

SP/IT/FR



Rossa sul mare

RESTAURANTE & WINE BAR

APERITIVO

Aperol Spritz originale	11
Prosecco	8
Champagne Taittinger Brut	18
Champagne Taittinger Brut Rosé	20
Nuestra canasta de pan y mantequilla	4

ENTRANTES

1. Gambas kataifi con mayonesa de ajo negro	18
2. Pulpo al grill sobre crema de garbanzos y alioli de pimentón ahumado de la Vera	19
3. Tartar de atún rojo con abanico de aguacate y cebollino	20
4. Variación del mar: gambas kataifi, mousse de bacalao, tartar de atún, pulpo ceviche de gambas rojas, vieira graten, ostras (2 pax)	45
5. Souté de frutos de mar en su jugo	18
6. Ceviche de gamba roja en cítricos variados, con jengibre, cilantro y verduritas	26
7. Burrata con pesto clásico, tomatitos confitados y rúcula	16
8. Vitello Tonnato del Rosso	18
9. Jamón San Daniele con parmesano y pera laminada	18
10. Tartar de rubia gallega con sus guarniciones y yema de huevo	22
11. Carpaccio de solomillo de ternera con crema de parmesano y pesto de rúcula	21

ENSALADAS

12. La clásica servida en abanico de tomate, aguacate, rúcula y toque de aceite de oliva virgen	15
13. De bacalao con ensalada mézelum, pimientos rojos asados e hinojo	18
14. De pato marinado con rúcula, pera, vinagreta de frutos del bosque y escamas de parmesano	19
15. De queso de cabra tibio con manzanas caramelizadas con miel, uvas pasas y piñones	15

SOPAS

16. Sopa de pescado con marisco, crostones y mayonesa de calamar	15
17. Crema de calabaza con vieira tostada sobre mantequilla de coco	15
18. Crema de tomate casero con gotas de aceite de rúcula y stracciatella	12
19. Sopa fría de melón con virutas de jamón San Daniele	12

NUESTRAS PASTAS

20. Linguine con 1/2 bogavante cocido, tomatito cherry, al perfume de Cointreau	36
21. Spaghetti guitarra con frutos de mar	25
22. Ravioloni ricotta y espinaca sobre coulis de tomate y verduritas de temporada	18
23. Paccheri al cangrejo real	36
24. Linguine salteados con mantequilla de lima servido con tartar de carabinero	38
25. Spaghetti cuadrado con almejas y perfume de bottarga	28
26. Tagliatelle con setas salvajes sobre crema de boletus y huevo campero	22
27. Gnocchetti con suave crema de queso y pétalos de alcachofa	18
28. Pappardelle al ragú blanco de pato	22
29. Lasaña clásica de boloñesa con auténtica receta dell 'Emilia Romagna	16
30. Tortello gigante de calabaza con mantequilla y salvia	18
31. Tallarines de arroz estilo Thai con julienne de verduras variadas, gambas, toque de soja y leche de coco	16

RISOTTO

32. Al bogavante	39
33. Al carabinero	45
34. Selección frutos del mar	32
35. Al boletus con setas salvajes y crema de parmesano	28

SEGUNDOS

36. Salmón a la plancha con cebolla a la sal y crujiente de alcachofas	24
37. Tataki de atún en costra de pistacho sobre mermelada de cebolla roja	26
38. Bogavante, medio o entero, a la plancha con mantequilla de finas hierbas	36-70
39. Lubina canaria semisalvaje al estilo mediterráneo con tomatito seco, espárragos y ralladura de lima	24
40. Nuestro solomillo de ternera con foie gras al oporto	35
41. Entrecot premium a la tagliata con escamas de sal maldon y aceite oliva virgen	35
42. Burguer Gourmet 200gr con queso de cabra, cebolla caramelizada y foie gras	19
43. Lomo alto premium con cebolletas braceadas	48
44. Pierna de cordero lechal cocida a baja temperatura, 16h a 75°C, con puré de patatas	32
45. Ossobuco al estilo Rosso	28
46. Lomo alto de Wagyu a la plancha servido con escamas de sal maldon	105

GUARNICIONES

47. Verduras al horno	5
48. Papas al horno	5
49. Setas salteadas	5
50. Arroz	5
51. Patatas fritas o canarias	5
52. Ensalada mixta	5

PIZZAS CLÁSICAS

53. Focaccia al romero	8
54. Focaccia con tomate fresco, ajo y orégano	10
55. Focaccia completa con tomate, mozzarella, jamón San Daniele, rúcula y parmesano	20
56. Marinara con tomate, ajo y orégano	10
57. Margherita con tomate, mozzarella y albahaca	10
58. Vegetariana con tomate, mozzarella y verduras al horno	13
59. Cuatro estaciones con jamón cocido, anchoas, alcachofas y champiñones	15
60. Cuatro quesos con tomate o blanca	15

PIZZAS GOURMET

61. Funghi porcini con mozzarella, surtido de boletus y parmesano 24 meses	18
62. Fresca y sabrosa con tomate natural, burrata, tomatito cherry y pesto genovese	18
63. San Daniele con auténtico jamón San Daniele, tomate y mozzarella	20
64. Frutos del mar con mejillones, almejas, cigalas, gambas y calamares baby	22
65. La guancia con mozzarella, toque de pesto, tomate seco y crema de calabaza	18
66. Del chef con salchicha, mozzarella, provola, tomatito cherry y rúcula	18

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.

Disfruta de la velada!

APERITIVO

	€
Aperol Spritz originale	11
Prosecco	8
Champagne Taittinger Brut	18
Champagne Taittinger Brut Rosé	20
Il nostro cestino di pane e burro	4

ANTIPASTI

1. Gamberi in pasta kataifi con maionese all' aglionero	18
2. Polpo grigliato su crema di ceci e alioli di paprika affumicata	19
3. Tartare di tonno rosso con ventaglio di avocado e erba cipollina	20
4. Variazione del mare: gamberi kataifi, mousse di baccalà, tartare di tonno, polpo, ceviche di gamberirossi, gratin di capesante, ostriche (2 pax)	45
5. Souté di frutti di mare nel suo brodo	18
6. Ceviche di gamberirossi in misto di agrumi, con zenzero, coriandolo e verdure	26
7. Burrata al pesto classico, pomodorini rossi e rucola	16
8. Vitello Tonnato del Rosso	18
9. Prosciutto di San Daniele con parmigiano e pera a fette	18
10. Tartare di muccavecchia con le sue guarnizioni e tuorlo d'uovo	22
11. Carpaccio di filetto manzo con crema di parmigiano e pesto di rucola	21

INSALATE

12. La classica servita con ventaglio di pomodoro, avocado, rucola e un tocco di olio EVO	15
13. Di baccalà, insalata di mezzelume, peperoni rossi arrostiti e finocchi	18
14. Anatra marinata con rucola, pera, vinaigrette ai frutti di bosco e scaglie di parmigiano	19
15. Di Capra con formaggio caprino tiepido, mele caramellate al miele, uvetta e pinoli	15

ZUPPE

16. Zuppa di pesce con frutti di mare, crostini di pane e maionese di calamari	15
17. Crema di zucca con capesante tostate su burro di cocco	15
18. Crema di pomodoro fatta in casa con gocce di olio di rucola e stracciatella	12
19. Zuppa fredda di melone con scaglie di prosciutto di San Daniele	12

LA NOSTRA PASTA

20. Linguine con 1/2 astice cotto, pomodorini cherry, al profumo di Cointreau	36
21. Spaghetti alla chitarra con frutti di mare	25
22. Ravioloni ricotta e spinaci su coulis di pomodoro e verdure di stagione	18
23. Paccheri con granchio reale	36
24. Linguine saltate con burro di lime servite con tartare di gambero rosso	38
25. Spaghetti alle vongole veraci e profumo di bottarga	28
26. Tagliatelle ai funghi freschi su crema di porcini e uovo di gallina ruspante	22
27. Gnocchetti con crema vellutata di formaggio e petali di carciofo	18
28. Pappardelle al ragù bianco d'anatra	22
29. Lasagne classiche bolognesi con ricetta autentica dell'Emilia Romagna	16
30. Tortello di zucca gigante al burro e salvia	18
31. Taglierini di riso in stile thailandese con julienne di verdure assortite, gamberi, un tocco di soia e latte di cocco	16

RISOTTI

	€
32. All'astice	39
33. Al gambero rosso	45
34. Selezione di frutti di mare	32
35. Ai funghi con un mix di funghi selvatici e crema di parmigiano	28

SECONDI

36. Salmone alla griglia con cipolla salata e carciofi croccanti	24
37. Tataki di tonno in crosta di pistacchi su marmellata di cipolle rosse	26
38. Astice grigliata, mezza o intera, con burro alle erbe	36-70
39. Branzino semiselvaggio delle Canarie allo stile mediterraneo con pomodorini secchi, asparagi e zest di lima	24
40. Il nostro filetto con foie-gras al Oporto	35
41. Tagliata premium servita smerlata con sale maldon e olio d'oliva vergine	35
42. Hamburger Gourmet 200gr con formaggio di capra, cipolla caramellata e foie gras	19
43. Lombo alto premium con cipolle grigliate	48
44. Coscia di agnello da latte cotta a bassa temperatura, 16h a 75°C, con purè di patate	32
45. Ossobuco del Rosso	28
46. Filetto di Wagyu alla griglia servito con scaglie di sale Maldon	105

CONTORNI

47. Verdure al forno	5
48. Patate al forno	5
49. Funghi saltati	5
50. Riso	5
51. Patatine fritte o canarie	5
52. Insalata mista	5

PIZZA CLASSICA

53. Focaccia al rosmarino	8
54. Focaccia con pomodoro fresco, aglio e origano	10
55. Focaccia completa con pomodoro, mozzarella, San Daniele, rucola e parmigiano	20
56. Marinara con pomodoro, aglio e origano	10
57. Margherita con pomodoro, mozzarella e basilico	10
58. Vegetariana con pomodoro, mozzarella e verdure fresche miste grigliate	13
59. Quattro stagioni con prosciutto cotto, acciughe, carciofi e funghi	15
60. Quattro formaggi con pomodoro o bianca	15

PIZZA GOURMET

61. Funghi porcini con mozzarella funghi e crema di parmigiano 24 mesi	18
62. Fresca e gustosa con pomodoro fresco, burrata, pomodorini cherry pesto genovese	18
63. San Daniele con autentico prosciutto San Daniele, pomodoro e mozzarella	20
64. Frutti di mare con cozze, vongole, scampi, gamberi, calamari baby	22
65. La Guancia con mozzarella, un tocco di pesto, pomodorini secchi e crema zucca	18
66. Dello chef con salsiccia, mozzarella, provola, pomodorini e rucola	18

Caro ospite, se hai problemi di allergie, intolleranze (legge 1169/2011), sei vegano o vegetariano, saremo felicissimi di consigliarti nel migliore dei modi. Chiedi informazioni al nostro personale.

Buona serata!

APÉRITIF

	€
Aperol Spritz original	11
Prosecco	8
Champagne Taittinger Brut	18
Champagne Taittinger Brut Rosé	20
Notre corbeille à pain et beurre	4

ENTRÉES

1. Crevettes en pâtes kataifi avec mayonnaise à l'ail noir	18
2. Poulpe grillé sur crème de pois chiches et aioli au paprika fumé	19
3. Tartare de thon rouge avec un éventail d'avocat et ciboulette	20
4. Variation de la mer: Gambas kataifi, mousse de cabillaud, tartare de thon, poulpe, ceviche de crevettes rouges, gratin de Saint-Jacques, huîtres (2 pax)	45
5. Souté de fruits de mer dans son jus	18
6. Ceviche de crevettes rouges au mélange d'agrumes, gingembre, coriandre et légumes	26
7. Burrata au pesto classique, tomates confites et roquette	16
8. Vitello tonnato du Rosso	18
9. Jambon San Daniele au parmesan et poire tranchée	18
10. Tartare de vache vieille avec ses garnitures et jaune d'oeuf	22
11. Carpaccio de filet de boeuf à la crème de parmesan et pesto de roquette	21

SALADES

12. La classique servie dans un éventail de tomate, avocat, roquette et une touche d'huile d'olive vierge	15
13. Bacalao avec cabillaud, salade de mezclum, poivrons rouges rôtis et fenouil	18
14. Canard mariné à la roquette, poire, vinaigrette aux fruits des bois et copeaux de parmesan	19
15. Avec fromage de chèvre chaud, pommes caramélisées au miel, raisins secs et pignons de pin	15

SOUPES

16. Soupe de poisson aux fruits de mer avec croûtons et mayonnaise aux calamars	15
17. Crème de potiron aux pétoncles grillés sur beurre de coco	15
18. Crème de tomate de la maison avec gouttes d'huile de roquette et stracciatella	12
19. Soupe froide de melon et copeaux de jambon San Daniele	12

NOS PÂTES

20. Linguine avec 1/2 homard cuit, tomates cerises, parfumées au Cointreau	36
21. Guitare spaghetti aux fruits de mer	25
22. Ravioloni à la ricotta et épinards sur coulis de tomates et légumes de saison	18
23. Paccheri au crabe royal	36
24. Linguine sautées au beurre de citron vert servi avec tartare de crevettes rouges	38
25. Spaghetti aux palourdes et parfum de poutargue	28
26. Tagliatelles aux champignons frais sur crème de cèpes et œuf de poule fermière	22
27. Gnocchetti à la crème de fromage veloutée et pétales d'artichauts	18
28. Pappardelles sauce blanc de canard	22
29. Lasagne bolognaise classique avec une recette authentique d'Émilie-Romagne	16
30. Tortello de potiron géant au beurre et à la sauge	18
31. Nouilles de riz à la thaïlandaise avec julienne de légumes assortis, crevettes, une touche de soja et lait de coco	16

RISOTTO

	€
32. Au homard	39
33. Aux crevettes rouges	45
34. Aux fruits de mer	32
35. Aux champignons avec un mélange de champignons sauvages et la crème de parmesan	28

PLATS

36. Saumon grillé avec oignon salé et artichauts croustillants	24
37. Tataki de thon en croûte de pistache sur confiture d'oignons rouges	26
38. Homard grillé, demi ou entier, au beurre d'herbes	36-70
39. Bar semi-sauvage des Canaries style méditerranéen avec tomates séchées, asperges et zeste de citron vert	24
40. Notre filet de boeuf au foie gras au porto	35
41. Entrecôte de qualité supérieure style tagliata avec flocons de sel de Maldon et huile d'olive vierge	35
42. Hamburger gourmand 200gr avec fromage de chèvre, oignon caramélisé et foie gras	19
43. Longe haut premium aux oignons grillés	48
44. Gigot d'agneau de lait cuit à basse température, 16h à 75°C, avec purée de pommes de terre	32
45. Ossobuco de veau au four del "Rosso"	28
46. Filet de Wagyu grillé servi avec des flocons de sel de Maldon	105

ACCOMPAGNEMENTS

47. Légumes au four	5
48. Pommes de terre au four	5
49. Champignons sautés	5
50. Riz	5
51. Frites ou pommes canaris	5
52. Salade mixte	5

PIZZA CLASSIQUE

53. Focaccia au romarin	8
54. Focaccia aux tomates fraîches, ail et origan	10
55. Focaccia complète avec tomate, mozzarella, jambon San Daniele, roquette et parmesan	20
56. Marinara à la tomate, à l'ail et à l'origan	10
57. Margherita avec tomate, mozzarella et basilic	10
58. Végétarien avec tomate, mozzarella et légumes au four	13
59. Quatre saisons avec jambon cuit, anchois, artichauts et champignons	15
60. Quatre fromages à la tomate ou blanc	15

PIZZAS GOURMET

61. Funghi porcini à la mozzarella, assortiment de cèpes et parmesan 24 mois	18
62. Frais et savoureux avec tomate, burrata, tomates cerises et pesto génois	18
63. San Daniele avec de l'authentique jambon San Daniele, tomate et mozzarella	20
64. Fruits de mer avec moules, palourdes, langoustines, crevettes, calamars baby	22
65. La guancia avec mozzarella, une pointe de pesto, tomates séchées et crème de potiron	18
66. Du chef avec saucisse, mozzarella, provola, tomate cerise et roquette	18

Cher invité, si tu as des allergies ou des problèmes d'intolérance (EU1169/2011), 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!