

Consegniamo a domicilio

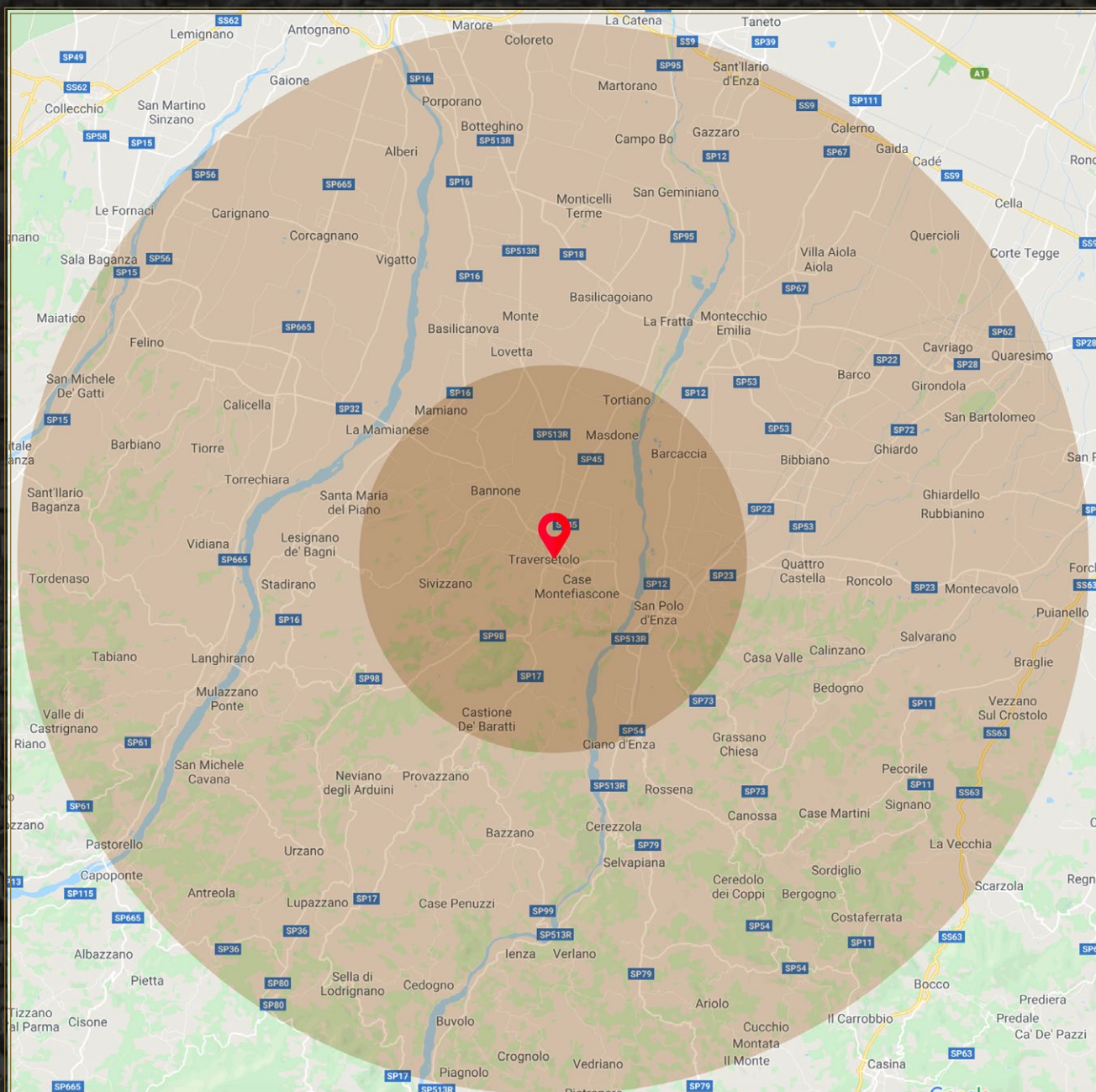
Il nostro fattorino effettuerà **la consegna in totale sicurezza**, assicurandosi di rispettare tutte le **norme previste dai decreti**.

Ecco come prenotare:

1. **Controlla se la tua zona è coperta** dal nostro servizio di consegna
2. **Consulta il menu** e scegli fra i nostri piatti di mare, di terra o le nostre pizze
3. **Scopri** anche **la lista dei nostri vini selezionati** in esclusiva
4. Chiamaci **dalle 11:00 alle 19:00 allo 0521 842852** per fare la tua prenotazione

Area 1, spesa minima 20€

Area 2, spesa minima 35€



Antipasti di Mare

Utilizziamo la cottura a bassa temperatura per esaltare i profumi più nascosti, semplici e delicati.

Sapore di mare

Insalata fredda di mare con polipo, seppie e mazzancolle € 10,00

Vellutata Tropicale

Cocktail di mazzancolle € 9,00

Le Dame nere

Sauté di cozze € 9,00

Salotto di Poseidone

Insalata di mare e cocktail di mazzancolle € 13,00

Abbraccio di mare

Insalata di mare calda con polipo, seppie e gusci € 12,00

Primi di Mare

Preparati al momento con pasta fatta in casa. Cercheremo di portarvi nel piatto il sapore del Mare.

Il Classico

Spaghetti spadellato con vongole veraci in intingolo speciale € 12,00

Calamarata

Paccherini trafilati al bronzo di Gragnano I.G.T., calamari, seppie, cozze, gamberoni e un pizzico di piccante € 12,00

Marasma Valenciano

Paella alla Valenciana con verdure, carne a taglio fino e pesce € 13,00

Il nero degli Abissi

Tortello con pasta nera fatta in casa al ragù di mare e crostacei € 12,00

Corde e fili del Pescatore

Tagliolini delicati fatti in casa al nero di seppia con ragù di mare e crostacei € 12,00

Informare il personale di sala qualora siano presenti intolleranze e/o allergie alimentari.

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del RE (CE) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

Secondi di Mare

. Ci mettiamo più tempo in cucina perchè sono le piccole cose che fanno grandi i sapori.

L'oro dei Pirati

Frittura mista Stellare € 13,00

Il KraKen

Polipo c.b.t. poi spadellato, adagiato su purea di patate € 17,00

Rosso Argentino

Gamberone surgelato vivo a bordo pescato nell'oceano argentino € 17,00

Il Principe del Mare

Branzino pescato fresco

Al naturale

Alla Griglia € 17,00

Al Cartoccio con Verdura

Al Forno in Cartoccio € 17,00

Alla Ligure

Con olive taggiasche e pinoli € 17,00

Informare il personale di sala qualora siano presenti intolleranze e/o allergie alimentari. Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del RE (CE) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

Antipasti di Terra

Le nebbie di Parma

Antipasto di affettati tipici di **Rosa dell'Angelo**

Primi di Terra

Preparare impasti della tradizione è la nostra passione

13 Re

Tortelli fatti in casa uno a uno

Il Farnese

Tortelli d'erbette € 9,00

Il Montano

Tortelli di Patata con Porcini € 10,00

Il Gonzaga

Tortelli di zucca € 9,00

Il Nido

Tagliatelle all'uovo con sugo ai Porcini e Speck € 10,00

Eclissi Lunare

Mezze lune con ripieno di salsiccia e radicchio € 10,00

Anolini

Anolini con stracotto di carne in brodo € 10,00

Caramelle di Stracotto

Anolini con ripieno di stracotto in panna e prosciutto € 10,00

Informare il personale di sala qualora siano presenti intolleranze e/o allergie alimentari.

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del RE (CE) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

Secondi di Terra

La selezione delle carni più pregiate e la cottura delicata a bassa temperatura sono attenzioni necessarie per preservare tutti gli aromi che definiscono il sapore.

La Rosa di Parma

Tasca arrotolata con prosciutto 30 mesi e Parmigiano 30 mesi € 13,00

La Piemontese

Carni di manze Piemontesi

Filetto al pepe verde

Trancio di filetto intero € 16,00

Rucola e Parmigiano 30 mesi

Tagliata di filetto € 16,00

Ai Porcini



Tagliata di filetto € 16,00

Informare il personale di sala qualora siano presenti intolleranze e/o allergie alimentari. Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del RE (CE) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

Il Piccolo miracolo

L'impasto è composto da farina di grano Antico io Biodiversità agricola. Attendiamo più di 90 ore per la lievitazione e anche se non si direbbe ci sono 70 grammi in meno di pasta rispetto ad una pizza tradizionale.

Il condimento è antico pomodoro riccio di Parma e mozzarella fior di latte. La cottura avviene in tegamino nel nostro forno, per creare una morbida e leggera pizza alta.



SCEGLI IL TUO PICCOLO MIRACOLO

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP *Rosa dell'Angelo*

Stagionatura 30 mesi al naturale € 10

FILETTO DI ACCIUGHE

Dal mar Cantabrico € 10



MOZZARELLA DI BUFALA i.g.t. campana e

POMODORO DATTERINO € 10

Informare il personale di sala qualora siano presenti intolleranze e/o allergie alimentari.

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alle prescrizione del RE (CE) 853/2004 ALLEGATO III, CAPITOLO 2, LETTERA D.

PATATA QUARANTINA al forno e **PANCETTA** *Rosa dell'Angelo*

12 mesi di "MAIALE NERO", allevato all'aperto con alimentazione vegetale € 10

CULATELLO DI ZIBELLO *Rosa dell'Angelo*

Stagionatura 15 mesi "podere Bottone" artigianale €20

PROSCIUTTO CRUDO *Rosa dell'Angelo* 36 mesi di "MAIALE NERO" allevato all'aperto con alimentazione vegetale € 20

ACCOMPAGNA IL TUO PICCOLO MIRACOLO

Birra Artigianale
Birrificio Farnese

BIO ORGANIC CHICA

0.50 cl € 7

Colore giallo intenso

BIO ORGANIC CALUMET

0.50 cl € 7

Colore ramato intenso

Birre artigianali
Top restaurant Menabrea

PILS 0.75 cl. €10

WEISS 0.75 cl. €10

BOOK 0.75 cl. €10

Birra doppio malto rosso scuro di bassa fermentazione

Informare il personale di sala qualora siano presenti intolleranze e/o allergie alimentari.

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del RE (CE) 853/2004 ALLEGATO III, CAPITOLO 2, LETTERA D.

LE CONSIGLIATE DA NOI

tutte a € 8,00

- SAPORITA** mozzarella, provola, pancetta, patate al forno.
- ALPINA** pomodoro, mozzarella, misto funghi, bresaola.
- SASA'** mozzarella, pomodorini, tonno, olive nere, Parmigiano 30 mesi.
- LUXURY** pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, melanzane, Parmigiano 30 mesi.
- LA ROCCA** pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi chiodini, rucola.
- TREVIGIANA** mozzarella, pomodorini, radicchio, speck.
- NAPOLEONE** pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, bresaola, Parmigiano 30 mesi.
- MARIA LUGIA** mozzarella, pomodorini, rucola, Parmigiano 30 mesi, glassa di aceto balsamico di Modena I.G.P.
- SALSICCIA E FRIARIELLI** mozzarella, salsiccia, friarielli alla napoletana.
- FRUTTI DI MARE** pomodoro, mozzarella, polipo, seppia, gamberetti cotti al vapore.
- MURATORE** pomodoro, mozzarella, gorgonzola Romani, mortadella I.G.P.
- DUCHESSA** mozzarella, porcini, scamorza affumicata.

continua

Informare il personale di sala qualora siano presenti intolleranze e/o allergie alimentari.

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del RE (CE) 853/2004 ALLEGATO III, CAPITOLO 2, LETTERA D.

ROSA SELVAGGIA	pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia, glassa d'aceto balsamico di Modena I.G.P., scamorza affumicata.
PIZZA DEL CAPO	pomodoro, mozzarella, melanzane a cubetti, salsiccia, provola calabrese.
PIZZA BRACCIO DI FERRO	pomodoro, mozzarella, salame piccante, spinaci, Parmigiano 30 mesi.
'NDUJA	pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza, pomodorini, 'nduja, Parmigiano 30 mesi.
CALZONE AMORE	pomodoro, mozzarella, patatine, salame piccante, chiodini, prosciutto crudo.
GATTO'	mozzarella, cotto, salame piccante, patate al forno, Parmigiano 30 mesi.
NANA'	mozzarella, salsiccia, scamorza, patate al forno, funghi chiodini.
BAR JOLLY	pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni.
PIZZA CHEF	mozzarella, gorgonzola Romani, pere, noci, Parmigiano 30 mesi, miele.
VENEZUELANA	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive verdi, porcini, origano.
VEGETARIANA	pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, radicchio.
SPECIALE	pomodoro, mozzarella di bufala I.G.T., pomodorini.

Per tutte le **PIZZE CLASSICHE** come Margherita, Quattro stagioni, Capricciosa e via dicendo basta chiedere al personale di sala . Sono tutte disponibili.

Prenota la nostra **PIZZA SENZA GLUTINE**



Informare il personale di sala qualora siano presenti intolleranze e/o allergie alimentari.

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alle prescrizione del RE (CE) 853/2004 ALLEGATO III, CAPITOLO 2, LETTERA D.

Carta dei Vini

bottiglie da 15€

I vini bianchi mossi

Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg
Cantina Villa Sandi

Ribolla Gialla Spumantizzata
Cantina O75 Carati

Spergola Dop
Cantina Aljano

Vini fermi bianchi

Ribolla Gialla
Terre Magre

Vermentino di Gallura Superiore Docg
Cantina Piero Mancini

Falaghina Irpinia
Cantina i Capitani

Grillo in purezza il Salinaro
Cantina Pellegrino

I vini rossi fermi

Chianti Classico Docg Gallo Nero
Cantina Rocca delle Macine

Lagrein Trentino Doc
Cantina Lavis

Rinazzo Syrah in purezza
Cantina Pellegrino

Gazzerotta Nero d'Avola in purezza
Cantina Pellegrino

Lambrusco 800 Nero
Cantina Albinea Canali

Vini aromatici

Zibibbo in purezza Gibelè
Cantina Pellegrino

Gewurztraminer Trentino Doc
Cantina Lavis

Le Grandi Occasioni

bottiglie da 25€

Franciacorta Bersi Serlini Docg

Vigna al Vento Millesimato Annata 2013
Metodo Classico Spergola Dop