

Osteria Al Rossini

Dalla nostra cucina con passione

Gli Antipasti

<i>Il Tortino di Melanzane alla Nostra maniera su Crema al Casera</i>	€ 13
<i>Gli Asparagi con l'Uovo Pochè la Bottarga di Tuorlo e la Crema di Parmigiano 36 Mesi</i>	€ 14
<i>Il Carpaccio di Manzo marinato con l'Indivia Riccia il Fiore di Capperò la Bottarga di Muggine e la Salsa Tonnata</i>	€ 16
<i>Il Toast di Gamberi on l'Insalata di Datterini Avocado e la Maionese al Lime</i>	€ 17
<i>La Tartare di Tonno su Insalata di Avocado e Salsa al Sesamo</i>	€ 18
<i>La Crudità (Gamberi Rossi, Scampi, Capesante, Tonno, Branzino, Rombo)</i>	€ 45

I Primi Piatti

<i>Gli Gnocchetti di Piselli Cacio e Pepe di Timut</i>	€ 14
<i>I Tagliolini spessi con la Crema di Zucchine Trombetta ed i loro Fiori</i>	€ 15
<i>Gli Spaghetti con le Vongole Veraci e la Bottarga di Tonno</i>	€ 16
<i>I Tonnarelli con i Totanetti la Salicornia e le Nocciole Tostate</i>	€ 16
<i>Il Risotto con la Rana Pescatrice gli Asparagi e la Bottarga di Muggine</i>	€ 17

min. 2 Pers.

Osteria Al Rossini

I Secondi Piatti

<i>La Tagliata di Angus Australiano con Patate sabbiare</i>	€ 19
<i>Il Frittino di Mare e Julienne di Verdure</i>	€ 20
<i>Il Trancio di Tonno scottato con i Porri alla griglia e la Salsa di Soia</i>	€ 22
<i>Il Polpo alla piastra con le Patate a forchetta il Pomodorino arrosto e la Guacamole di Favette</i>	€ 22
<i>Il Pescato del Giorno con gli Asparagi gratinati</i>	cad. € 26
<i>La Costata Scozzese con le Melanzane alla Scapece</i>	gr 500 € 38

I Dolci

<i>Il Tortino al Cioccolato Fondente 70% con la Crema Pasticcera</i>	€ 7
<i>Il Crumble di Nocciole con la Crema al Mascarpone il Cardamomo e le Fragole</i>	€ 7
<i>La Torte Tatin con il Gelato alla Crema</i>	€ 7
<i>La Cheese Cake al Cioccolato Bianco e Yogurt</i>	€ 7
<i>La Creme Brûlé alla Zucca</i>	€ 7
<i>Il Dolce dello Chef</i>	€ 7
<i>Coperto</i>	€ 3,0