

Carte LIBERTE



COCKTAILS

Italian Mule	12
Limoncello, citron vert, ginger beer	
Basil smash	12
Gin Malfy, jus de citron, sirop de sucre, basilic	
Bellinisa	12
Purée d'ananas rôtis au miel et romarin, sirop de sucre, prosecco	
Negroni de Rosa	13
Vermouth Blanc, Gin, Génépi, suze, citron tranches	
Le Veritable Americano	11
Campari, Vermouth rouge, soda	
Italian Coffee	13
Frangelico, sucre de canne, espresso	

BIRRE ALLA SPINA

Birra Morreti	25cl 5 / 50cl 10
Gallia West Coast IPA	25cl 6 / 50cl 12
Gallia Weiss & Versa	25cl 6 / 50cl 12

BIBITE FRESCHE

Coca, Coca-Zéro, Coca-Cherry 33cl	5
Perrier 33cl	5
London essence tonic,	5
Ginger beer, Tonic	5
Jus de fruits 25cl	5
Sirop	3,9
Acqua Panna	75cl 7
San Pellegrino	1L 8

Que vive l'aperitivo !

Coupe de prosecco	8
Verre de Moscato d'Asti blanc	9

SPRITZ

Aperol Spritz	12
Aperol, prosecco, soda	
Rosa Spritz	12
Vermouth blanc, citron vert, concombre, prosecco, soda	
Amarreto Spritz	13
Amaretto, purée de cerise, prosecco, citron vert, soda	
Spritz del professore	13
Gin Madame Del Professore, baie de Genièvre, citron vert, prosecco, soda	



Composez votre Spritz 12

Aperol, Campari, Ramazotti, Italicus, limoncello, Cynar, Galliano
+ Prosecco + Soda

MOCKTAILS

Virgin Bellini	9
Purée d'ananas roties au miel et romarin, sirop de sucre, pétillant sans alcool	
Virgin Negroni	9
Bitter Venezio, martini blanc Gin Atopia (sans alcool), citron tranches	



Entrées

ANTIPASTI

Arancini alla carbonara

3 arancini à la carbonara

Bocconcini fritti

6 Belles boules de mozzarella panées

Crocché di patate

3 Croquettes de pommes de terre
au pecorino et au persil

Mozzarella in carrozza

Croque-Monsieur à la mozzarella
de Bufflonne

Scagliuozzi

Frites de polenta,
mayonnaise au romarin

Encornets en persillade

BUONI PRODOTTI

Stracciatella affumicata

Juste le crémeux de la burrata,
à la petite cuillère

Prosciutto di Parma DOP 30 mesi

L'inoubliable jambon en direct
de la province de Parme,
fondant à souhait

Bresaola de Bœuf Punta d'Anca

Bœuf séché légèrement salé
assaisonné d'un filet d'huile d'olive
et zestes de citron vert

Mortadella Bologna IGP

Mortadella de notre producteur
et éclats de pistache

Coppa di Parma IGP

Fines tranches de coppa de notre
producteur, from Parma with love

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Place des Eucherts, La Rosière - 04 79 23 18 38
rosaristorante.fr / f @rosaristorante

Platz

ZUPPE

Vellutata di castagne al lardo di colonnata

Velouté de Châtaignes aux noisettes
et au lard de Colonnata

Ⓥ Zuf di Coce

Velouté de courges, Gorgonzola

PRIMI PIATTI

Tagliatelles ragu

Ragout de veau et chanterelles

Gnocchi di coce

Crème de courge,
straciatella affumicata

Spaghetti cacio et pepe

Poivre et parmesan

Mafaldine

Pesto rosso et burrata

Polenta fondante

Fontina et girolles



SPÉCIALITÉS

Fonduta Valdostana

Fontina, charcuterie Italienne, salade

Fonduta Savoyarda

Beaufort d'été, Meule de Savoie
charcuterie Italienne, salade

Raclette alla Fontina

Fontina, pommes de terre,
charcuterie Italienne, salade

Raclette Fumée

Brezain, pommes de terre,
charcuterie Italienne, salade

RISOTTI

Risotto al nero e burrata

Risotto à l'encre de seiche,
encornets et burrata

INSALATA

Caesar

Poulet, salade romaine, oeuf mollet,
croûtons de pain, tomates confites,
parmigiano reggiano

SECONDI

Porchetta

Poitrine de porcelet servie chaude

Ⓥ Parmigiana

Millefeuille d'Aubergine ultrafondant

Gravelax de faux-filet Angus

Façon carpaccio, mayonnaise sriracha

accompagnement :

Caponata, Polenta crémeuse, Risotto safran
Pâtes à l'ail

Burger ROSA

Boeuf, Taleggio DOP, pesto rosso
Roquette, tomates confites,
cornichons pickles, oignons confits

accompagnement :

Gnocchi frits à la fontina



DOLCI

Desserts de notre
chef pâtissier
à l'ardoise

Pizza Napoletona



MARGHERITA (V)

Sauce tomates de Naples, mozza fior di latte,
parmigiano, basilic

LA COURGE DE PÉPÉ

Crème de courge, mozza fior di latte, straciatella fumée,
crispy guanciale et herbes fraîches

LA MAMMA

Sauce tomates de Naples, prosciutto cuit aux herbes,
mozza fior di latte, pleurotes au beurre, basilic

PESTO (V)

Pesto de basilic, mozza fior di latte, straciatella,
tomates cerise confites

QUATRO FORMAGGI (V)

Mozza fior di latte, Camembert de bufflonne, Gorgonzola,
crèmeux ricotta mascarpone, éclats de noix

ENZO

Mozza fior di latte, tomates confites, roquette,
prosciutto di Parma 30 mois, parmigiano

GRICIA

Mozza fior di latte, guanciale, copeaux de pecorino, oeuf

PIQUANTE

Sauce tomates de Naples, tomates confites, mozza di buffala,
spianata piquante, pesto de roquette

MORTADELLA & PISTACHIO

Crème de courgette, mortadelle de Bologne IGP, pistache,
pesto de pistache, billes de Buffalo, mozza fior di latte

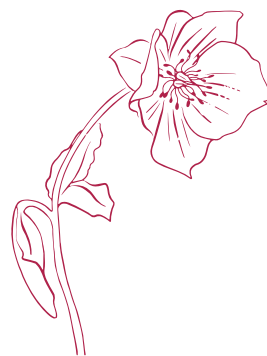
VEGAN PEPPERONI

Crème de poivrons rouges, ail, courgette,
aubergine, olives de Kalamata, mâche

R

Rosa

RISTORANTE
& APERITIVO



Pizza Napuletana

MARGHERITA (V) 15

Sauce tomates de Naples, mozza fior di latte, parmigiano, basilic

LA COURGE DE PÉPÉ 19

Crème de courge, mozza fior di latte, stracciatella fumée, crispy guanciale et herbes fraîches

LA MAMMA 18

Sauce tomates de Naples, prosciutto cuit aux herbes, mozza fior di latte, pleurotes au beurre, basilic

TARTUFO 23

Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, pleurotes, ciboulette

PESTO (V) 20

Pesto de basilic, mozza fior di latte, stracciatella, tomates cerise confites

QUATRO FORMAGGI (V) 20

Mozza fior di latte, Camembert de bufflonne, Gorgonzola, crèmeux ricotta mascarpone, éclats de noix

ENZO 21,5

Mozza fior di latte, tomates confites, roquette, prosciutto di Parma 30 mois, parmigiano

GRICIA 19

Mozza fior di latte, guanciale, copeaux de pecorino, oeuf

PIQUANTE 20,5

Sauce tomates de Naples, tomates confites, mozza di buffala, spianata piquante, pesto de roquette

MORTADELLA & PISTACHIO 18

Crème de courgette, mortadelle de Bologne IGP, pistache, pesto de pistache, billes de Buffalo, mozza fior di latte

VEGAN PEPPERONI 18

Crème de poivrons rouges, ail, courgette, aubergine, olives de Kalamata, mâche

SUR PLACE OU A EMPORTER

R

04.79.23.18.38