RISTORANTE

Rosa Croce

PARMA

PASSIONE & CREATIVITÀ

menù
"Rosa Croce"

ANTIPASTO

Calamaro ripieno di coniglio,
crema di carote viola, salsa yogurt e chips di ceci
Glutine, Latte, Molluschi

PRIMA PORTATA

Tortellone di cipolla dorata di Parma,
concassé di pomodoro ciliegino con il suo umami
e stracciatella di burrata
Latte, Glutine - Piatto Vegetariano

SECONDA PORTATA

Secreto laccato al miele d'arancio, melone
e riduzione lambrusco "I Calanchi"

DOLCE

Soufflè al cocco, polvere di ibisco
e gelato al mango
Glutine, Latte - 20 min. di attesa

€55

menù
"Tradizione"

ANTIPASTO

Degustazione dei prodotti tipici del territorio
Prosciutto Crudo di Parma, Pancettone,
Spalla cotta di San Secondo,
scaglie di Parmigiano Reggiano
Latte

PRIMA PORTATA

Tortelli d'erbetta ricetta antica
con burro fuso e Parmigiano Reggiano 24 mesi
Glutine, Uova, Latte

SECONDA PORTATA

Cappello del prete brasato al lambrusco Calanchi
accompagnato da purè di patate
Latte

DOLCE

Sbrisolona con spuma di zabaione
Glutine, Uova, Latte, Frutta a Guscio

€35

RISTORANTE

Rosa Croce

PARMA

PASSIONE
&
CREATIVITÀ

La Selezione di Parma

Prosciutto crudo di Parma stagionatura 24 mesi — €16
Prosciuttificio S. Ilario

Culatello di Zibello stagionatura 20 mesi — €18
Podere Cadassa (Presidio slow food)

Degustazione dei prodotti tipici del territorio — €17
Prosciutto Crudo di Parma, Pancettone, Spalla cotta di San Secondo, scaglie di Parmigiano Reggiano accompagnati dalla nostra giardinera - Latte

Degustazione di Parmigiano Reggiano 24 e 30 mesi con le nostre mostarde — €9
Caseificio Delfante 3084 - Latte

Antipasti

Piccola parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala — €13
Latte

Tris di Tartare di cavallo, uovo di quaglia al timo, cipolla rossa all'aceto di lamponi e polvere di capperi — €13
Uovo, Glutine, Latte

Calamaro ripieno di coniglio, crema di carote viola, salsa yogurt e chips di ceci — €16
Glutine, Latte, Molluschi

Hummus di ceci con involtino croccante di verdure fresche e salsa teriyaki — €11
Glutine -Piatto Vegano

Torta fritta mignon — €5
Glutine

RISTORANTE

Rosa Croce

PARMA

PASSIONE

&

CREATIVITÀ

Primi piatti

Tortelli d'erbetta ricetta antica €12
con burro fuso e Parmigiano Reggiano 24 mesi
Glutine, Uova, Latte

Anolini di stracotto in brodo di terza €13
Latte, Glutine

Tortellone di cipolla dorata di Parma, €16
concassé di pomodoro ciliegino
con il suo umami e stracciatella di burrata
Latte, Glutine - Piatto Vegetariano.

Tagliolino cacio, pepe e €16
tartare di gambero rosso
Latte, Glutine, Crostacei

Risotto alle capesante, piselli e €20
liquirizia
Molluschi, Latte

Raviolo di rombo con rucola, limone, €21
caffè e mazzancolle
Crostacei, Pesce, Latte, Uova, Glutine

Secondi piatti

Cappello del prete brasato €18
al lambrusco " I Calanchi"
accompagnato da purè di patate
Latte

Secreto laccato al miele d'arancio, melone
e riduzione lambrusco "I Calanchi" €25

Seitan con verdure di stagione, €15
fomaggio di riso ed umami di peperoni
Glutine - Piatto Vegano

Anatra in doppia cottura, €23
melanzane affumicate, salsa di ciliegie
e aceto balsamico di Modena

Filetto di ombrina "Boccadoro" €25
in salsa alla puttanesca,
polvere di prezzemolo e verdure
Pesce, Latte

Costata di vitella da latte in CBT, €30
con erbe di montagna in fondente
di salsa all'antica
Latte

RISTORANTE

Rosa Croce

PARMA

PASSIONE
&
CREATIVITÀ

Dolci

Semifreddo menta e liquirizia con gel di passion fruit *Glutine, Latte*	€10
Sbrisolona con spuma di zabaione *Glutine, Uova, Latte, Frutta a Guscio*	€8
Crema bruciata con frutta sciroppata *Uova, Latte*	€10
Sacher rivisitata con gelato ai mirtilli *Frutta a Guscio - Piatto Vegano*	€10
Soufflè al cocco, polvere di ibisco e gelato al mango *Glutine, Latte - 20 min. di attesa*	€10

Pane e coperto €3
Acqua 0.75cl €3
Soft Drinks €4
Birra 0,33cl €6
Caffè €2

Gentili clienti,
se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

RISTORANTE

Rosa Croce

PARMA

PASSIONE

&

CREATIVITÀ

Mescita

Rossi

Barbera Bonarda - Monte delle Vigne	€5
Aida Cabernet Franc Barbera - MDV	€5
Merlot - Cantine Cerdelli	€5
Lambrusco - Monte delle Vigne	€4
Nerello Mascalese - San Teodoro	€8

Bollicine

Lo Sparviere

Franciacorta Brut	€6
Franciacorta Satèn	€7
Franciacorta Extra Brut	€9
Prosecco - Tre Ville	€4

Bianchi fermi

Callas - Monte delle Vigne	€7
Malvasia - Ronco dei Tassi	€6
Carricante - Sicilia	€7

“

La nostra è una Cucina
tra tradizione e innovazione,
caratterizzata dall'utilizzo di prodotti
locali e tipici.
Dai prodotti della nostra terra fino
a quelli del nostro appennino.

”