

## Bruschette

	euro
Pomodoro <i>Tomatoes</i>	5.00
Pomodoro e tonno <i>Tomato and tuna fish</i>	7.00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	7.00
Salmone e rucola <i>Salmon and rocket salad</i>	7.00
Misto di bruschette per due persone <i>Mixed of bruschetta for 2</i>	13.00

## Pizze

Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico) <i>Tomato, mozzarella cheese and basil</i>	9.00
Bufalo e pachino (pomodoro, pomodori pachino, mozzarella di bufala, origano e basilico) <i>Tomato, cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese, organ and basil</i>	11.00
Prosciutto crudo, rughetta e crema di tartufo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rughetta e salsa di tartufo) <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, rocket salad and truffle sauce</i>	13.00
Salmone e mozzarella <i>Salmon e mozzarella cheese</i>	13.00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, uovo sodo, funghi, carciofini, prosciutto crudo e olive) <i>Tomato, mozzarella cheese, boiled eggs, artichokes, mushrooms, ham and olives</i>	11.00
Ananas e prosciutto cotto (mozzarella, prosciutto cotto e ananas) <i>Pineapple, ham and mozzarella cheese</i>	11.00

## Antipasti / Appetizer

	euro
Prosciutto San Daniele con mozzarella di bufala campana <i>San Daniele prosciutto with buffalo's mozzarella cheese</i>	18.00
Gamberoni Rossi imperiali al pistacchio con insalatina di campo e uva <i>King prawns, pistachios with salad and grapes</i>	22.00
Baccalà mantecato e fagiolini al vapore <i>Sald cod fish with steamed green beans</i>	16.00
Selezione di formaggi italiani con mostarde e pane nero tostato <i>A selection of Italian cheeses with mustard and toasted bread</i>	20.00
Sformatino di melanzane con crema di sedano e brunois di peperoni <i>Eggplant pudding with cream of celery and brunois of peppers</i>	16.00

## Primi Piatti / First Course

Spaghetti con ricci di mare e dragoncello <i>Spaghetti with sea-urchin and terragon</i>	22.00
Tagliolini con ragout di melanzane e pomodori datterini <i>Homemade tagliolini pasta with ragout of eggplant and tomatoes</i>	16.00
Tonnarelli guanciale, baccalà e ricotta abruzzese affumicata <i>Homemade tonnarelli pasta with bacon, salt cod fish and smoked ricotta cheese</i>	18.00
Paccheri con funghi chiodini zafferano e ragout di cinghiale <i>Paccheri pasta with mushrooms, saffron and boar's ragout</i>	20.00
Risotto con taleggio, indivia belga e speck d'anatra (min. 2 persone) <i>Risotto with taleggio chee, endive and smoked duck ham (minimum for two people)</i>	20.00

## Secondi Piatti / Main Course

	euro
Tagliata di black angust ai funghi porcini con radicchio arrostito <i>Black Angus beef with wild mushrooms and red chicory</i>	25.00
Sella di coniglio alle erbe con caponatina di melanzane <i>Rabbit with herbs and caponatina of eggplants</i>	20.00
Petto di vitella al rosmarino con flan di patate <i>Breast of veal with rosemary and potatoes</i>	20.00
Scaloppa di ombrina al forno con cicorietta di campo <i>Shi-drum fish scallop with chicory</i>	22.00
Capesante grigliata con ratatullie di verdure <i>Grilled scallop fish with ratatullie of vegetables</i>	25.00

## Contorni & Insalate / Side dishes & Salads

Insalata di finocchi, arance nature e olive <i>Fennel orange and olives salad</i>	10.00
Insalata di indivia belga, pere e noci <i>Endive salad, pears and nuts</i>	10.00
Insalata Greca <i>Greek salad</i>	10.00
Insalata di patate, fagiolini, uovo sodo e olive <i>Potatoes salad with green beans, boiled eggs and olives</i>	10.00
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	8.00

	euro
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	8.00
Verdure di stagione <i>Fresh season vegetables</i>	8.00
Verdure grigliate <i>Grilled season vegetables</i>	10.00

## Dessert

Semifreddo al cioccolato bianco e nocciola con salsa alla vaniglia <i>White chocolate parfait with hazelnuts and vanilla sauce</i>	15.00
Sufflè alla vaniglia con frutti di bosco e gelato al pistacchio <i>Warm vanilla pudding with wildberries and pistachio ice cream</i>	15.00
Fondente al cioccolato con lamponi e sorbetto all'arancia <i>Warm chocolate pudding with raspberries and orange sorbet</i>	15.00
Tiramisù al limone con coulis ai mirtilli <i>Tiramisù with lemon and blueberries sauce</i>	15.00
Frutti di bosco con gelato alla vaniglia <i>Wildberries with vanilla ice cream</i>	15.00



Il Ristorante "Il Roseto" è aperto da Lunedì a Sabato dalle ore 12.00 alle ore 23.00  
e la Domenica dalle ore 19.00 alle ore 23.00.  
La Domenica comunque a partire dalle ore 12.00 possiamo servirVi insalate, sandwich  
& toast.  
*The restaurant "Il Roseto" is open from Monday till Saturday from noon till 11.00pm  
and on Sunday from 7.00pm till 11.00pm.  
On Sunday starting from noon salads, sandwiches & toasts can be served*