



Ristorante Roseto

MENU LUNCH

ANTIPASTI/ STARTERS

**Tomino alla pizzaiola con salsa di pomodoro,
olive e capperi di Pantelleria € 16.00**

*Tomino cheese with tomato sauce, olives and Pantelleria capers
(7-12)*

**Insalata di spinacino, feta, arancia e finocchio
con dressing all'aceto balsamico € 16.00**

*Baby spinach salad with feta cheese, orange and fennel, finished with a
balsamic dressing*
(7, 12)*

Chicken Caesar Salad* € 16.00

(1, 3, 7, 8, 10, 11)

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala campana € 20.00

*Parma ham and buffalo mozzarella
(7)*

Cestino pane Antico Forno Roscioli / Bread Basket 3.00€

Ristorante Roseto

MENU LUNCH

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Mezze maniche all'Amatriciana € 15.00

Mezze maniche pasta with tomato sauce pork jowl "Amatriciana"

(1)

Mezze maniche alla Carbonara €15.00

Mezze maniche short pasta, egg and bacon sauce "Carbonara"

(1, 3)

Spaghetti alla bolognese* € 18.00

*Spaghetti bolognese**

(1)

Spaghettoni al pesto di cime di rapa

e crumble di pane aromatizzato alle acciughe € 18.00

*Spaghettoni with broccoli rabe pesto
and anchovy-flavoured bread crumble*

(1-4-7)

Risotto al radicchio con speck croccante € 18.00

Radicchio risotto with crispy speck

(7-12)

SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

Petto di pollo alla griglia con patate arrosto* € 16.00

*Grilled chicken breast, roasted potato**

Polpette in salsa di pomodoro e Scarpetta* € 15.00

*Meat balls in tomato sauce and "Scarpetta"**

(1, 3, 6, 9)



Ristorante Roseto

MENU LUNCH

DOLCI/ DESSERTS

Tiramisù della tradizione* €10.00

(1, 3, 7)

Tortino di mele e cannella affogato alla crema inglese* € 10.00

*Apple and cinnamon cake with crème Anglaise**

(1,3,7)

Macedonia di frutta con gelato* alla vaniglia € 12.00

*Fresh fruit salad with vanilla ice cream**

(7-8)

BEVANDE / BEVERAGES

Acqua / Water 75cl	€ 5,00
Soft Drinks	€ 6,00
Birra / Beer	€ 8,00
Vini al bicchiere / Wine by the glass	
Prosecco	€ 12,00
Vino Bianco / White Wine	€ 12,00
Vino Rosato / Rosè	€ 13,00

Ristorante Roseto

ANTIPASTI/ STARTERS

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana € 20.00

Parma ham and buffalo mozzarella

(7)

Tomino filante allo speck, granello di pistacchio di Bronte

con dressing all'aceto balsamico € 18.00

*Melting Tomino cheese with speck, Bronte pistachio granola
with balsamic dressing*

(3-7-8-12)

Salmone marinato agli agrumi e pepe rosa

con salsa di avocado €20.00

*Sicilian's citrus and pink pepper marinated salmon
served with avocado purè*

*(4)

Insalata di spinacino, feta, arancia e finocchio

con dressing all'aceto balsamico € 16.00

*Baby spinach salad with feta cheese, orange and fennel,
finished with a balsamic dressing**

(7,12)

Polpo rosticciato su crema di ceci e rosmarino € 20.00

Charred octopus on chickpea and rosemary cream

*(14)

Il nostro pesce ed alcuni prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per prevenzione sanitaria, mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche *Prodotto abbattuto

*Our fish and some artisanal products are blast chilled in our premises for sanitary prevention and to keep the freshness. * Product blast chilled*

Ristorante Roseto

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto radicchio, robiola e crumble di noci € 18.00

Risotto with radicchio and robiola and walnut crumble

(7,8,1)

Gnocchetti al pesto di pistacchio e guancialetto croccante € 16.00

Gnocchi with pistachio pesto and crispy jowl

(1, 8)

Spaghetti alle vongole veraci € 20.00

Spaghetti with clams

*(1,4,14)

Vellutata di zucca con fonduta di parmigiano

e chips di speck croccante € 16.00

Pumpkin velouté with Parmesan fondue

and crispy speck chips

(7)



SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

Millefoglie di melanzane alla parmigiana € 16.00

Aubergine Millefeuille

(1, 3, 7)

Filetto di spigola al forno in crosta di patate su letto di cicoria € 20.00

Ovenbaked filet of sea bass in potato crust laid on Roman chicory

**(4)*

Filetto di Salmone alla griglia con broccoli al vapore € 28.00

Grilled salmon fillet with steamed broccoli

**(4)*

Entrecote di manzo alla griglia con patate al forno € 29.00

Sliced grilled beef sirloin, oven roast potatoes

Piccata di vitello al passito di Pantelleria con spinaci al burro € 27.00

Veal piccata with Pantelleria passito wine and butter spinach

(7-12)

DOLCI/ DESSERTS

Tiramisù della tradizione € 10.00

Traditional homemade tiramisù

**(1,3,7)*

Tortino di mela e cannella affogato alla crema inglese € 10.00

Apple and cinnamon cake with English cream sauce

**(1,3,7)*

Cantucci con pinoli, mandorle e Vin Santo € 12.00

Homemade Cantucci with pine nuts, almond and Vin Santo

(1,8,12) € 12.00

Macedonia di frutta con gelato* alla vaniglia € 12.00

*Fresh Fruit Salad with vanilla ice cream**

(7-8)

Elenco allergeni / Allergen List

Si avvisa la clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Customers are advised that ingredients or adjuvants considered allergens may be contained in the dishes prepared and administered in this exercise and in the drinks.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II – "Substances or products causing allergies or intolerances" Reg. 1169/2011 UE."

1= Cereali contenenti glutine/ Cereals Containing Gluten

8= Frutta a guscio/ Nuts

2 = Crostacei/ Crustaceans

9= Sedano / Celery

3 = Uova/ Eggs

10 = Senape/ Mustard

4 = Pesce / Fish

11 = Semi di Sesamo/ Sesame Seed

5 = Arachidi/ Peanuts

12 = Anidride Solforosa/ Sulphur Dioxide And Sulphites

6 = Soia/ Soya

13 = Lupino/ Lupins

7= Latte e Latticini/ Milk and Lactose

14 = Molluschi/ Molluscs

Il nostro pesce ed alcuni prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per prevenzione sanitaria.

Mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche.

***Prodotto Abbattuto**

Our fish and some artisanal products are blast chilled in our premises for sanitary prevention and to keep the freshness.

**Product Blast Chilled*



SNACKS from 3:00 p.m / 6:00 p.m

Tagliere salumi e formaggi locali 20,00 €

*Selection of local cold cuts ,selection of local cheese, pickled,
jam and honey
(1,7,12)*

Hamburger 18,00 €

*Beef burger 200gr with cheese, bacon, tomato,
lattice and caramelaized onion; served with french fries *
(1,3,6,7,8,12)*

Veggie burger 17,00 €

*Veggie chickpeas and aubergines burger with lattice, tomato
and avocado; served with french fries *
(1,3,6,7,8,12)*

Pizza Margherita 16,00 €

*Pizza with tomato and mozzarella cheese
(1,7)*

Cartoccio di fritti misti 14,00 €

*Mixed Italian deep fried bites and french fries
(1,3,5,7,8,10,11)

Toast 14,00 €

*Ham and cheese toast
(1,5,6,7,8,)*

Birra / Beer

Peroni	8,00€
Peroni nastro azzurro	8,00€
Stella Artois	10,00€
Baladin Nazionale	10,00€
Giulia Gluten Free	10,00€

Bibite / Soft Drinks

Coca Cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite	6,00€
Crodino	8,00€
Schweppes lemon, Ginger Ale, Soda, Tonic, Ginger Beer, Ice Tea	6,00€
Succhi di frutta / fruit juices	6,00€
Spremuta / fresh squeezed juice	8,00€
Acqua Panna 75 cl, Acqua San Pellegrino 75 cl / Still water, Sparkling water	5,00€
Acqua Panna 50 cl, Acqua Sane Pellegrino 50 cl / Still water, Sparkling water	3,00€

Caffetteria / Coffee & Infusions

Espresso,	
Orzo / barley coffee, Ginseng	3,00€
Americano	3,00€
Cappuccino, Caffè latte	4,00€
Cioccolata calda / hot chocolate,	5,00€
Tea / Infusi	5,00€



LISTA DEI VINI / WINE LIST

Bollicine / *Sparkling Wines*

	Glass
Incrocio Manzoni	12,00€

Vini Bianchi / *White Wines*

Viogner pierluca	10,00€
Pinot Grigio Santa Margherita	12,00€
Sauvignon Casale del Giglio	12,00€
Chardonnay Casale del Giglio	12,00€

Vini Rossi / *Red Wines*

Cesanese Pierluca	10,00€
Chianti Classico Banfi	13,00€
Shiraz Casale del Giglio	13,00€

APERITIVI / APERITIF

Campari, Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Dry 9,00€

GIN

Gordon's	10,00 €
Bombay	12,00 €
Tanqueray	12,00 €
Hendricks	14,00 €
Gin mare	14,00 €

VODKA

42 below	10,00 €
Ketel one	12,00 €
Absolute	12,00 €
Grey Goose	14,00 €
Belvedere	14,00 €

RUM

Bacardi «carta blanca»	10,00€
Bacardi oro	12,00€
Capitan morgan dark Jamaican	16,00€
Diplomatico	18,00€
Zacapa 23 anni	18,00€

AMARI E LIQUORI

Averna	10,00€
Amaro del capo	10,00€
Jagermeister	12,00€
Fernet Branca	12,00€
Amaretto di Saronno	10,00€
Limoncello	10,00€
Sambuca	10,00€
Bailey's	12,00€
Grand Marnier	12,00€

WHISKEY

J&B rare	10,00€
Chivas regal 12 y	12,00€
Johnnie Walker Red label	13,00€
Johnnie Walker Black label	14,00€
Laphroaig	16,00€
Lagavulin 16 y	18,00€

IRISH WHISKEY

Jameson	12,00€
Tullamore dew	14,00€
Bushmills	14,00€

BOURBON WHISKEY

Jim beam	12,00€
Jack daniel's	14,00€
Wild turkey	16,00€
Maker's mark	16,00€

COGNAC

Remy Martin VSOP	16,00€
Calvados Morin selection	14,00€
Porto Sandeman, LBV reserv	12,00€
Sherry Tio Pepe	12,00€

GRAPPA

Poli Sarpa bianca	12,00€
Poli Sarpa barrique	14,00€

Cocktail & Long Drinks 16,00€

SPRITZ

*Aperol, campari, limoncello,
Hugo (prosecco and soda)*

VENEZIANO

White wine and soda

BELLINI

Peach and prosecco

MIMOSA

Orange and prosecco

KIR ROYAL

Cassis and prosecco

FRENCH 75

Gin, lemon and prosecco

CHAMPAGNE COCKTAIL

*Brandy, sugar, angostura and
Prosecco*

NEGRONI SBAGLIATO

*Campari, martini rosso and
Prosecco*

AMERICANO

Campari, martini rosso and soda

PIMM'S CUP

Pimm's nr. 1, fruits and lemonade

GIN

NEGRONI

*Gin, campari and martini
rosso*

GIN MARTINI

Gin and martini dry

WHITE LADY

Gin, triplesec and lemon (3)

SINGAPORE SLING

*Gin, cherry liquor, pineapple
and lemon*

BULL DOG

Gin, orange and ginger ale

TOM COLLINS

Gin, lemon and soda

VODKA

COSMOPOLITAN

*Vodka, triple sec, lime
and cranberry (3)*

VODKA MARTINI

Vodka and martini dry

FRENCH MARTINI

*Vodka, cassis and
pineapple (3)*

HARVEY WALL BANGER

Vodka, orange and galliano

MOSCOW MULE

Vodka, lime and ginger neer

WHITE RUSSIAN

Vodka, kalhwa and cream

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kahlua and Espresso

RUM

DAIQUIRI

Rum, triple sec and lime (3)

MOJITO

Rum, lime, mint and soda

MAI TAI

*Rum, triple sec, granatine,
orgate and lime*

DARK 'N STORMY

*Dark rum, ginger beer and
lime*

BACARDI COCKTAIL

Rum, lime and granatine

TEQUILA

MARGARITA

Tequila, triple sec and lime

TEQUILA SUNRISE

*Tequila, orange and
granatine*

PALOMA

*Tequila, grapefruit tonic
and lime*

CACHACA

CAPIRINHA

Cachaca, lime and soda

DON MARCELO

*Cachaca, maraschino,
pineapple (3)*

WHISKEY & BRANDY

OLD FASHIONED

*Bourbon whiskey, angostura
bitter and soda*

MANHATTAN

*Bourbon whiskey, red
martini and angostura bitter*

WHISKEY SOUR

Bourbon whiskey, lemon

RUST NAIL

Scotch whiskey and drambuie

SIDECAR

*Brandy, triple sec and
lemon*