

## Gran Zuppa di Pesce alla Massimo- *Fish soup "Massimo style"* € 45

### *Plateau Royale € 160*

*6 Ostriche, 1 Astice, 6 Scampi, 6 Gamberi rossi, 12 Gamberi bianchi, 1 tartare di Tonno e 1 Ceviche*  
*6 Oysters, 1 Lobster, 6 Langoustines, 6 Red Prawns, 12 white Shrimps, 1 Tuna tartare, 1 Ceviche*

### *Ostriche – Oysters Min 3 pz*

Gillardeau n 2 (*Marennes d'Oléron*) € 7 al pz Belon 000 (*Sud Bretagna*) € 9 al pz  
*Mandorlata e minerale/Almondy and mineral* *Specialmente minerale/specially mineral*

Belle du Nordet n 2 (*Normandia*) € 7 al pz  
*Carnosa e burrosa/Meaty and buttery*

### *40 Anni di Crudi – Raw food*

Gamberi Rossi\*\* al mosto gr 50 each/uno 5 Sfoglie di Spigola\*\* agli agrumi 26  
*Red Prawns\*\*with must* *Seabass \*\* carpaccio with citrus*

Scampi\*\* al limone gr 70 each/uno 7 Petali di Ricciola\*\*con acqua di pomodoro e limone 20  
*Langoustines with lemon* *Amberjack carpaccio\*\*with tomato water and lemon*

Tartare di Tonno\*\* con capperi e basilico 20 Carpaccio di Tonno\*\* agretto di fragole e timo 20  
*Tuna\*\* tartare with capers and basil* *Tuna\*\* Carpaccio strawberry vinegar and thyme*

Ceviche di Gamberi al passione fruit 20 Selezione crudo anniversario\*\* 50  
*Prawns ceviche with passione fruit* *Selection raw fish\*\**

### *Antipasti/Starters*

Catalana di Astice con con patata dolce schiacciata e capperi 30  
*Lobster salad with tomatoes, sweet smasched potato and capers*

Calamari gratinati su misticanza di alghe all'agro con mango 24  
*Calamari\*\* gratin with sweet and sour seaweed salad and mango*

Capesante scottate al lime con fiori di broccolo e salsa al sedano 25  
*Seared Scallops with lime, broccoli and celery sauce*

Polpo\*\* verace bollito e grigliato al salmoriglio con guacamole 26  
*Grilled \*\*Octopus with oil, green pepper, garlic and guacamole*

Frittura di Calamaretti e zucchine in E.V.O. con pomodoro speziato 25  
*Fried in EVO of baby \*\*Squids and spicy tomato*

## *Piatti principali/Main Course*

Linguine "Stroncatura" ai Frutti di Mare con ciliegini 25  
*Linguine pasta "Stroncatura" with mix Seafood and Pachino tomatoes*

Risotto alla Pescatora bianco 25  
*White Risotto with mix Seafood*

Spaghetti di farro piccanti con Calamaretti, fiori di zucca e ricotta salata 24  
*Spicy spelt spaghetti pasta with baby Squids, zucchini blossoms and salt ricotta cheese*

Mezze maniche alla Carbonera 20  
*Mezze maniche pasta Carbonera style (squid ink)*

Spaghetti all'Astice con variazione di pomodoro 30  
*Spaghetti pasta with Lobster and variation of tomatoes*



Filetto di Rombo chiodato con Gamberi croccanti e indivia scottata 28  
*Turbot fillet with crispy Prawns and seared endive*

Gamberoni rossi spadellati al vino con cavoletti e olive taggiasche 36  
*Red Prawns with wine sauce , sprouts and taggiasche olives*

Filetti di Triglia spinati alla salvia e tartufo con cicorietta 28  
*Boned Red Mullet with sage, truffle and chicory*

Filetti di Sgombro scottati in agrodolce con melanzana infornata 21  
*Seared sweet and sour Mackerel fillet with baked eggplant*

**Pesce locale, Scampi e Gamberi rossi** *Local fish, Prawns, Red Prawns* gr 100 € 10

**Scamponi, Gamberoni, Astice** *Big Langoustines Big Prawns, Lobster* gr 100 € 14

**Aragosta** *Rock Lobster* gr 100 € 19

### *Verdure/vegetables*

Verdure 8  
*Garden vegetables*

Insalata di campo ed erbe aromatiche 8  
*Wild salad with aromatic herb*

Misto verdure scottate dell'orto 10  
*Grilled garden vegetables*

Insalata alghe in agrodolce 10  
*Sweet and sour seaweed salad*

Patate 6  
*Potatoes*

**FOCACCIA OLIO E ROSMARINO** / *Focaccia oil and rosemary* € 7

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere congelati. Products marked with \* could be frozen  
E' gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari. Chiedere allo staff l'elenco degli allergeni  
Please inform us of any food allergies, for any food intolerances ask the staff a list of allergens

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg (CE) 853/2004 (all. III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3)

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere congelati causa difficile reperibilità. Products marked with \* could be frozen  
E' gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari. Chiedere allo staff l'elenco degli allergeni  
Please inform us of any food allergies, for any food intolerances ask the staff a list of allergens

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere congelati. Products marked with \* could be frozen  
E' gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari. Chiedere allo staff l'elenco degli allergeni  
Please inform us of any food allergies, for any food intolerances ask the staff a list of allergens

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle  
prescrizioni del Reg (CE) 853/2004 (all. III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3)  
I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere congelati causa difficile reperibilità. Products marked with \* could be frozen  
E' gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari. Chiedere allo staff l'elenco degli allergeni  
Please inform us of any food allergies, for any food intolerances ask the staff a list of allergens

## Dessert

Cannolini siciliani con pistacchi e gelato al cioccolato <i>Cannoli with ricotta cheese, pistach and chocolate ice cream</i>	10
Mousse ai tre cioccolati con gelato di crema <i>Three chocolate cake with vanilla ice cream</i>	10
Cheese cake con mirtilli e sorbetto al pompelmo rosa <i>Cheese cake with blueberries and pink grapefruit sorbet</i>	10
Nostro Tiramisù espresso <i>Our express Tiramisù</i>	10
Millefoglie con zabaione al mascarpone e amarene <i>Napeleon eggnog with mascarpone and sour cherries</i>	10
Sorbetti (limone, ananas-zenzero, pompelmo rosa, sedano) <i>Home made sorbet (lemon, ginger-pineapple, pink grapefruit, celery)</i>	8
Gelati (cioccolato, vaniglia, caffè) <i>Home made ice cream (chocolate, vanilla, coffee)</i>	8
Frutti di Bosco con... <i>Wild berries with...</i>	15
Biscotti "Rosetta" con Passito <i>Artisanal cookies with Passito</i>	10

Selezione di formaggi artigianali con miele e frutta € 13  
*Artisanal selection of cheeses with honey and fruits*

*Il Cestino di pane € 2  
The basket of bread € 2  
E' disponibile pasta e pane gluten free + € 3  
Gluten free pasta and bread + 3  
Il prezzo delle mezze porzioni aumenta del 20% dal prezzo del menù  
The half portion increases by 20% of the price of menù  
Il prezzo dei piatti aumenta del 20% quando si dividono per 2 o più persone  
The price of dishes increases by 20% when divided by 2 or more people*



WI-FI password: **larosetta1966**



**SEMPRE APERTI CONTINUATO DALLE h 12 ALLE h 22.45**  
*Always open from h 12 to h 22.45*

**PER I VOSTRI EVENTI, SALA PRIVATA CON CUCINA  
MASSIMO RICCIOLI CHEF**  
*For your party, private room with kitchen Chef Massimo Riccioli*

*chiedete di visitare la nostra/ask to visit our*  
**CANTINA ENOTECA CON DEGUSTAZIONE E VENDITA**  
**Wine store and tasting**

**LA ROSETTA POP STREET FOOD (chiedere menù)**

**DELIVERY E TAKE AWAY sconto 20% sul Gran Menù**