

MENU

Gran Tagliere Red Style di Salumi e Formaggi accompagnato da Verdure Agrodolci e Schiacciatina all'olio EVO e Rosmarino (per 2 persone)

22

Sfere di Riso Thai con Salmone Flambé alla Soia e Maionese al Passion Fruit

15

Tartare di Salmone con Misticanza di Frutta Fresca e Verdura, Soia e Maionese alle Spezie

18

Polpette di Carne Affogate nel Nostro Sugo di Pomodoro a Lenta Cottura

12

Calamarata con Sughetto di Pomodori Datterini, Cipollotto Fresco, Gamberi e Pistacchio Salato

15

Spaghetti alle Vongole Veraci, Prezzemolo e Zeste di Limone

14

Taglierine di Pasta all'Uovo mantecate con Ragù di Salsiccia di Norcia, Stracciatella di Burrata e Crumble di Pane Aromatico

14

Paccheri Mantecati al Ristretto di Datterini Cotti a Bassa Temperatura, Burrata DOP, Basilico e Scaglie di Parmigiano Reggiano

13

Tagliata di Controfiletto con Patate al Forno aromatizzate alle Erbe

22

Carpaccio di Angus Scottato servito con Porcini Scottati All' Olio EVO, Aglio e Timo con Scaglie di Grana

25

Milanese del Rosso con Patate Crispers

20

Gran Fritto di Calamari e Gamberi servito con Cavolo Viola croccante, Salsa Yogurt e Limone

23

Coperto e Servizio 2.50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

ROSSO®

F O O D A N D M O R E

— MENU —
PINSA

Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico
 9.00

Italia: Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini freschi, Mozzarella di Bufala DOP e Basilico
 11.00

Diavoliva: Pomodoro, Mozzarella, Spianata Calabria, Olive Taggiasche, Fiori di Cappero e Basilico
 12.00

Suprema: Mozzarella, Fritto di Calamari e Gamberi, Pomodorini e Basilico
 16.00

Lorenzo: Mozzarella, Ragù di Salsiccia di Norcia, Stracciatella di Burrata, Scaglie di Grana e Basilico
 16.00

Golosa: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel, Spianata Calabria, Cacciatorino e Basilico
 16.00

Idea: Mozzarella, Gamberi Scottati, Pesto Ligure, Pinoli, Bufala DOP, Pomodorini e Basilico
 17.00

Village: Aglio, Olio EVO, Culaccia Parmense 24 mesi, Burrata Pugliese DOP e Basilico
 17.00

Chef: Pomodoro, Mozzarella, Focchi di Bufala, Prosciutto Cotto alle Erbe, Olive Taggiasche, Scaglie di Grana e basilico
 17.00

Porcinella: Mozzarella, Bresaola Punta d'Anca, Funghi Porcini, Scaglie di Grana e Basilico
 17.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

ROSSO[®]
 F O O D A N D M O R E

— MENU —
Dessert

Tiramisù Rivisitato su Crema Inglese al Caffè e Biscotto Croccante al Cioccolato
 8

Cannoncini Artigianali Farciti al Momento con Crema Pasticcera
 6.5

Panna Cotta con Fragole, Menta e Meringhe
 7

Panna Cotta con Crema al Caffè, Cioccolato Fondente e Biscotto al Cacao
 7

Sorbetto alla Mela Verde
 5

Selezione di Gelati Artigianali
 (Crema, Pistacchio, Yogurt)
 7

Gelato Artigianale alla Ricotta di Bufala, Pesche e Cioccolato Bianco
 7

Gelato Artigianale al Latte Variegato al Gianduia
 7

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie
 o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

