

LE PASTE / PASTAS

Euro
Fusillone di Gragnano con Tonno Rosso scottato, Olive Taggiasche, Capperi di Pantelleria, Pomodorini e Finocchietto Selvatico
13,00
Pesce, Glutine
Gragnano Fusillone with seared Red Tuna, Olives, Capers from Pantelleria, Fresh Tomatoes and Wild Fennel
Fish, Gluten

Calamarata* alla Parmigiana con Concassé di Melanzane, Pomodori Datterini, Basilico fresco, Grana Padano e Mozzarella di Bufala DOP
12,00
Glutine, Lattosio, Uovo
Pasta* alla Parmigiana with Aubergines, Fresh Tomatoes, Fresh Basil, Grana Padano Cheese and Buffalo Mozzarella DOP
Gluten, Lactose, Eggs

I SECONDI con Salse e Patate Dipper* MEAT with Sauces and Dipper Potatoes*

La Milanese del Rosso
20,00
Glutine, Uova
Rosso's Milanese
Gluten, Eggs

Gran Fritto di Calamari, Gamberi e Alici Panate in Pane Aromatico
23,00
Pesce, Glutine, Crostacei, Molluschi
Fried Calamari, Prawns and Breaded Anchovies with Aromatic Bread
Fish, Gluten, Shellfish, Mollusks

Red Style Burger: panino al Latte* con Burger di Angus, Cheddar, Guancia affumicata, Cipolla, Pomodoro e Lattuga
13,00
Glutine, Lattosio
Red Style Burger: sweet Bread* with Angus Beef Burger, Cheddar, smoked Bacon, Onion, Tomato and Lattuce
Gluten, Lactose

Il servizio Take Away di Rosso è sempre attivo a ristorante aperto.
Per fare un ordine, chiamare i numeri di telefono:
348.4307410 / 0331.629507
[Indicare anche l'orario di ritiro desiderato]

Rosso's Take Away service is active during restaurant's opening hours.
To make an order, call us at
348.4307410 / 0331.629507
[Specifying your desired collection time]



E se vuoi ordinare il tuo piatto preferito del ROSSO e gustarlo comodamente a casa o in ufficio, da oggi puoi con il nostro servizio di FOOD DELIVERY.

Scarica l'app DELIVEROO fai l'ordine direttamente online, al resto penseremo noi!

You can now order your favourite ROSSO food online through the app DELIVEROO.
It will be available directly at your home or office!

ROSSO®

FOOD AND MORE

Prenotazioni Ristorante / Restaurant Bookings
+39 348 4307410 / rosso@ideavillage.it

Organizzazione Eventi / Events Organization
+39 388 3054628 / eventi@ideavillage.it

ROSSO food and more / ROSSO events
rossofoodandmore / rosso_eventsandwedding

ISTRUZIONI / INSTRUCTIONS

ROSSO®

FOOD AND MORE

MENU' TAKE AWAY

APERTO TUTTO L'ANNO

12:00 - 14:30 / 19:00 - 23:00

MERCOLEDÌ CHIUSO

OPEN ALL YEAR LONG

WEDNESDAY CLOSED

PER ORDINARE / TO ORDER
348.4307410 / 0331.629507

PER RITIRARE / TO TAKE AWAY
VIA SAN FRANCESCO D'ASSISI 19/21
OLGIATE OLONA (VA)



Vieni a provare il nostro Business Lunch
Un menu nuovo ogni giorno
Lunedì - Martedì - Giovedì - Venerdì
h. 12:00 - 14:30
Anche da asporto!

Try our Business Lunch at the restaurant
Or take it away
A new menu every day
Monday - Tuesday - Thursday - Friday
h. 12 - 2:30 pm

GLI ANTIPASTI / STARTERS

Euro

Frisella Pugliese all'Olio Evo su Specchio di Consommè al Pachino, Basilico e Burrata DOP e Acciughe di Sestri Levante
13,00
Glutine, Lattosio, Pesce
Apulian Frisella with Evo Oil, Pachino Tomatoes, Basil, Burrata DOP and Ligurian Anchovies
Gluten, Lactose, Fish

Polpette di Melanzane, Pinoli e Mentuccia con Crudité di Verdure e Salse in Abbinamento
10,00
Glutine, Lattosio, Uova, Frutta Secca
Aubergine, Pine Nuts and Mint Croquettes, served with Vegetable Crudités and various Sauces
Gluten, Lactose, Eggs, Dried fruits

Focaccia schiacciata con Prosciutto Crudo di Parma e Rucola Fresca
6,50
Glutine
White Pizza with Parma Ham and Fresh Rocket Salad
Gluten

LE INSALATE / SALADS

Caprese Salad: Misticanza, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini, Olive Nere, Basilico
10,00
Lattosio
Caprese Salad: mixed Salad, Buffalo Mozzarella DOP, Tomatoes, Black Olives, Basil
Lactose

Chicken Salad: Misticanza, petto di Pollo grigliato, Pomodorini, crostini di Pane e Salsa Yogurt
12,00
Glutine, lattosio
Chicken Salad: mixed Salad, grilled Chicken, Tomatoes, Bread Crumbs and Yogurt Sauce
Gluten, Lactose

Preghiamo la gentile clientela di verificare la presenza di allergeni sotto ad ogni pietanza e di informare il personale di servizio riguardo allergie e/o intolleranze particolari. I prodotti indicati col simbolo (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Tutte le pizze contengono glutine e latte.

Please check the allergens beneath every dish. All the products with this symbol (*) are prepared with frozen and deep-frozen raw material.
All the pizzas contain gluten and milk.

LE PIZZE su una base di impasto biologico
PIZZAS on a BIO dough

LE GOURMET

(condite a freddo / cold-topped)

ROSSO: Pomodoro S. Marzano, Fiocchi di Bufala campana, 'Nduja calabrese, Olive Taggiasche e Prosciutto Cotto alle Erbe S. Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, spicy Salami, Olives and Herb-scented Ham *13,00 Euro*

CHEF: Pomodoro S. Marzano, Fiocchi di Bufala campana, Sella di Cinta al Pepe, Pomodori Confit, Scaglie di Grana e Basilico S. Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, Ham with Pepper, Fresh Tomatoes, *12,00 Euro*

OLIVIA: Mozzarella DOP, Friarielli, Salsiccia, Scaglie di Grana, Pepe Nero, Straciatella Pugliese Mozzarella DOP, Friarielli Vegetables, Sausage, Grana flakes, Black Pepper, Straciatella Cheese *13,00 Euro*

SUPREMA: Fior di Latte DOP, Salmone fumé, Rucola, Pomodorini, Caprino, Erba Cipollina Mozzarella, Salmon Fumè, Rocket, fresh Tomatoes, Caprino Cheese, Chives *13,00 Euro*

GOLOSA: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Wurstel, Salame Piccante e Cacciatolino Tomato, Mozzarella, Ham, Sausage, Wurstel, Spicy and not Spicy Salami *12,00 Euro*

IDEA: Mozzarella, Gran Fritto di Calamari, Gamberi, Alici Panate, Pomodorini Pachino e Basilico Mozzarella, Fried Calamari, Prawns and Breaded Anchovies, Pachino Tomatoes, Basil *13,00 Euro*

VILLAGE: Mozzarella, Pesto Ligure, Gamberi Scottati, Fiocchi di Bufala, Pinoli, Pomodorini Gialli Vesuviani Mozzarella, Ligurian Pesto, seared Prawns, Buffalo Mozzarella DOP, Pine Nuts, Yellow Tomatoes *13,00 Euro*

LE CLASSICHE

MARGHERITA: Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Basilico Tomato, Mozzarella, Basil *7,00 Euro*

MARINARA: Pomodoro, Aglio, Origano Tomato, Garlic, Oregano *6,00 Euro*

NAPOLI: Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Aglio, Acciughe, Basilico, Origano Tomato, Mozzarella, Garlic, Anchovies, Basil, Oregano *7,50 Euro*

DIAVOLA: Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante Tomato, Mozzarella, Spicy Salami *8,00 Euro*

PROSCIUTTO: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto o crudo Tomato, Mozzarella, Ham *8,50 Euro*

4 STAGIONI: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofini, Olive nere Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, small Artichokes, black Olives *9,00 Euro*

ITALIA: Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico Tomato, Buffalo Mozzarella, fresh Tomatoes, Basil *9,00 Euro*

TONNO E CIPOLLA: Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla, Olive nere e Capperi Tomato, Mozzarella, Tuna, Onion, black Olives e Capers *8,50 Euro*

4 FORMAGGI ROSSA: Pomodoro, Mozzarella, Zola, Brie, Grana Tomato, Mozzarella, Zola, Brie, and Grana Cheese *9,00 Euro*

4 FORMAGGI BIANCA: Mozzarella, Zola, Brie, Grana Mozzarella, Zola, Brie and Grana Cheese *8,50 Euro*

AUSTRIA: Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine* Tomato, Mozzarella, Wurstel, Fries* *8,50 Euro*

TIROLESE: Pomodoro, Mozzarella, Speck, Brie Tomato, Mozzarella, Speck, Brie Cheese *9,00 Euro*

CALZONE LISCIO: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto Tomato, Mozzarella, Ham *8,50 Euro*

CALZONE FARCITO: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes *9,00 Euro*

LE SFIZIOSE

BISMARCK: Pomodoro, Mozzarella, Asparagi, Uovo all'Occhio di Bue, Speck Tomato, Mozzarella, Asparagus, fried Egg, Speck *10,00 Euro*

VEGETARIANA: Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni e Cipolla Tomato, Mozzarella, Aubergines, Courgettes, Peppers and Onion *9,00 Euro*

PARTENOPEA: Mozzarella, Friarielli, Salsiccia, Scamorza Mozzarella, Friarielli Vegetables, Sausage, Scamorza Cheese *10,00 Euro*

MARGHERITA DI SAVOIA: Mozzarella, Pomodori Datterini, Olive Taggiasche, Origano Mozzarella, Tomatoes, Olives, Oregano *8,50 Euro*

Ogni ingrediente aggiuntivo ha un costo di 1 euro.

I DOLCI / DESSERT

Crepes* alla Nutella *Euro 6,00*
Uova, Lattosio, Glutine, Alcool
Crepes* with Nutella
Eggs, Lactose, Gluten, Alcohol



Preghiamo la gentile clientela di verificare la presenza di allergeni sotto ad ogni pietanza e di informare il personale di servizio riguardo allergie e/o intolleranze particolari. I prodotti indicati col simbolo () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Tutte le pizze contengono glutine e latte.*

Please check the allergens beneath every dish. All the products with this symbol () are prepared with frozen and deep-frozen raw material. All the pizzas contain gluten and milk.*

ACQUA & BIBITE / WATER & SOFT DRINK

Acqua ½ lt pet *Euro 1,50*
Water
Bibite *3,50 Euro*
Canned Beverage
Succo di Frutta (vari gusti) *3,00 Euro*
Juices

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

Brooklyn Special Effects alc. Free 0.35 cl *5,00 Euro*
Superior Gluten Free 0.33 cl *5,00 Euro*

VINI / WINES

Franciacorta Cuvée Brut *45,00 Euro*
Bellavista
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry *24,00 Euro*
D.O.C.G. / De Faveri
Chiarretto *27,00 Euro*
Cà Maiol
Falanghina del Sannio *25,00 Euro*
D.O.P. / Cantine De Palma
Greco *24,00 Euro*
I.G.T. / Archetipo
Aglianico *25,00 Euro*
I.G.T.. / Archetipo
Carignano del Sulcis 'Buio' *30,00 Euro*
D.O.C. / Mesa