

I Dolci Fatti da Noi – Our Desserts

<i>Il tiramisù</i>	€8
<i>Tiramisù</i>	
<i>Il semifreddo alle mandorle e amaretti con cioccolato caldo</i>	€10
<i>Almond and mascarpone semifreddo served with hot chocolate</i>	
<i>La panna cotta al caramello</i>	€8
<i>Panna cotta</i>	
<i>La tagliata di frutta con sorbetto al limone</i>	€10
<i>Fresh fruits with lemon sorbet</i>	
<i>Zuppa Inglese</i>	€8
<i>Zuppa Inglese</i>	
<i>Coperto</i>	€3.50
<i>Service</i>	

Grazie Mille

Thank You Very Much

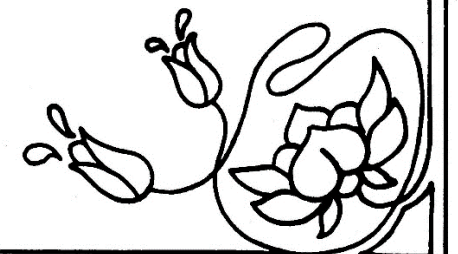


Il Menù dal sapore "letterario" dello chef Lino Rossi

Con dedica speciale allo scrittore Americano John Grisham il quale ha citato Franco Rossi, padre fondatore del ristorante nel lontano 1975, ed i suoi preziosi collaboratori Lino e Giuseppe, nel suo best seller: "Eccoci" disse poi fermandosi davanti all'entrata del ristorante Franco Rossi. "Non ci sono mai stato, ma dicono che si mangi molto bene" – "The Broker", p.197.

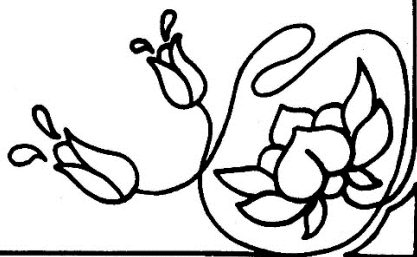
Antipasti – Starters

<i>Il culatello con cotenna, mortadella e scaglie di parmigiano</i>	€17
<i>Parma ham, mortadella and parmesan cheese</i>	
<i>Il petto d'oca dolcemente affumicato con crostini e riccioli di burro</i>	€18
<i>Gently smoked goose breast, butter and toasted bread</i>	
<i>Lo sformato di verdure in crema di porri e carciofi saltati</i>	€15
<i>Vegetables soufflé in leek sauce and stir fried artichokes</i>	
<i>Le millefoglie di bresaola con pomodoro cuore di bue, mozzarella e basilico</i>	€17
<i>Millefeuille of bresaola with milk mozzarella and "cuore di bue" tomato</i>	
<i>La burrata e acciughe del mar Cantabrico</i>	€20
<i>Burrata and anchovies from the Cantabrian sea</i>	
<i>Il carpaccio di polpo con insalata novella</i>	€17
<i>Octopus carpaccio with novel salad</i>	
<i>Il carpaccio di tonno rosso, lime e frutti rossi</i>	€17
<i>Red tuna carpaccio, lime and red fruits</i>	
<i>Il salmone selvaggio Norvegese con finocchio e arancia</i>	€20
<i>Wild Norwegian salmon with fennel and orange</i>	
<i>Insalata di carciofi</i>	€15
<i>Fresh Artichokes salad</i>	



Primi Piatti – First Courses

7 tortellini in brodo di cappon e manzo Tortellini in capon broth	€17
Le tagliatelle classiche alla Bolognese Traditional Bolognese Tagliatelle	€15
Le lasagne classiche in crema di formaggio Traditional lasagna in cheese sauce	€15
7 tortelloni di zucca burro e salvia con cocotte di ragu Pumpkin tortelloni butter, sage and parmesan	€16
Il risotto primavera con verdure, mantecato al parmigiano Creamy vegetables risotto with parmesan	€16
La gramigna con salsiccia Gramigna pasta with sausage	€16
7 paccheri con branzino e radicchio rosso Large macaroni with seabass and red lettuce	€18
Lo spaghetti alle vongole veraci Spaghetti with fresh clams	€16
7 rigatoni alla carbonara Carbonara pasta	€15
7 tortelli Balanzone burro e parmigiano Balanzone tortelli with butter and parmesan	€16



Secondi Piatti – Second Courses

Guancia di manzo brasata al profumo di limone con polenta Braised beef cheeks with a hint of lemon and polenta	€18
Il rognoncino di vitello trifolato al vino bianco Veal kidney	€22
L'agnello scottadito alla griglia con patate al forno Grilled lamb ribs with roasted potatoes	€23
Il filetto di maiale con agrumi e spinaci Pork fillet with citrus fruits and spinach	€17
La tagliata di manzo con funghi porcini Cut beef served with wild porcini mushrooms	€22
La cotoletta alla bolognese Veal breaded bolognese	€17
7 porcini grigliati con taleggio Grilled taleggio cheese and porcini mushrooms	€19
Filetto di branzino in crosta di pistacchi con spinaci Seabass fillet in pistachios crust with spinach	€22
Filetto di dentice con carciofi Snapper fillet with artichokes	€19
La selezione di formaggi dello chef con mostarde e frutta Mixed cheese, fruits and mustard	€9

