

# RESTAURANT DA ROSANNA MENU



RESTAURANT  
D A R O S A N N A  
A N T I P A S T I



### Bruschette Mixte

18,00

Tomate cerise et straciatella de bufflonne x2  
straciatella de bufflonne et truffes x2  
straciatella de bufflonne, noix, miel et graines de pistache x2  
straciatella de bufflonne, pesto de basilic et graine de noix x2

### Planche classique à l'italienne

20,00

Assortiment de charcuterie et fromage (produits typiques)

### Planche Rosina

25,00

Assortiment de charcuterie et fromage, légumes à l'huile et confitures (produits typiques)

### Carpaccio

20,00

Bresaola, roquette, copeaux de pecorino, vinaigre balsamique et citron

### Burratina

20,00

Burrata de bufflonne avec jambon cru de parme, roquette, tomates cerises, champignons, olives noires et taleggio DOP

### Bufalotta

18,00

Mozzarella de bufflonne et jambon cru de parme

### Assortiments frits

25,00

Croquettes de ventricina x6  
Beignets de fleur de courgette x6  
Olive ascolane x6  
Boulette d'aubergines panée x6  
Arancini sicilien x1

RESTAURANT  
DAROSANNA  
PIZZE ROSSE



### Margherita

Tomates, mozzarella fior di latte, basilic

11,00

### Napoli

Tomates, mozzarella fior di latte, anchois, olives, capres

15,00

### Cotto

Tomates, mozzarella fior di latte, jambon

14,00

### Tartufo

Tomates, truffe, burrata de bufflonne, basilic, tomates cerises

17,00

### Vegetariana

Tomates, fior di latte, courgette, aubergines, poivrons

14,00

### Capricciosa

Tomates, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives,

18,00

### Uovo

Mozzarella fior di latte, tomates, chair à saucisses, oeuf

14,00

### Diavola

Tomates, ventricina, saucisse épicée, mozzarella fior di latte

18,00

### 4 Stagioni

Tomates, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives, artichaut

15,00

### Calzone

Fantaisie du pizzaiolo

19,00

### Ventricina

Tomates, mozzarella fior di latte, ventricina, olives

16,00

### Frutti di mare

Tomates, mozzarella fior di latte, fruits de mer

21,00

### Salsiccia

Tomates, mozzarella fior di latte, truffe, chair à saucisses

17,00

Supplément sur les pizza + 2 €  
Supplément burrata + 4 €

RESTAURANT  
**DAROSANNA**  
 PIZZE BIANCHE



**Tonno**

15,00

Mozzarella fior di latte, thon, oignon rouge et maïs +1,00€ base rouge

**Salmone**

15,00

Mozzarella fior di latte, saumon fumé

**Salsiccia & friarielli**

15,00

Mozzarella fior di latte, chair à saucisses, friarielli

**Quattro formaggi**

15,00

mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio IGP, provola fumé +1,00€ base rouge

**Montenerese**

18,00

Mozzarella fior di latte, ventricina, chair à saucisse, oignon, gorgonzola DOP, champignons

**Prosciutto crudo**

19,00

Mozzarella fior di latte, tomates, cerises, prosciutto crudo, roquette, pecorino romano rapée

**Bresaola**

20,00

Mozzarella de bufflonne, bresaola, origan, tomates cerises, roquette, vinaigre balsamique

**La stracciata**

21,00

Stracciatella de bufflonne, roquette, tomates cerises, oignons rouge caramélisés et capocollo DOC

**Chèvre**

21,00

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, tomates cerises jaune napolitains, speck DOP, crème de menthe et burrata de chèvre

**Angela**

22,00

Mozzarella fior di latte, courgettes, truffe, burrata de bufflonne à la truffe, ventricina, jambon

**Viola**

22,00

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, radi rouge, noix, speck DOP, mini bufflonne, crème de vinaigre balsamique, oignons rouge caramélisés

**Burrata & crudo**

22,00

Mozzarella fior di latte, champignons, truffe, jambon de parme 36 mois et boule de burrata à la truffe

Supplément sur les pizza + 2 €

Supplément burrata + 4 €

RESTAURANT  
DAROSANNA  
PIZZE GOURMET



## Rouge

### Bufapest

17,00

Tomates, mozzarella de bufflonne DOP, saucisse épicée, pesto de basilic IGP

### Gustosa

17,00

Tomates, ricotta fraîche DOP, chair à saucisse, jambon cuit et tomates panchini

### Fumarola

17,00

Tomates, fior di latte, jambon fumé IGP, gorgonzola DOP, noix, miel

### N'duja

18,00

Tomates, gorgonzola DOP, chair à saucisse, N'Duja, friarielli, fior di latte

### Sans gluten

18,00

Ingrédients au choix

## Blanche

### Mortadella & pistacchio

17,00

Mortadella IGP, fior di latte, burrata de bufflonne, granelle aux pistaches et basilic

### Mortadella & truffe

20,00

Mortadella IGP, truffe, fior di latte, boule de burrata à la truffe

### Porcina

21,00

Mozzarella Dior di latte, taleggio DOP, cèpes, pancetta fumée, pomme de terre rôties

Supplément sur les pizza + 2 €

Supplément burrata + 4 €

RESTAURANT  
DAROSANNA  
DESSERTS



**Glace artisanale 3 boules:**

- Banane/kiwi
- Coco
- Cookie
- Cuberdon
- Ferrero Rocher
- Rose Framboise
- Praline
- Stracciatella
- Vanille
- Amarena
- Bueno
- Speculos
- Nutella

9,50

- Yuzu Myrtille
- Pistache

10,50

**Pâtisserie artisanale Napolitaine:**

- Delizia al limone
- Tortino Rocher

9,00

**Sorbet 3 boules:**

- Poire
- Mandarine orange sanguine
- Citron
- Framboise
- Limoncello

9,50

**Coupe enfant**

6,00

**Tiramisu:**

- Classique

9,00

**Café:**

- Café espresso
- Café long - Americano
- Cappuccino
- Crème de café froid
- Italian coffee
- Frangelico coffee

3,00

4,00

5,00

6,00

8,00

8,00

RESTAURANT  
**DAROSANNA**  
BRODETTO (60,00 € P.P)



**Le mercredi soir et dimanche midi:**

vous pouvez manger  
le bouillon à la Vastese.

Recette typique de ma terre  
(Soupe de poissons)

Réservation souhaitée 3 jours à l'avance

**Ingrédients:**

- Dorade royale
- Raie
- Bar
- Sole
- Rougettes
- Calamar
- Scampi
- Gambas
- Moules
- Palourdes
- Et beaucoup d'amour