

CAFFÈ DELLE ROSE

• • BISTROT • •

Antipasti

Insalatina di Salmerino, Asparagi, Crescioni, Burrata, Noci e Lamponi Terlaner Igt "La Manlna" 2020 ManIncor	€ 16,00 € 7,00 🍷
Calamaro arrostito, Verdurine croccanti e crema di Peperoni "Affumicati" From Black to White"Il Bianco" Igt 2018 Zymé	€ 16,00 € 7,00 🍷
La Cruda battuta di Vitellone, Nocciole, Parmigiano e Bagna Cauda Dolcetto d'Alba doc 2020 Gianfranco Alessandria	€ 16,00 € 6,00 🍷
Il Nostro "Vitello Tonnato" Barbera d'Alba docg 2020 Gianfranco Alessandria	€ 16,00 € 7,00 🍷
'Foie Gras d'Anatra arrostito, Mele caramellate e Composta delle stesse al Calvados Moscato di Siracusa secco doc "Cyane" 2020 Pupillo	€ 24,00 € 7,00 🍷
Uovo Affogato fritto, Fonduta al Parmigiano, Coste e Patate schiacciate Pinot Nero A.A. doc 2020 Andriano	€ 13,00 € 7,00 🍷
Millefoglie di Verdure e Scamorza alla Brace Grignolino Monferrato Casalese doc 2020 Oreste Buzio	€ 13,00 € 6,00 🍷

Primi

Spaghetti alla Chitarra al "Pomodoro e Basilico"	€ 13,00
Spaghetti alla Chitarra con Alici, Pomodorini Confit e Missultin Timorasso doc "Derthona" 2019 Marlotto	€ 16,00 € 7,00 🍷
Gnocchi di Ricotta con Baccalà, Asparagi e Pomodorini Albana di Romagna docg 2020 Fattoria Monticino Rosso	€ 16,00 € 6,00 🍷
Pappardelle con Ragout bianco di Galletto e Mirepoix di verdure Verruzzo Igt Toscana Rosso 2019 Monteverro	€ 15,00 € 7,00 🍷
Ravioli del Plin conditi con il suo sugo di cottura e Scaglette di Parmigiano stagionato Syrah Cortona doc "Il Castagnino" 2020 F.Dionisio	€ 15,00 € 7,00 🍷
Riso Acquerello con Cime di Rapa, Robiola e Trota affumicata Arneis Roero docg "Luét" 2020 Val del Prete	€ 16,00 € 6,00 🍷

CAFFÈ DELLE ROSE

• • BISTROT • •

Secondi

'Astice arrostito alla "Nostra Catalana" (cons. per 2 pers.)	€ 55,00
Frappato Rosato "Mood" Metodo Ancestrale 2019 Paolo Cali	€ 8,00 🍷
'Polpo alla brace, crema di Patate al Wasabi, Porri, Uvetta e Mandorle Tostate	€ 22,00
Chardonnay Langhe doc 2020 F.III Barale	€ 7,00 🍷
Baccalà in olio cottura con Caponatina di Verdure all'Agretto	€ 22,00
Vermentino Igt Toscana 2020 Monteverro	€ 7,00 🍷
Sandwich di Trotella, farcita alla Mediterranea con Cime di Rapa "Aglio, Olio e Peperoncino"	€ 22,00
Sauvignon Blanc Dolomiti "Vette" Igt 2020 San Leonardo	€ 7,00 🍷
Carrè di Maialino da Latte, Patate Rosse e Misticanza dell'Orto	€ 22,00
Valpolicella doc "Ca' Flui" 2020 Corte Sant'Alda	€ 7,00 🍷
Petto di Faraona farcito con Gamberi, Piselli e Crema di Carote al Pepe di Sichuan	€ 24,00
Verduno Pelaverga doc 2020 Diego Morra	€ 7,00 🍷
Filetto di Vitellone arrostito con restrizione al Vino Rosso	€ 30,00
Nebbiolo Langhe doc 2019 Gianfranco Alessandria	€ 7,00 🍷
Selezione di Formaggi del Caffè delle Rose	€ 14,00
Iconema Tal Plave doc 2018 Ca' di Rajo	€ 8,00 🍷

Dolci

Affogato al caffè	€ 7,00
Cioccolato e fragole	€ 7,00
Cheesecake al Frutto della Passione	€ 7,00
Zabaione caldo al Ratafia' con gelato al Fiordilatte	€ 7,00
Sorbetto "Caffè delle Rose"	€ 6,00

🍷 Vini in abbinamento a bicchiere

Sauternes Cru Classé s.a. Chateaux Haut Coustet	€ 7,00 🍷
Pedro Ximenes "Don Px" s.a. Bodegas Toro	€ 7,00 🍷
Moscato d'Asti DOCG 2020 Paolo Saracco	€ 6,00 🍷

Servizio e coperto € 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

Reg. CE 853/2004 contrassegnati da [†] prodotti acquistati con abbattimento a bordo di peschereccio

"Per garantire la naturale freschezza e salubrità", alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido