IL ROMBO PESCATO AL FORNO E I CONTORNI DI STAGIONE (minimo due persone)

Turbot fish cooked in the oven and it's season side dish (minimum for two)

IL SEMPRE FRESCO BRANZINO AL SALE (minimo due persone)

The always fresh Sea Bass cooked in a salt crust

L'ASTICE ALLA CATALANA CON POMODORI CAMONE, LA VERA

CIPOLLA DI TROPEA, JULIENNE DI BASILICO ED EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO

*Catalan Lobster salad with camone tomatoes, Tropea red onions, basil julienne and 1 Astice € 45,00
balsamic vinager emulsion*

ARAGOSTA ALLA CATALANA

Catalan Spiny-Lobster salad

IL NOSTRO FRITTO MISTO DI PESCE SECONDO DISPONIBILITA' DI MERCATO,

PASTELLATO E DORATO E LE SUE VERDURINE CROCCANTI

Mixed fried fish depending on market disponibility with crispy vegetables

LA PESCATRICE ARROSTO A MODO NOSTRO CON PATATE NOVELLE,

OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI DI PACHINO

Roasted monk fish with potatoes, olives and cherry tomatoes

GAMBERONI REALI ALLA GRIGLIA

Grilled Royal Shrimps

LA TAGLIATA DI TONNO SCOTTATA AL SESAMO SU LETTO DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE

Sliced Tuna with sesame seeds on a bed of bittersweet red Tropea onions

IL FILETTO DI BRANZINO ALLA LIGURE CON PATATE VIOLETTE, OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE E PINOLI

Ligurian way Sea Bass Fillet with violet potatoes, olives, and "pinoli" pine nuts

IL BRANZINO APERTO E QUINDI COTTO ALLA GRIGLIA E

IL BAGNETTO AL PREZZEMOLO

Opened Sea Bass cooked on the grill with a rain of parsley

LA SCALOPPA DI BRANZINO FRESCO AI SEMI DI PAPAVERO SU ALLUMETTE DI ORTAGGI LEGGERMENTE SCOTTATI

Sea bass fillet prepared with poppy seeds on a bed of vegetables

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

SECONDI PIATTI DI CARNE-LAND SECOND COURSE

LA FIORENTINA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) SCALOPPATA E ACCOMPAGNATA DA PATATE NOVELLE ARROSTO E VERDURE GRIGLIATE (minimo due persone)

Scottona T-Bone Steak with roasted potatoes and grilled vegetables (min. 2 people)

LO CHATEAUBRIAND DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE NOVELLE E VERDURE ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATO CON SALSA BERNESE ALLA MENTA

E RISTRETTO DI VINO ROSSO

(minimo due persone)

The Chateaubriand (Fassona from Piedmont meat) with roasted potatoes and grilled vegetables together with Bernese mint sauce and red wine reduction (min. 2 people)

IL FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO E VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled beef fillet (Fassona from Piedmont) with roasted potatoes and grilled vegetables

LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COTTA A MODO GIUSTO
(Burro chiarificato) E ACCOMPAGNATA CON RUCOLA E POMODORINI
The real Milanese breaded Veal Cutlet with Arugula Salad and Cherry Tomatoes

LA COSTATONA DI MANZO (NORD EUROPA) SCALOPPATA CON
LE PATATE AL FORNO (minimo due persone)
Sliced Rib Steak (North of Europe) with baked potatoes (min. 2 people)

LA TARTARE DI CARNE ROSSA DI FASSONA PIEMONTESE SERVITA CON
CROSTINI CALDI E CONDITA CON I SUOI 16 INGREDIENTI
Red meat tartare served with warm crutons and seasoned with its 16 ingredients

LA TAGLIATA DI FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE INSAPORITA AL TIMO

Sliced Steak (Fassona from Piedmont) seasoned with thyme

LA COSTATA DI SCOTTONA (NORD EUROPA) COTTA ALLA GRIGLIA
Rib Steak from the North of Europe cooked on the grill

TRANCIO DI PETTO D'ANATRA LACCATO CON MIELE E N'DUJA
Duck breast cooked at low temperature and finished in the oven with honey and N'Duja (spicy, spreadable sausage from Calabria, southern Italy)

LE COSTOLETTE DI AGNELLO COTTE ALLA GRIGLIA,
ADAGIATE SU UN LETTO DI VERDURINE LEGGERMENTE SCOTTATE E
SERVITE CON SALSA BERNESE ALLA MENTA
Grilled Lamb Chops on a bed of vegetables served with Bernese sauce

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

CONTORNI – SIDE DISHES

IL PINZIMONIO SECONDO STAGIONE
Raw fresh vegetables to dip into a vinaigrette sauce

LE VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA
Mixed grilled vegetables

L'INSALATA MISTA SECONDO STAGIONE
Season mixed salad

ERBETTE DI CAMPO SALTATE CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
Wild herbs cooked with garlic, oil and chili pepper

LE VERDURE MISTE AL VAPORE

Steamed mixed vegetables

LE PATATE NOVELLE ARROSTO SECONDO MAMMA ROSA

Roasted potatoes

LE PATATINE FRITTE (ABRUZZO)

Fried potatoes

FORMAGGI - CHEESE

SELEZIONE DI FORMAGGI CON LA MARMELLATA DI MELE,

ARANCE E PEPE ROSA (Fatta in casa)

Cheese selection with jam of apples, oranges and red pepper

MISTO DI FORMAGGI DI CAPRA SERVITO CON MIELE E MARMELLATA

Mix of goat cheese served with honey and jam

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (Caseificio La Cilentana)

Fresh buffalo cheese from the south "Intense flavor"

PECORINO SARDO STAGIONATO 4-5 MESI

Azienda Allevatori Talla Roga (Cagliari)

Sardinian Sheep Cheese seasoned for 4-5 month

PECORINO DI GROTTA STAGIONATO 4-5 MESI

Caseificio Salcis (Siena)

Sheep cheese seasoned for 4-5 month in a cave

PECORINO FRESCO - 3 SETTIMANE

Caseificio Grosseto

Fresh Sheep Cheese - 3 weeks

IL GORGONZOLA DELICATO CON MIELE D'ACACIA E LE NOCI

The delicate Gorgonzola with honey and walnuts "Fruity flavor, salty, bitter"

IL GRANA PADANO "Fragrante, deciso ma al tempo stesso mai piccante"

The Grana Padano "Fragrant, decided but at the same time not spicy"

MENU' DEGUSTAZIONE

Menù Casereccio

Prosciutto di parma
e la Mozzarella di Bufala

Risotto Mamma Rosa
(con bresaola, zucchine, olio tartufato e stracchino)

Tagliata di manzo insaporita al timo
Con contorno di patate al forno

Panna cotta con cream di bosco

Caffè - Acqua

(minimo due persone)

Parma Ham and Mozzarella

Risotto Mamma Rosa
(with dried beef, zucchini, soft cheese and truffle oil)

Sliced beef seasoned with thyme
Served with baked potatoes

Panna Cotta with wild berry cream

Caffè - Acqua

(minimum two people)

Menù Gente di mare

Carpaccio di pesce assortito con Tartarina e gamberetti rossi
di Mazzara

Fish carpaccio with tartare and
Mazzara red shrimps

Tagliolini con Gamberi e Porcini

Tagliolini (fresh homemade pasta) with
Shrimps and Porcini mushrooms

Filetto di Branzino alla Ligure con patate violette e olive
taggiasche

The Ligurian Sea bass
with violet potatoes and olives

Il nostro sorbetto al limone

Our lemon sorbet

Caffè - Acqua

Caffè - Acqua

(minimo due persone)

(minimum two people)

IDOLCI - DESSERTS

I DOLCI DELLA CASA

House desserts

I SORBETTI (limone, mandarino, mela verde)

Sorbets (lemon, tangerine, green apple)

I GELATI (cioccolato, pistacchio, crema, marron glacè, fragola, mango)

Ice creams (chocolate, pistacchio, vanilla, marron glacè, strawberry, mango)

L'INSALATA DI FRUTTA

Fruit salad

IL MANGO SOLO VIA AEREA

Fresh Airway Mango

L'ANANAS

Fresh pineapple

IL MISTO BOSCO

Mixed wild berries

BEVANDE - DRINKS

BIRRA IN BOTTIGLIA

Bottled beers

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

Bottled mineral water (sparkling, still)

COCA COLA, FANTA, SPRITE

Coke, Fanta, Sprite

LIQUORI - LIQUORS

LIQUORI NAZIONALI

National liquors

LIQUORI ESTERI

Foreign liquors

WHISKY

GRAPPE

Dry colorless brandies distilled from fermented grape pomace

CAFFETTERIA - COFFEE and TEA

CAFFE'

Coffee

CAFFE D'ORZO

Barley Coffee

THE, TISANE SELEZIONATE

Tea, herbal tea selection

I NOSTRI PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA E SERVIZIO

OUR PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE