



MENU

Eventi - Live Music - Ristorante

STARTERS

Patate fritte	€ 5
Patate fritte "dippers"	€ 6
Onion rings anelli di cipolla pastellati (8 pezzi) 🍃	€ 7
Chicken nuggets crocchette di pollo (6 pezzi)	€ 7.5
Chicken wings ali di pollo speziate (6 pezzi) 🌶️	€ 7.5
Jalapenos rellenos peperoncini piccanti ripieni di formaggio (6 pezzi) 🌶️	€ 8
Fritto misto "All In" (4 pezzi per tipo)	€ 18


SALADS

Insalatona vegana lattuga, radicchio, rucola, pendolini, funghi freschi, carote, mais 🍃	€ 12
Crispy Caesar Salad pollo croccante, lattuga, radicchio, pane tostato, salsa caesar	€ 14

BURGERS & FRIENDS

Hamburger & patate fritte cipolla stufata, pomodoro, insalata	€ 10
Chicken burger & patate fritte cotoletta di pollo, cipolla stufata, pomodoro, insalata	€ 10
Cheeseburger & patate formaggio, cipolla stufata, pomodoro, insalata	€ 11
Baconburger & patate bacon, cipolla stufata, pomodoro, insalata	€ 11
Cheesebacon burger & patate fritte bacon, formaggio, cipolla stufata, pomodoro, insalata	€ 12
Pulled pork & dippers maiale sfilacciato affumicato, insalata coleslaw, senape honey	€ 13
Rock burger 200gr & dippers Angus 200 gr., pomodoro, insalata, cipolla stufata, cheddar cheese, bacon	€ 16.5
Tjuana burger 200gr & dippers Angus 200gr., pomodoro, insalata cheddar cheese, salsa "mexican" artigianale 🌶️	€ 16.5

STEAKHOUSE

Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino servita con patate dippers	€ 23
Tagliata di manzo rucola e grana servita con patate dippers	€ 23
Tagliata di manzo rucola, pendolini e aceto balsamico servita con patate dippers	€ 23
Filetto di manzo alla griglia servito con patate dippers	€ 25
Filetto di manzo in salsa piccante al jack daniel's  servito con patate dippers	€ 26
Filetto di manzo con riduzione al vino rosso servito con patate dippers	€ 26
Tomahawk alla griglia oltre 1 Kg. servito con patate dippers (consigliato per 2 persone)	€ 60

DOLCI

Crema al mascarpone con scaglie di cioccolato al latte	€ 7
Cremoso al cioccolato bianco con salsa all'arancia	€ 7
Chesecake "NY Style" con salsa ai frutti rossi	€ 7

I piatti della nostra cucina sono preparati con cura e passione da:

LA ROSA ROSSA
catering | banqueting

PIZZE

MARGHERITA pomodoro, mozzarella 	€ 7.5
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 8
WURSTEL E PATATE FRITTE pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte	€ 8.5
SALSICCIA E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla	€ 8.5
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini, olive, peperoni	€ 10
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8.5
BUFALA pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala in cottura, basilico 	€ 10
4 FORMAGGI BIANCA mozzarella, gorgonzola, grana, stracchino 	€ 10
VEGANA pomodoro, radicchio, carciofi al naturale, zucchine grigliate, pinoli 	€ 10
MONTANARA pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck	€ 10
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane grigliate, grana	€ 10
ITALIANA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana	€ 12
HOUSE OF ROCK pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, funghi, peperoncino 	€ 12
FORNARINA	€ 3

 VEGETARIANO

 PICCANTE

COPERTO € 2

BIRRE

	Heineken piccola (25 cl)	€ 4
	Heineken media (50 cl)	€ 6
	Budwar piccola (30cl)	€ 5
	Budwar media (50 cl)	€ 7
	Moretti la rossa piccola (25 cl)	€ 4
	Moretti la rossa media (40 cl)	€ 7
	Guinness stout piccola (25cl)	€ 4.5
	Guinness stout media (50cl)	€ 7
	Heineken zero analcolica bottiglia	€ 4
	Daura gluten free bottiglia	€ 5

VINI

		
Chardonnay Battibeco - Friuli Venezia Giulia IGT (uve chardonnay)	€ 4	€ 20
Gewurztraminer Fugatti - Trentino Alto Adige DOC (uve gewurztraminer)	€ 5	€ 22
Sangiovese "Vigna del Fico Grande" Nespoli - Romagna DOC (uve sangiovese)	€ 4	€ 18
Valpolicella "Rio Albo" Bio Ca' Rugate - Veneto DOC (uve corvina, corvinone e rondinella)	€ 5	€ 22
Toscana Rosso "La Madonnina" La Madonnina - Toscana IGT (uve cabernet franc, syrah, merlot, cabernet sauvignon, petit Verdot)		€ 35
Spumante "Starlight" Extra Dry Valli - Emilia VSQ (uve a bacca bianca)	€ 4	€ 18
Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry Sutto - Veneto DOCG (uve glera)	€ 5	€ 22
Franciacorta Brut Millesimato "Emozione" Villa - Lombardia DOCG (uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco)		€ 60

BAR

ANALCOLICI

Acqua* (bott. 0,50 cl)	€ 2
Acqua* (bott. 1 lt)	€ 3
Coca Cola, Coca Cola zero,	
Fanta, Sprite (alla spina 0,40 cl.)	€ 4
The freddo e succhi di frutta	€ 3.5
Kinley (lemon, tonica,	
ginger ale, ginger beer)	€ 3.5
Fever Tree, Cedrata, Crodino	€ 4
Monster Energy Drink	€ 5
Cocktail analcolico alla frutta	€ 7
Virgin mojito	€ 7

AMERICAN BAR

Shots	€ 3
Shots speciali	€ 4
Liquirizia, limoncello	€ 3.5
Amari (Montenegro, Jagermeister,	
Brancamenta, Amaro del Capo)	€ 4.5
Liquori e distillati	€ 6
Distillati top quality (Absolute,	
Bombay Sapphire, Brugal Anejo,	
Jack Daniel's)	€ 7
Distillati riserva (Greygoose, Hendrix,	
Gin Mare, Santa Teresa 1796,	
Whisky old 12y.)	€ 9
Long drinks	€ 8
Long drinks top quality**	€ 9
Long drinks riserva**	€ 10

Aperol spritz	€ 6
Aperol, prosecco, soda	
Campari spritz	€ 6
Bitter Campari, prosecco, soda	
Tasspritz	€ 6
Aperol cedrata, soda	
Americano	€ 7
Martini rosso, Bitter Campari, soda	
Negroni	€ 9
Martini rosso, Bitter Campari, gin	
Margarita	€ 9
Tequila, Triple sec, succo di limone, sale	
Daiquiri	€ 9
Rum, succo di lime, zucchero di canna	
Cosmopolitan	€ 9
Vodka, Cointreau, succo di lime, Cranberry	
Sex on the beach	€ 10
Vodka, Vodka alla pesca, succo d'arancia, Cranberry	
Moscow mule	€ 10
Vodka, Ginger Beer, lime, zenzero	
Caipirinha	€ 10
Cacacha, lime, zucchero di canna	
Caipiroska	€ 10
Vodka, lime, zucchero di canna	
Mojito	€ 10
Rum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda	
Long Island ice tea	€ 10
Vodka, Rum bianco, gin, Triple sec, limone, zucchero di canna, Cola	

CAFFETTERIA

Caffè*	€ 1.8
Caffè decaffeinato*	€ 1.8
Caffè corretto*	€ 3
Caffè d'orzo*	€ 2.5
Caffè d'orzo corretto	€ 4

* Prezzo valido per la ristorazione. Per il pub + € 1

** Servito con Fever Tree tonic water o Coca Cola in bottiglia

Potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato in base alla stagione e/o alla reperibilità del prodotto stesso. Per eventuali allergie rivolgersi al personale di sala