Al Aperitivo
Antipasti!

STRACCIATELLA TERRA COTTA 10.00 €
Juste le coeur crémeux de la burrata artisanale et son pesto maison, accompagné de crostini et salade

❄ **VELLUTATA DI FUNGHI CON PANCETTA GRIGLIATA** 12.00 €
Velouté de champignons des bois accompagné de chips de pancetta et crostini

FRITTO MIXTO DI MELANZANE E ZUCCHINE 12.00 €
Beignets d'aubergine et courgette à l'italienne

CARPACCIO FAÇON ROSE MAMMA (70g) 12,00 €
Échalotes, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, basilic pesto, citron, pignons de pin, roquette

PIATTI DI PARMA E CROSTINI 15,00 €
Planche de jambon de Parme AOP 24 d'affinage accompagnée de crostini et salade

PIATTI DI SALMONE E STRACCIATELLA CON CROSTINI 15,90€
Planche de saumon fumé, stracciatella, citron confit et crostini

PIATTI DI FEGATO D'OCA E GELATINA DI ZIBBIBO 15,90€
Planche de foie gras et gelé de zibbibo accompagnée de crostini et pommes poêlées

❄ **PIATTI PRESTIGIOSA!** 25,00 €
Planche de foie gras et saumon fumée accompagnée de ses condiments

PLANCHE ROSE MAMMA DA CONDIVIDERE 49,00 €
Assortiment d'antipasti italiens

L'EssenZiale

FOCACCIA ROSE MAMMA CON LA MORTADELLE 15.50 €
Focaccia cuite au four, fourrée à la stracciatella artisanale, pesto maison, pignons de pin accompagnée de mortadelle et coeur de laitue romaine

FOCACCIA ROSE MAMMA CON SALMONE AFFUMICATO 16.90 €
Focaccia cuite au four, fourrée à la stracciatella artisanale, pesto maison, pignons de pin accompagnée de saumon et coeur de laitue romaine

❄ **BRUSCHETTA DELL' INVERNALI** 16.90 €
Pain de campagne à l'ancienne grillé, poire rôtie, chèvre, miel, thym et noix.

ARANCINI DELLA COSA NOSTRA 17.00 €
Ragù de boeuf, petits pois, tomates, parmesan, sauce tomate
Authentiques arancinis à la sicilienne, accompagnés de salade verte

ARANCINI AL TARTUFFO DEL CAPO 18.00 €
Authentique Arancini revisité autour de la truffe, accompagné d'une sauce caccio e pepe

❄ **GRATINATO DI PATATE RUSTICO** 19.90 €
pommes de terre au four nappées d'une sauce pecorino, taleggio et pancetta gratinés au four

❄ **GRATINATO DI PATATE FORESTA** 19.00 €
pommes de terre au four nappées d'une sauce forestière gratinées au taleggio

Insalata

INSALATA CESAR 17.50 €
La véritable salade de notre imperator di Roma

INSALATA CAMPAGNA 16.90 €
Salade, tomates, oignons, Guanciale grillé, croûtons, oeuf dur, pignons de pin, oignons rouges, burrata

INSALATA ANATRA CALDO E FREDDO 24.90 €
Salade, tomates, oignons, foie gras, gelée de vin moelleux, crostinis, tagliata de magret de canard, pommes poêlées et la sauce du chef.

Menu Bambini

10.90€

Plat

Linguines polpettes
ou
Pizza margherita
ou
Poulet pané

Dessert

Une boule de glace au choix

Primo Piatto

LINGUINI / POLPETTES DELLA MAMMA 17.90 €
Polpettes de bœuf farcies à la sauce tomate, façon Rosine

LINGUINI CON SCAMPI ALL'AGLIO E SALSA SAMBUCA 21.00 €
Pâtes aux scampis nappées d'une sauce crémeuse à l'ail et sambuca

LINGUINI ALLA CONTADINA (carbo revisitée) 16.90 €
Base crème de pecorino, chapelure, guanciale grillé, jaune d'oeuf, pignons de pin

LINGUINI AGLIO PEPERONCINO A LA CALABRIA 15.00 €
Ail et piment façon calabrais!

MAFALDINE AL TARTUFO 23.00 €
Tartufatta, carpaccio de truffe, huile de truffe, pecorino

❄ **MAFALDINE ALLA ZUCCA BUTTERNUT E CASTAGNA CANDITA** 16.90 €
Sauce crémeuse butternut et marron confit sublimée d'une burrata et ses graines de courges

MAFALDINE CACIO E PEPE 15.00 €
Sauce pecorino, poivre et copeaux grana padano

FUSILLI AL PESTO E BURATTA 18.00 €
Pignons de pin, roquette, tomates cerises, pesto, burrata artisanale

FUSILLI DI NONNO 18.00 €
Pâtes à l'ail, salsiccia fraîche au fenouil, Nduja, chapelure, persil

Secondo Piatto

TAGLIATA DI BISTECCA DI MANZO 24.90€
Pièce de boeuf Angus argentin grillée env 250gr, romarin, roquette, copeaux de grana padano

COSTATA DI MANZO ≈500g 35.00 €
Côte de boeuf, fleur de sel, romarin

CARPACCIO DI MANZO FAÇON ROSE MAMMA 140g 20.90 €
Échalotes, tomates cerises, basilic, roquette, pignons de pin, pesto, citron, copeaux grana padano

BURGER «PUCCIA» DELL' INVERNALI 21.90 €
Burger revisité, steak haché smashé, sauce caccio e pépé, pancetta grillé, taleggio

POLLO ALLA MILANESE 19.90 €
Escalope de poulet milanaise

MERLUZZO AL FORNO CON SALSA DI POMODORO 18.90 €
Dos de cabillaud au four à la sauce tomate façon Rose Mamma

❄ **PETTO D'ANATRA SALSA ALL'AMARETTO** 26.90 €
Magret de canard entier (env 350gr) accompagné d'une sublime sauce à l'amaretto 💋

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
frites, pâtes, légumes frais, salade ou pommes de terre grenailles

sauce Foresta ou Caccio e Pépé : +2€

Pizza

PIZZA MARGHERITA 12.00 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, parmigiano, basilic

PIZZA REGINA 14.00 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, parmigiano, champignons de paris, jambon cuit, origan

PIZZA AL TARTUFO 19.00 €
Base crème a la tartufatta, mozzarella fior di latte, champignons,
Carpaccio de truffe, huile de truffe blanche, roquette, copeaux de grana padano

PIZZA BURRATINA 17.00 €
Base tomate, burrata, jambon de parme, roquette, tomates confites,
pesto maison, copeaux de grana padano

PIZZA AL FORMAGGIO 17.00 €
Base crème, mozzarella fior di latte, parmigiano, gorgonzola, Taleggio

PIZZA MORTADELLA CON PISTACHE 18.00 €
Mozzarella Fior di latte, mortadelle, crème pistache, pistaches concassées, basilic, burrata

PIZZA POLLO 16.00 €
Base pesto, mozzarella fior di latte, poulet, roquette, tomates cerises, crème balsamique

PIZZA DI GIARDINO (VEGE) 14.50 €
Base tomate, aubergines, courgettes, artichauts, olives noires, poivrons,
stracciatella, tomates confites

PIZZA SICILIA 16.00 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, thon, anchois, pointe de crème fraîche, câpres, oignons

PIZZA CALZONE 14.00 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, jaune d'oeuf

PIZZA DIAVOLA 17.00 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, Nduja, olives noires, roquette

PIZZA SALMONE 18.00 €
Base crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette, pointe de crème, oignons,
câpres, tomates cerises

❄ **PIZZA MONTAGNA** 17.00 €
Base crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre, fromage italien, pancetta, oignons, parmigiano

Dolci

TIRAMISU 9.00€
Le grand classique de la botte adriatique façon Rose Mamma (sans alcool)

FONDANT DU MOMENT 9.90€
Accompagné d'une boule de glace et de chantilly

NAPOLETANO RIVISITATO CON COMBAVA 9.90€
Alternance de génoise et crème citron combava, surplombée d'une meringue italienne

CROSTATA AL PISTACCHIO E VISCIOLA DELLA NONNA 9.90€
Fond de tarte garni d'un biscuit Trocadéro pistache, compotée de griottes, ganache pistache, éclats de pistaches et griottes rôties

FULMINE DI PIEMONTE 9.90€
Eclair composé de mousse chocolat, ganache noisette, brownies noix de pécan, éclat de chocolat et noisettes caramélisées

LE ROSE MAMMA 9.90€
Biscuit de Reims, mousse framboise, insert framboise à l'eau de rose et velours rouge

PANNETONE PERDUTO 9.90€
PANNETONE traditionnel façon pain perdu accompagné d'une boule vanille, caramel laitier et chantilly

COPPA DI GELATO *(1 boule)* 3€ / *(2 boules)* 5.50€ / *(3 boules)* 7.90€
Chocolat, vanille, pistache, caramel, café, fraise, framboise, citron, nocciola, fior di latte, stracciatella

COPPA DI CIOCCO-NOCCIO 9.50€
2 boules fior di latte, pralin crémeux, coulis choco, brisure de gavotte, noisettes caramélisées, chantilly

COPPA VISCIOLA 9.50€
2 boules fior di latte, coulis de griotte, griotte rôtie, chantilly

COPPA CAPPUCINO 9.50€
1 boules fior di latte, 1 boule café , expresso (chaud), chantilly

COPPA DI NONNO 9.90€
2 boules café, expresso chaud, grappa, chantilly

COPPA BUONA NOCCIA 9.90€
2 boules nocciola, liqueur ruggeri noisette, chantilly

COLONNELLO AL LIMONCELLO 9.90€
2 boules sorbet citron, limoncello

Les Vins au verre

ROUGE

VIPRA (UMBRIA) 5.00 €
LILIUM (TOSCANE) 6.00 €
MONTEPULCIANO (ABRUZZE) 7.00 €
PILÙMA PRIMITIVO (POUILLES) 9.00 €

BLANC SEC

SOAVE BOLLA (VÉNÉTIE) 5.00 €
LE GRILLAIE «VERNACCIA» (TOSCANE) 6.00 €
PIANO MALTESE (SICILE) 7.00 €

BLANC MOELLEUX

ZIBIBBO (SICILE) 7.00 €

ROSÉ

PINOT NERO ROSATO (TOSCANE) 4.50 €
TERREZZA D'ITALIA SICILE) 5.50 €

SPUMANTÉ

MOSCATO D'ASTI (PIÉMONT) 9.00 €
PROSECCO BOLLA EXTRA DRY 6.90 €
CHAMPAGNE SENEZ 9.20 €

Les Vins en bouteille

BLANC MOELLEUX

ZIBIBBO (50CL) (SICILE) 28.00 €

BLANC SEC

SOAVE BOLLA (VÉNÉTIE) 26.00 €
LE GRILLAIE «VERNACCIA» (TOSCANE) 28.00 €
PIANO MALTESE (SICILE) 36.00 €

ROSÉ

PINOT NERO ROSATO (TOSCANE) 24.00 €
TERREZZA D'ITALIA (SICILE) 34.00 €

SPUMANTÉ

MOSCATO D'ASTI (PIÉMONT) 45.00 €
PROSECCO BOLLA EXTRA DRY 35.00 €
CHAMPAGNE SENEZ 55.00 €

ROUGE

RÉTRO VERONA (VÉNÉTIE) 26.00 €
TENSE SASSELLA (LOMBARDIE) 65.00 €
LILIUM (TOSCANE) 28.00 €
CHIANTI SAN LORENZO (TOSCANE) 32.00 €
VIPRA (UMBRIA) 26.00 €
SAN GIOVESE (UMBRIA) 30.00 €
MONTEPULCIANO VALLE D'ORO (ABRUZZE) 32.00 €
LACRYMA CHRISTI (CAMPANIE) 35.00 €
PILÙMA PRIMITIVO (POUILLES) 40.00 €
TAGLIO AGLIANICO MANFREDI (BASILICATE) 55.00 €
CIRÒ LIBRANDI (CALABRE) 34.00 €
CARDILLA NERO D'AVOLA (SICILE) 28.00 €
ALTO REALE NERO D'AVOLA (SICILE) 40.00 €
TONAGHE CANNONAU (SARDAIGNE) 44.00 €
SARTIGLIA (SARDAIGNE) 52.00 €
BARBERA D'ALBA (PIÉMONT) 42.00 €

Les Vins d'exception

ARTAS PRIMITIVO - POUILLES 90 €
Artas offre une symphonie de saveurs typiques du Primitivo, célèbre raisin « ancien » du Salento. Récolté après maturation, il incarne une richesse unique.

MONTEPULCIANO SAN CLEMENTE - ABRUZZO 100 €
Ce rouge abruzzais rubis offre des arômes de fruits rouges, d'épices et de notes balsamiques. En bouche, il séduit par son caractère, ses tanins intégrés et un final aux herbes méditerranéennes.

BRUNELLO DI MONTALCINO - TOSCANA 110 €
Ce vin offre une expérience unique avec un bouquet de fruits rouges mûrs, d'épices exotiques, des tanins soyeux et une finale persistante. Une rare célébration d'élégance et de raffinement.

AMARONE ORIGINI BOLLA - VENETIE 120 €
Le Origini incarne la passion de Bolla pour le Valpolicella et l'Amarone Classico. Crée en 1950, il provient des meilleurs raisins et reflète un soin minutieux et une quête de perfection.

BAROLO ROCCHE DEI MANZONI - PIÉMONT 150 €
Issus des collines de Monforte d'Alba, les raisins vieillissent en bois, ciment, puis en bouteille. Idéal avec des pâtes, de la viande rouge et fromages affinés.

SFURSAT 5 STELLE NINO NEGRI - LOMBARDIE 190 €
La Valtellina, île alpine unique, offre au Nebbiolo, ou « Chiavennasca » un terroir exceptionnel, même lors de millésimes froids et difficiles.