



LA ROSTA

ANTIPASTI

Il crudo secondo il mare 30€
- scampi, carpaccio di tonno e ricciola, tartare di branzino, ostrica -
(b, p, d)

Granseola alla veneziana 25€
(b)

Conchiglie gratinate al forno 23€
- capesante e canestrelli, cappelunghe secondo disponibilità -
(a)

Panzanella di astice, cipolla rossa, olio e limone 22€
(b)

Caprese di gamberoni, gazpacho, pomodorini confit,
bufala Campana DOP, basilico 22€
(b, g)

Carpaccio di tonno pinna gialla, sesamo, guanciale di Sauris,
morbido di avocado all'habanero 19€
(m, g, d)

Coperto e pane 4€

Seguici anche su:  



L A R O S T A

PRIMI

Fusillo alla carbonara di crostacei 22€
(a, b, c, g)

Risotto con cozze, piselli, menta e arancia 22€
Minimo 2 persone
(g, p, i, b)

Spaghetto alle vongole e bottarga 18€
(a, p, g, n, d)

Raviolo nero di pesce con erbe di stagione e crema di Casatella 18€
(a, d, g)

Zuppetta estiva di pesce e crostone di pane artigianale 14€
(a, b, d, i, n, p)

Parmigiana di melanzane 14€
(g)

Coperto e pane 4€

Seguici anche su:  



LA ROSTA

SECONDI

Rombo al forno alla mediterranea per 2 persone 60€

Catalana di astice con verdure croccanti 37€
(b)

Filetto di branzino ai ferri con zucchine e cicorietta 26€

Gran fritto di mare e verdure 26€
(a, b, d, e, h, p)

Polpo e variazione di piselli con gel di agrumi 24€
(f, g, i, n, p)

Trota al forno e l'orto d'estate 18€
(g, d, f)

Coperto e pane 4€

Seguici anche su:  



LA ROSTA

ALLERGENI

A

GLUTINE

Fruento, orzo, farro, avena, segale,
sorgo, kamut, triticale, bulgur, cous cous,
seitan, spelta

B

CROSTACEI

C

UOVA

D

PESCE e PRODOTTI A BASE DI PESCE
(gelatina, colla di pesce)

E

ARACHIDI

F

SOIA e PRODOTTI A BASE DI SOIA

G

LATTE e DERIVATI,
PRODOTTI A BASE DI LATTE

H

FRUTTA A GUSCIO:
mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci Pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

I

SEDANO

L

SENAPE

M

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SESAMO

N

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN GRAMMATURA SUPERIORE
A 10mg/kg o 10mg/lit

O

LUPINI

P

MOLLUSCHI

Q

CACAO