

RISTORANTE  
ROSSI

DAL 1968

RISTORANTE  
ROSSI

DAL 1968

RISTORANTE  
ROSSI

DAL 1968

Menù

Via 25 Marzo, 13 | 47895 DOMAGNANO (R.S.M.)  
Tel. +378 0549 902263 | Fax +378 0549 906642 | C.O.E. SM24016

[info@hotelrossisanmarino.com](mailto:info@hotelrossisanmarino.com)

[www.hotelrossisanmarino.com](http://www.hotelrossisanmarino.com)



RISTORANTE  
ROSSI

DAL 1968



# La Carne

*Bastone Fritto con Crudo di Parma 6*  
*Carpaccio di filetto con Formaggio di Fossa , Spinaci e Arancia 10*  
*Composizione di Salumi Nostrani 9*  
*Selezione di Formaggi con le Conserve 9*  
*Crostini Misti 7*  
*Gran Piatto della Casa 16*

\*\*\*

*Risotto Affumicato con Formaggi e Speck 10*  
*Passatelli radicchio, Formaggio di Fossa e Noci Tostate 9*  
*Tagliatelle al Ragù 8*  
*Tagliatelle ai Porcini 10*  
*Ravioli al tartufo 11*  
*Maltagliati ai Fagioli 8*  
*Gnocchi di Patate Viola con Carciofi e Guanciale 10*  
*Cappelletti in Brodo 9*

\*\*\*

*Filetto di Manzo alla Griglia 20*  
*Tagliata di Manzo con Porcini 18*  
*Tagliata di Pollo Rucola Grana Pendolini e Balsamico 11*  
*Grigliata Mista con Arrostitini 15*  
*Costolette di Agnello Scottadito 12*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

# IL Pesce

*Piadina Sarduncini, Pomodorini, Insalata e Cipolla Tropea 7*

*Polipo con Ananas e Pistacchi 12*

*Insalata di Mare 12*

*Carpaccio di Pesce Spada Marinato alle Erbe 13*

*Gamberi alla Catalana 13*

*Gran Piatto di Mare 16*

\*\*\*

*Spaghetti di Gragnano alle vongole 11*

*Tagliolini allo Scoglio 12*

*Risotto alla Marinara 12*

*Passatelli Calamari e Carciofi 12*

*Tagliolini al Nero di Seppia con Gamberi, Pistacchi, Lime e Menta 12*

*Paccheri di Gragnano con Pesce Spada e datterini 11*

\*\*\*

*Fritto Misto 14*

*Trancio di Pesce Spada alla Siciliana 14*

*Spiedini Misti 12*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

# Contorni

*Carciofi al tegame 5*  
*Misto di Erbette di Stagione 4*  
*Verdure grigliate 4*  
*Patate al forno 4*  
*Patate fritte 3,5*  
*Pomodorini gratinati 4*  
*Carolo Verza 4*  
*Insalata Mista 4*

*Le Nostre Composte...*

*Insalatina di Spinaci, Arance, Grana e Noci 7*  
*Insalata Verde Rucola, Ravanelli, Finocchio e Melograno 7*  
*Tutte accompagnate da Pane Tostato*

# Dessert

*Crema catalana 4*  
*Panna cotta 3.5*  
*Mascarpone 3,5*  
*Tortino di Mele e Cannella 4*  
*Meringa con Cioccolata Calda 4.5*  
*Gelato di Crema con Frutti di Bosco 4*  
*Crema Caramel 3.5*  
*Tortino al Cioccolato 4*  
*Sorbetto al Limone 3*  
*Sorbetto al caffè 3*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

# Bevande

Acqua minerale (0,75 cl.) 2.5  
Bibite in lattina 2.5  
Pepsi alla spina piccola (0,20 cl.) 2.5  
Pepsi alla spina media (0,40 cl.) 3.5  
Pepsi alla spina (1 lt.) 7.5  
Birra alla spina piccola (0,20 cl.) 3

Birra alla spina media (0,40 cl.) 4  
Birra alla spina (1 lt.) 8  
Birra alla spina Rossa piccola (0,20 cl.) 3.5  
Birra alla spina Rossa media (0,40 cl.) 4.5  
Birra in bottiglia Menabrea (0,66 cl.) 5  
Birra in bottiglia weissbier (0,50 cl.) 4.5  
Birra in bottiglia senza glutine (0,33 cl.) 4  
Vino della casa (0,25 cl.) 3.5  
Vino della casa (0,50 cl.) 5.5  
Vino della casa (0,75 cl.) 7.5  
Calice di vino della casa 1,5

## Vini di San Marino

Valdragone 10  
Sangiovese 11  
Sangiovese Superiore 13  
Brugneto 12  
Roncale 12  
Sterpeto 29  
Tessano 20  
Caldese 18

*Per altri Vini chiedere all'Oste*

# La Pizza

**FORNARINA 3**

*(sale grosso, rosmarino, olio)*

**MARGHERITA 5.5**

*(pomodoro, mozzarella)*

**MARINARA 5.5**

*(pomodoro, olio all'aglio, prezzemolo)*

**BAGHINA 9.5**

*(pomodoro, mozzarella, cotto, salsiccia, salame piccante, würstel)*

**BUFALOTTA 9**

*(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)*

**CALZONE 8.5**

*(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi)*

**CAPRICCIOSA 9**

*(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto)*

**CRUDAIOLA 9**

*(pomodoro, rucola, pomodorini, bufala)*

**DIAVOLA 7.5**

*(pomodoro, mozzarella, salame piccante)*

**FUNGHI FRESCHI 7.5**

*(pomodoro, mozzarella, funghi freschi)*

**NAPOLI 6.5**

*(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)*

**4 FORMAGGI 8.5**

*(mozzarella, fontina, grana, gorgonzola)*

**4 STAGIONI 8**

*(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive)*

**ROMANA 7**

*(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)*

**STRACCHINO E RUCOLA 7**

*(mozzarella, stracchino, rucola)*

**TONNO E CIPOLLA 7.5**

*(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)*

**VEGETARIANA 8**

*(pomodoro, mozzarella, verdure assortite)*

## *Le nostre pizze...*

**CITTÀ 9**

*(pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, grana, olio tartufato)*

**BORGO 10**

*(pomodoro, aglio, olio, prezzemolo, insalata di mare)*

**SERRAVALLE 9.5**

*(pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, rucola)*

**DOMAGNANO 9**

*(pomodoro, mozzarella, rucola, crudo, grana)*

**FIorentINO 9.5**

*(pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, cotto, grana)*

**ACQUAVIVA 9.5**

*(pomodoro, mozzarella, bufala, tonno, pomodorini, rucola)*

**FAETANO 8.5**

*(mozzarella, porcini trifolati)*

**MONTEGIARDINO 9**

*(pomodoro, mozzarella, gorgonzola noci)*

**CHIESANUOVA 9.5**

*(mozzarella, salsiccia, gorgonzola, cipolla, salame piccante)*

**GIUSE' 10**

*(fornarina a spicchi, pomodoro a fette, bufala, crudo, rucola, grana)*

**PIZZA BIO AL KAMUT**

**AGGIUNGERE 1**

**PIZZA AI 5 CEREALI**

**AGGIUNGERE 1**

**PIZZA SENZA GLUTINE**

**AGGIUNGERE 2**

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio*

# Casa Rossi

## Le nostre paste:

Tagliatelle

Pappardelle

Tagliolini

Strozzapreti

Gnocchi

Ravioli

## I nostri sughi:

Ragù classico, 8

Ragù di coniglio, 10

Ragù di anatra, 10

Ragù di trippa 10

Ragù di carne e fegatelli 9

Sugo di salsiccia e fagioli 8

Risotto gobbi salsiccia e lardo di Colonnata 12

Piccione ripieno 12

Fegato in rete alla griglia 10

Agnello in umido 12

Pollo alla cacciatora 11

Coniglio in porchetta 11

Faraona ripiena ai carciofi 12

Trippa 9

Trippa con fagioli 9

Gobbi e salsiccia 10

Filetto con carciofi Nostrani, Pomodorini e formaggio di fossa 22

Carciofi al tegame 5

Erbette di stagione 4

Carolo verza 4

Pomodorini gratinati 4



## Vini Rossi

	Chianti Rufina Cedro	13
	Chianti Riserva Cedro	19
	I Probi di Papiano	13
	Morellino di Scansano	13
	Rosso di Montepulciano	14
	Nero D'Avola Chiaramonte	11
	Valpolicella Ripasso	14
	Sangiovese Sup. Tre Rocche	15
	Rosso di Montalcino	19
	Cannonau di Sardegna	17
	Barbera d'Asti	13
	Montepulciano d'Abruzzo	12
	Primitivo di Manduria	11
	Syrah	12
	Sangiovese le More	14
	Rosso Umbro Perticaia	12
	Chianti Class Peppoli	18
	Inferno Riserva	18

## Vini Bianchi

	Aulente Bianco	11
	Angimbè	12
	Gewürtzraminer	13
	Müller turghau	10
	Bianchetto del Metauro	10
	Soave Classico	14
	Curvè del Casato	12
	Tre Extra Dry	14

## Calici

	Calice Vino Rosso	3
	Calice Vino Rosso Superiore	4
	Calice vino Bianco	3
	Calice Extra Dry	4