

Rossa sul mare
RESTAURANTE

NUESTRA PASION ES HACERTE FELIZ
LA NOSTRA PASSIONE E RENDervi FELICI
NOTRE PASSION C'EST DE VOUS RENDRE HEUREUX

Rossa sul mare
RESTAURANTE



APERITIVO

Spritz	7
Prosecco	6
Champagne Taittinger Brut	15
Champagne Taittinger Brut Rose	17
Pan y mantequilla	2
Bruschetta	4
Melodía de bruschetta (clásica, anchoas, jamón serrano mozzarella)	13

ANTIPASTI

1. Gambas en pasta kataifi , mermelada de naranja, pure de patatas	13
2. Pulpo a la plancha con patatas	13
3. Tartar de atún, aguacate , aire de lima y sambuca	13
4. Sauté de mejillones con crostino de ajo	11
5. Variaciones de entrantes de mar	23
6. Ensalada de bogavante	26
7. Burrata con tomate cherry y pesto	11
8. Vitello tonnato	13
9. Jamón San Daniele y sus "focaccine"	15
10. Antipasto clásico a la italiana	21
11. Carpaccio de solomillo con rucúla y parmesano	12

INSALATE

12. Natura (ens, tom, cebolla)	5
13. Francese (ens, queso de cabra, piñones, manzana y pasas)	12
14. Nizzarda (ens, tom, atún, patatas, aceitunas, huevo mozzarella, alubias verde)	13
15. Nordica (quinoa ,rucula, salmón, cebolla, queso, nueces)	14

ZUPPE

16. Sopa de crustáceos y pescado	16
17. Crema de calabaza con bogavante	16
18. Velouté de verduras de temporada	10

PASTA

19. Linguine "al bronzo" al bogavante	26
20. Spaghetti "Rummo" allo scoglio	18
21. Paccheri , gambas y flambee de Pastis	17
22. Ravioloni ricotta y espinacas sobre coulis de tomate	13
23. Pappardelle caseras a la crema de trufa y champiñones	16
24. Gnocchetti con crema de espárragos y crema de parmesano	12
25. Lasagne alla ferrarese	13
26. Spaghettoni classici al ragú de carne	13
27. Ravioli de calabaza, mantequilla y salvia	13

IGIC 6,5% incluido

RISOTTI

28. Al bogavante	26
29. A los carabineros	25
30. A los frutos de mar	18
31. Calabaza , speck y provolone	14

SECONDI

32. ½ Bogavante a la plancha con miniverduras	26
33. Salmón en crosta de hierbas finas	19
34. Cherne en "acqua pazza"	23
35. Tagliata de atún, polvo de aceitunas y crema de apio	19
36. Estofado de calamares a la veneziana con polenta	15
37. Solomillo, crema de setas y trufa	24
38. Ossobuco de ternera estofado	17
39. Mini bocadillos de ternera del Rosso con cebolla caramelizada	14
40. Paletilla de cordero cocida 16 horas a baja temperatura	27
41. Muslo de pollo de corral con aceitunas y tomate cherry	15

CONTORNI

42. Patatas salteadas	4
43. Verduras a la plancha	7
44. Caponada de verduras	5

PIZZA GOURMET

45. Margherita (tom, mozz fiordilatte)	10
46. 4stagioni (tom, mozz fiordilatte, anchoas, alcach, setas jamón york)	13
47. Frutti de mare (tom, mozz,fiordilatte frutos de mar)	17
48. Solo formaggi (tom, mozz fiordilatte quesos variados)	13
49. San Daniele (tom, mozz fiordilatte, jamón serrano S.Daniele)	15
50. Focaccia de Recco Autentica (rellena de queso italiano "stracchino")	14
51. Pizzolo (tom, mozz fiordilatte, jamon york)	14

Querido huésped si tienes problemas de alergias, intolerancias, (ley 1169/2011) eres vegano o vegetariano, estaremos encantados de aconsejarte de la mejor manera Pide informaciones a nuestro personal.

Disfrute la velada.

APERITIVO

Spritz	7
Prosecco	6
Champagne Taittinger Brut	15
Champagne Taittinger Brut Rose	17
Pane e burro	2
Bruschetta	4
Melodía di bruschetta (classica, alici, prosciutto crudo mozzarella)	13

ANTIPASTI

1. Gamberi in pasta kataifi con marmellata di arancia e puré di patate	13
2. Polpo alla griglia con puré di patate	13
3. Tartar di tonno ,avocado aria di lima e sambuca	13
4. Sauté di cozze con crostino all'aglio	11
5. Variazioni di antipasti di mare	23
6. Insalata di astice	26
7. Burrata con pomodori cherry e pesto	11
8. Vitello tonnato	13
9. Prosciutto San Daniele con mini focaccine	15
10. Antipasto classico all' italiana	21
11. Carpaccio di filetto con rucola e parmigiano	12

INSALATE

12. Natura (insalata, pom, cipolla)	5
13. Francese (insalata, formaggio capra, pinoli, mela, uvette)	12
14. Nizzarda (insalata, pom, tonno, patata, olive, uovo, mozzarella, fagiolini)	13
15. Nordica (quinoa, rucola, salmone, cipolla, formaggio, noci)	14

ZUPPE

16. Zuppa di pesce e crostacei	16
17. Crema di zucca con astice	16
18. Veloute di verdura di stagione	10

PASTA

19. Linguine "al bronzo" all astice	26
20. Spaghetti "Rummo" allo scoglio	18
21. Paccheri ai gamberi flambeati al Pastis	17
22. Ravioloni ricotta e spinaci su coulis di pomodoro	13
23. Pappardelle casalinghe alla crema di tartufo e funghi	16
24. Gnocchetti con crema di asparagi e crema di parmigiano	12
25. Le Lasagne di sempre	13
26. Spaghettoni classici al ragú di carne	13
27. Ravioli di zucca , burro e salvia	13

IGIC 6,5% incluso

RISOTTI

28. All' astice	26
29. Al gambero rosso	25
30. Ai frutti di mare	18
31. Zucca , speck e provolone	14

SECONDI

32. 1/2 Astice alla griglia con miniverdure	26
33. Salmone in crosta di erbe	19
34. Cernia in "acqua pazza"	23
35. Tagliata di tonno, polvere di olive nere, crema di sedano	19
36. Stufato di calamari alla veneziana con polenta	15
37. Filetto su crema di funghi e tartufo	24
38. Ossobuco di vitello stufato	17
39. Mini panini di vitello del Rosso	14
40. Spalla d agnello cotta 16 ore a bassa temperatura	27
41. Cosce di pollo ruspante con olive nere e pomodorini	15

CONTORNI

42. Patate saltate	4
43. Verdura alla griglia	7
44. Caponada di verdure	5

PIZZA GOURMET

45. Margherita (pomodoro, mozz fiordilatte)	10
46. 4 stagioni (pom, mozz fiordilatte, acciughe, carciofi, funghi, prosciutto)	13
47. Frutti di mare (pom, mozz fiordilatte , frutti di mare)	17
48. Solo formaggi (pom, mozz fiordilatte , formaggi vari)	13
49. San Daniele (pom, mozz fiordilatte , prosciutto crudo S..Daniele)	15
50. Focaccia di Recco Autentica Specialita'	14
51. Pizzolo (pom, mozz fiordilatte , prosciutto cotto)	14

Caro ospite se hai problemi di intolleranza o allergia (EU 1169/2011) o sei vegetariano o vegano, saremo lieti di consigliarti nel migliore dei modi
Chiedi informazioni al nostro personale

Buon appetito!

APÉRITIF

	€
Spritz	7
Prosecco	6
Champagne Taittinger Brut	15
Champagne Taittinger Brut Rosé	17
Pain et beurre	2
Bruschetta	4
Mélodie de bruschetta (classique, anchois, jambon cru, mozzarella)	13

ENTRÉES

1. Crevette en pâte kataifi et confiture d'orange, puré de pomme de terre	13
2. Poulpe grillé et pomme de terre	13
3. Tartar de thon, avocat, mousse de citron vert et Sambuca	13
4. Moules sautées et crostini à l'ail	11
5. Variations d'antipasti de la mer	23
6. Salade tiède de ½ homard	26
7. Burrata, tomates cerises et pesto	11
8. Vitello tonnato	13
9. Jambon de San Daniele avec petites "focaccine"	15
10. Antipasto classique à l'italienne	21
11. Carpaccio de surlonge avec rucula et parmesan	12

SALADES

12. Nature (salade, tomate, oignon)	5
13. Française (salade, fromage de chèvre, pignons de pain, pomme, raisins)	12
14. Niçoise (salade, tomate, thon, pommes de terre, olives, oeufs mozzarella, haricots verts)	13
15. Nordique (quinoa, roquette, saumon, oignon, fromage, noix)	14

SOUPES

16. Soupe de poisson et crustacés	16
17. Crème de potiron et homard	16
18. Velouté de légumes de saison	10

PÂTES

19. Bavette "al bronzo" à l'homard	26
20. Spaghetti "Rummo" aux fruits de mer	18
21. "Paccheri" aux crevettes, flambée au Pastis	17
22. Ravioloni de ricotta et épinards à la sauce tomate	13
23. Pappardelles aux champignons sylvestres et crème de truffe	16
24. Gnocchetti à la crème d'asperges et crème de parmesan	12
25. Lasagne alla ferrarese	13
26. Spaghettoni sauce bolognaise	13
27. Ravioli de potiron, beurre et sauge	13

IGIC 6,5% inclus

RISOTTO

	€
28. À l'homard	26
29. Aux crevettes rouges	25
30. Aux fruits de mer	18
31. Au potiron, speck et provolone	14

PLATS

32. 1/2 homard et petits légumes	26
33. Saumon en croûte de fines herbes	19
34. Merou "all' acqua pazza"	23
35. Tataki de thon à la poudre d'olives noires	19
36. Ragoût de calamar à la veneziana avec polenta	15
37. Filet avec crème aux champignons et truffe	24
38. Ossobuco de veau au four	17
39. Mini panini de veau façon Rosso	14
40. Épaule d'agneau cuite 16 heures à basse température	27
41. Cuisse de poulet en liberté avec olives et tomates cerises	15

ACCOMPAGNEMENTS

42. Pommes de terre sautées	4
43. Légumes grillés	7
44. Caponada de légumes	5

PIZZA GOURMET

45. Margherita (tomate, mozzarella fiordilatte)	10
46. 4 saisons (tom, mozz, fiordilatte anchois, artichauts, champignons, jambon)	13
47. Fruits de mer (tom, mozz fiordilatte, fruits de mer)	17
48. 4 Fromages (tom, mozz, fromages divers)	13
49. San Daniele (tom, mozz, fiordilatte jambon de San Daniele)	15
50. Focaccia de Recco Authentique (avec fromage italien "stracchino")	14
51. Pizzolo (tom, mozz fiordilatte, jambon)	14

Cher invité, Si tu as des allergies ou des problèmes d'intolérance (EU 1169/2011) comme si tu es vegan ou végétarien, nous serons heureux de te conseiller de la meilleure des manières. N'hésite pas à demander des renseignements à notre personnel.

Passe un bon moment!