



Rosa Croce

RISTORANTE

Benvenuti

La nostra cucina, a cura dello Chef Michele Basilio, spazia tra tradizione e innovazione proponendo ai nostri ospiti un'ampia selezione di prodotti pensati per soddisfare tutti i palati

Il menù si apre con le nostre due proposte di degustazione alle quali si può aggiungere l'abbinamento vini, a seguire le varie portate alla carta

buon proseguimento

Menù autunnale
2023

ME Degustazione NU

50€

20€

Abbinamento
vini

UOVO POCHÈ

al tartufo con funghi e spuma di
topinambur

CHATEAU DU PIN

Bordeaux

TORTELLONE DI CIPOLLA

uovo di quaglia, salsa al tartufo
e trucioli di foie gras

SETTEVIE

Nebbiolo d'alba

GUANCIA DI VITELLO CBT

zucchine all'aceto, peperoni in agrodolce,
chips di polenta e salsa di senape

TERRE

Cabernet sauvignon

ROCHER AI TRE CIOCCOLATI

con agrumi

LA GELSOMINA

Moscato passito



ME NU

Tradizione

35€

15€

Abbinamento
vini

PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

prosciutto crudo, spalla cotta, pancetta
con giardiniera di verdure e torta frita

MALVASIA

Vicobarone PC

TORTELLI D'ERBETTA

burro e parmigiano

LAMBRUSCO BIO

Caslen'na PR

BRASATO DI CAPPELLO DEL PRETE

al lambrusco con purè di patate

CABERNET

Monteleone RE

SBRISOLONA CON SPUMA DI ZABAIONE

BARGNOLINO



ANTIPASTI

UOVO POCHÈ

al tartufo con funghi e spuma di
topinambur



13€

SFORMATINO AI PORCINI

fonduta di parmigiano, salsa alle noci
e pere



14€

TRIS DI TARTAR DI CAVALLO

salsa alle acciughe, cipolle all'aceto
di lamponi e uovo di quaglia fritto



13€



BASTONCINI DI SEITAN

cime di rapa e formaggio di riso



11€

CARPACCIO DI TONNO

insalatina di verdure, purea di
rapa rossa e formaggio di capra



16€



PRIMI

TORTELLONE DI CIPOLLA
uovo di quaglia, salsa al tartufo e
trucioli di foie gras



18€

GARGANELLI AL CACAO
ragù di cinghiale, finferli e pecorino al fieno



16€

RISOTTO DI ZUCCA
castagne affumicate e polvere di crudo



15€

TAGLIOLINO CACIO E PEPE
lime e battuta di gambero rosso



16€



SECONDI

GUANCIA DI VITELLO CBT

in salsa di senape, zucchine all'aceto,
peperoni in agrodolce e polenta croccante



28€

FARAONA RIPIENA

in salsa di funghi porcini e purè di patate



22€

SECRETO DI MAIALE IBERICO

fichi, pinoli e uva passa



25€

SALMONE CONFIT

carciofi croccanti e salsa al rafano



20€



DOLCI

MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI
con glassa al Rocher e agrumi



9€

TARTE TATIN RIVISITATA
mela cotta, spuma di crema inglese
alla cannella e sfoglia caramellata



9€



SACHER VEGANA

coulis ai frutti di bosco



10€

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO BIANCO E CEDRO
con gelato allo yogurt



10€

CREME BRULÈÈ CON ZESTE DI LIMONE



8€



ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

prosciutto crudo, spalla cotta, pancetta
con giardiniera di verdure

17€

SELEZIONE DI PARMIGIANO

24, 36, 62 mesi servito con miele e
mostarda di frutta

12€



PROSCIUTTO CRUDO PONTE ROMANO

16€

CULATELLO TERRE DI NEBBIA

con riccioli di burro

18€



TORTA FRITTA

4€



PRIMI

TORTELLI DI ERBETTA E RICOTTA VACCINA

burro e parmigiano

12€



TORTELLI ZUCCA MOSTRADA E AMARETTI

burro e parmigiano

12€



ANOLINI IN BRODO DI TERZA

brodo di cappone, manzo e vitello

13€



SECONDI

BRASATO DI CAPPELLO DEL PRETE

al lambrusco con purè di patate



18€

ROSA DI PARMA

con salsa al marsala e patate al forno



24€

PUNTA DI VITELLO RIPIENA

con patate al forno



18€

TRIPPA ALLA PARMIGIANA

in ciotola con crostoni di pane croccante



13€

DOLCE

SBRISOLONA CON SPUMA DI ZABAIONE

torta secca base farina di mais e mandorle



9€