

MENU ROSSELLA 2026

Alcuni piatti potrebbero variare a seconda delle stagioni e della disponibilità

ANTIPASTI

- Tagliere di salumi
- Black angus affumicata con rucola e grana
- Polpettine cacio e ova su vellutata di spinaci
- Insalata di mare, carpaccio di pesce spada e salmone marinato
- Seppia, patate e piselli a modo nostro
- Tartare di tonno, ravanelli e albicocche scottate con premuta di pompelmo

Proposta Vegan

- Flan di carciofi
-

PRIMI PIATTI

- Paccheri con spinaci, bocconcini di salsiccia e pecorino
- Scialatielli con speck, carciofi e pomodorini
- Pasta mista con crema di piselli, fonduta di provola e corteccia di pomodoro
- Trenette con asparagi, vongole e lime
- Candele con crema di canocchie
- Risotto al nero di seppia, piselli e pomodoro confit
- Gnocchi al ragù di gallinella

Proposta Vegan

- Spaghettoni alla carbonara vegana

SECONDI PIATTI

È possibile prenotare il pescato fresco con 2 giorni di anticipo

- Filetto di vitello glassato all'aglianico con asparagi e guanciale
- Maialino alle erbe con spinaci spadellati, uvetta e pinoli
- Bistecca di vitellino con patate al forno home made
- Frittura di calamari e gamberi con carciofino aglio e menta
- San Pietro su crema di finocchi, asparagi e cozze
- Tonno scottato con insalata di agretti al limone

Proposta Vegan

- Hamburger vegano con patate al forno

DOLCI

- Soufflé al cioccolato
- Tiramisù
- Mela allo Strega
- Semifreddo croccantino e rum
- Pan di Spagna all'aglianico con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato
- Cestelletto al limone
- Dolce celiaco e senza lattosio

ALLERGENI

- Lattosio
- Legumi
- Glutine
- Frutta secca

- Crostacei
- Uova
- Prodotti congelati