



LA ROSTA

MENU DEGUSTAZIONE

*Lasciati trasportare in un percorso di degustazione,
per un'esperienza unica e completa*

Entrée

Carpaccio di capasanta, panna acida, prezzemolo e uova di lompo
(d, p, c, g)

Baccalà in tempura su crema di piselli, capperi,
limone candito e caviale
(d, e, c, h, a, m)

Ravioli cacio e pepe con gamberi rossi crudi e Orange bitters
(a, b, d, g, h, p)

Insalata di salmone marinato agli agrumi, yogurt greco, asparagi
verdi, olive essiccate e uova di salmone
(d, f, i)

Storione del Sile affumicato, barbabietola e creme fraîche al timo
(d, g)

Pre-dessert (g, q)

Crema al cocco, terra di cacao e bavarese alla menta
(g, c, a, h)

85€ p.p
vini e cocktail in abbinamento 30€

La scelta del percorso è da intendersi per l'intero tavolo.

Non disponibile di domenica.



LA ROSTA

ANTIPASTI

Il Crudo di mare **35€**

(d, p, b, o)

Gambero in due consistenze, cannolo di kataifi
e crema di ravanello piccante **20€**

(a, b, g, i, e, h)

Insalata di salmone marinato agli agrumi, yogurt greco,
asparagi verdi, olive essiccate e uova di salmone **18€**

(d, f, i)

Baccalà in tempura su crema di piselli, capperi,
limone candito e caviale **22€**

(d, e, c, h, a, m)

Coperto e pane 4€

Il nostro pane è rigorosamente fatto in casa con farine del luogo

Seguici anche su:  



L A R O S T A

PRIMI

Risotto al nero di seppia, seppia CBT, mantecato
al mascarpone piccante **22€**
minimo per 2 persone
(d, g, p)

Spaghettone alla busara di scampi **22€**
(a, b, d, g, i, p)

Ravioli cacio e pepe con gamberi rossi crudi e Orange bitters **22€**
(a, b, d, g, h, p)

Linguine con sarde, salsa di pane integrale e aneto **18€**
(a, d, g, h)

Coperto e pane 4€

Il nostro pane è rigorosamente fatto in casa con farine del luogo



L A R O S T A

SECONDI

Rombo o Branzino al forno – secondo disponibilità **60€**
per 2 persone
(d)

Dalla griglia – secondo disponibilità **38€**
(d, b, p)

Tonno scottato con purè di avocado, semi di senape,
cetriolo, ravanello e riso crunchy al wasabi **24€**
(l, d, e, h, f)

Carrè di maialino, scampi, pistacchi, salsa di soia e mango **24€**
(b, f, d)

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

Coperto e pane 4€

Il nostro pane è rigorosamente fatto in casa con farine del luogo



LA ROSTA

ALLERGENI

A

GLUTINE

Frumento, 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

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.