



HOTEL ROSA

Antipasti

Starters



Tartare di manzo, pomodori confit e mango <i>Beef tartare, confit tomatoes and mango</i>	19,00 €
Carpaccio di trota marinato agli agrumi, creme fraiche e misticanza <i>Trout carpaccio marinated in citrus fruits, crème fraiche and mixed salad</i>	17,00 €
Zucchine, ricotta mantecata al lime e pinoli tostati <i>Courgettes, ricotta creamed with lime and toasted pine nuts</i>	16,00 €
Tentacolo di polpo scottato, salsa yogurt e mais <i>Seared octopus tentacle, yogurt sauce and corn</i>	18,00 €



Primi Piatti

First Course



Risotto con gamberi, bisque e scorza di limone <i>Risotto with prawns, bisque and lemon zest</i>	18,00 €
Spaghettoni di Gragnano IGP alla carbonara <i>Gragnano GPI spaghetti with carbonara</i>	17,00 €
Paccheri al pomodoro, burrata e olio di basilico <i>Paccheri with tomato, burrata and basil oil</i>	16,00 €
Tortelloni di magro, crema di zucchine e terra di olive <i>Lean tortelloni, cream of courgettes and olive</i>	16,00 €



Secondi Piatti

Second Course



Trancio di salmone, yogurt greco, aneto e lime <i>Salmon steak, Greek yogurt, dill and lime</i>	24,00 €
Filetto di branzino, salsa aioli e insalatina di pomodori e cetrioli <i>Sea bass fillet, aioli sauce and tomato and cucumber salad</i>	23,00 €
La nostra melanzana alla parmigiana <i>Our eggplant parmigiana</i>	15,00 €
Cube roll di fassona piemontese alla griglia con patate arrosto <i>Grilled Piedmontese Fassona beef cube roll with roasted potatoes</i>	25,00 €



Coperto • 3,50 €
Service charge