

Menu

CHAMPAGNERIA · RISTORANTE · BRACERIA · NAPOLI

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Dal Vesuvio all'Etna

€ 40

a persona · minimo 2 persone · bevande escluse

Gli antipasti

Ciabatta Mediterraneo [1 4 7 9 10]

Con insalatina di puntarelle, alici di Cetara, stracciatella di bufala e dressing di miele e senape.

Polpettine alla gricia [1 3 7]

Morbide polpettine di manzetta prussiana selezionata, impreziosite da guanciale croccante e adagiate su una vellutata crema al cacio e pepe.

Grissino di pollo [1 3]

Cialda di pane croccante, ripiena di pulled chicken, cetriolini, salsa BBQ e maionese al lime.

Il primo

Scarpariello secondo Casa Rosebery [1 7]

Bombardone ripieno di crema al pecorino e salsa di pomodoro leggermente piccante.

Il secondo

Stinco di maiale al forno [12]

Pregiato taglio di suino cotto lentamente a bassa temperatura, sfumato al vino bianco e profumato con un trito fine di rosmarino, aglio e aromi freschi. Servito con il suo fondo di cottura ristretto, rostie di patate e riduzione alla birra.

Il dessert

Tiramisù [3 7 8]

La nostra interpretazione del classico dessert trevigiano: spuma di mascarpone d'alpeggio, pan di Spagna al caffè e cacao fine.

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Memorie del Gusto

€ 50

a persona · minimo 2 persone · bevande escluse

Gli antipasti

Brasato [7 12]

Stracotto di manzo al vino rosso, servito con fonduta di parmigiano.

Ribs in salsa BBQ [6 10 12]

Costine di maiale cotte lentamente al forno e rifinite alla griglia, con la nostra salsa BBQ dolce e affumicata.

Il primo

Genovese [1 7 9 12]

Zito alla genovese, secondo la tradizione napoletana.

Il secondo

Tagliata Flambè [7 12]

Cuberoll Black Angus argentino, brandy, crema di mascarpone e melanzana fondente, flambata al tavolo.

Il dessert

Tris di gelati [7 8]

Gelati fatti in casa: nocciola, pistacchio e cioccolato ruby.

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Tagli d'Oro

€ 80

a persona · minimo 2 persone · bevande escluse

Duetto di tartare

Fassona Piemontese 80 g

Filetto di vitella di razza Fassona, battuto al coltello al momento e servito al naturale.

Wagyu Giapponese A5 80 g

Wagyu giapponese certificato, grado di marezzatura A5, il massimo livello mondiale.

Mini hamburger

Manzetta Prussiana 100 g [1]

Pregiata razza polacca dalla marezzatura straordinaria: carne succosa e morbida al morso.

Exclusive grill

con contorno di stagione

Entrecôte Argentina

Allevata allo stato brado nella Pampa e alimentata a erba: sapore verace e tenerezza impareggiabile.

Ribeye Canada

Alimentazione a cereali, infiltrazione di grasso elevatissima: consistenza burrosa e gusto dolce e caramellato.

Maiale affumicato a legno di ciliegio

Suino pesante di razza Duroc, affumicato lentamente a bassa temperatura con legno di ciliegio.

Il dessert

Delizia al limone [3 7] SENZA GLUTINE

Pan di Spagna allo sciroppo di limone, farcito e ricoperto di crema ai limoni di Sorrento IGP.

ALLA CARTA

Ciabatta affumicata

Ciabatta Mediterraneo [1 4 7 9 10] ..... € 10
Con insalatina di puntarelle, alici di Cetara, stracciatella di bufala e dressing di miele e senape.

Rosebery [1 7 9 12] ..... € 10
Con salsiccia croccante, crema di friarielli e provola affumicata.

Bianca [1] ..... € 5
Servita al naturale con fiocchi di sale.

Antipasti

Ribs in salsa BBQ [6 10 12] ..... € 14
Costine di maiale cotte lentamente al forno e rifinite alla griglia, spennellate con la nostra iconica salsa BBQ dolce e affumicata.

Polpettine alla gricia [1 3 7] ..... € 12
Polpettine di manzetta prussiana con guanciale croccante, su vellutata crema al cacio e pepe.

Vellutata di zucca [7] ..... € 12
Montata al mascarpone e rosmarino.

Grissino di pollo [1 3] ..... € 12
Cialda di pane croccante, ripiena di pulled chicken, cetriolini, salsa BBQ e maionese al lime.

Brasato [7 12] ..... € 14
Stracotto di manzo al vino rosso, servito con fonduta di parmigiano.

Cruderia

Gran crudo in cinque consistenze [1 3 6 7 12] — € 35
Carpaccio di Wagyu con salsa teriyaki; straccetti di manzo con stracciata di bufala; tartare di filetto con salsa all'uovo; mousse di fesa con salsa alle mele; carpaccio di sottofesa con salsa alla cipolla rossa.

Carpaccio di Wagyu Giappone [7] — € 38
Sottilissime fettine di autentico Wagyu giapponese A5, marezzatura 10/12: consistenza setosa che si scioglie in bocca.

Carpaccio di Creekstone Farms — € 25
Black Angus Creekstone Farms con salsa acidula artigianale e note agrumate.

Tartare al naturale — € 20
Filetto di Fassona piemontese in purezza.

Tartare Rosebery [12] — € 22
Con zucca e pera croccante: un antipasto che celebra i sapori d'autunno.

Salumi e formaggi

Pata Negra 100% Bellota [12] — € 35
Prosciutto iberico da allevamento estensivo, alimentazione a ghiande, stagionatura minima 36 mesi, tagliato al coltello.

Tagliere salumi e formaggi [7 12] — € 28
Salumi artigianali Tomaso Salumi e formaggi del territorio, con confetture artigianali. Pane servito a parte.

Culatta di Maiale Tranquillo [12] — € 22
Salume emiliano da filiera etica: consistenza morbida, profumo delicato, stagionatura naturale.

Pancetta di Maiale Tranquillo [12] — € 18
Pancetta artigianale da suini a crescita lenta, grasso dolce e speziatura leggera.

Degustazione iberica [12] — € 35
Longaniza, guanciale 100% Bellota e Pata Negra 100% Bellota.

Formaggi (al pezzo) [7 12] — € 6

Primi

Scarpariello secondo Casa Rosebery [1 7] — € 16
Bombardone ripieno di crema al pecorino e salsa di pomodoro leggermente piccante.

Pappardelle al tartufo [1 3 7] — € 40
Mantecate al carrello con burro, parmigiano 36 mesi e tartufo bianco. Secondo reperibilità stagionale.

Genovese [1 7 9 12] — € 18
Zito alla genovese, secondo la tradizione napoletana.

Risotto ai funghi porcini [7] — € 24
Risotto Carnaroli mantecato ai funghi porcini.

Manfredi con la ricotta [1 7 12] — € 18
Pasta Manfredi al ragù napoletano, mantecata con ricotta fresca e parmigiano reggiano.

Nerano [1 7] — € 18
Spaghetti, zucchine, provolone del Monaco DOP, basilico e pepe.

Secondi

Agnello in crosta di verdure [6 9 10 12] — € 20
Controfiletto di agnello in crosta di verdure dell'orto disidratate, con riduzione al fondo bruno.

Stinco di maiale al forno [12] — € 18
Cotto lentamente a bassa temperatura, sfumato al vino bianco, con rostie di patate e riduzione alla birra.

Tagliata Flambè [7 12] — € 30
Cuberoll Black Angus argentino, brandy, crema di mascarpone e melanzana fondente, flambata al tavolo.

Filetto al Bleu [7 12] — € 38
Tournedos di filetto al punto rosa, fondente di Bleu di bufala e noci croccanti, su lingotti di polenta.

Locena di maiale CBT [12] — € 18
Dalla finitura croccante, con papaccelle saltate e riduzione vellutata alla mela.

Misto brace (per due persone) — € 55
Salsiccia di maiale nero casertano, costata di maiale affumicata al legno di ciliegio e Cuberoll argentino, con contorno di stagione.

Brisket Casa Rosebery [1 3 7 8 10 11] — € 24
Dodici ore di cottura lenta, servito su purea di patate e provola.

Dalla brace

Con osso

Marchigiana Bio — € 9 /etto
Incrocio tra Chianina e Romagnola, allevamento biologico: carne tenera, succosa e identitaria.

Pezzata Nera — € 9 /etto
Razza storica italiana a duplice attitudine, rivalutata dai migliori maestri macellai.

Tronchetto Black Angus U.S.A. — € 14 /etto
Taglio nobile dai migliori allevamenti statunitensi: marezzatura straordinaria, sapore burroso e avvolgente.

Kobieta Marmur — € 8,50 /etto
Lombata di vacca baltica dal Nord Europa, marezzatura finissima e aromi ricchi.

Red Hereford — € 8 /etto
Carne irlandese da allevamenti al pascolo: rosso brillante, tenera e dal sapore equilibrato.

Red Dan — € 13 /etto
Razza Rossa Danese: colore rubino profondo, marezzatura impeccabile, sentori dei pascoli del Nord.

T-Bone Black Angus Selezione Canada — € 14 /etto
Black Angus grain-fed canadese: la morbidezza del filetto e la ricchezza del controfiletto.

Tomahawk U.S.A. Black Angus — € 14 /etto
Osso scalzato e consistenza burrosa, finitura a mais. Servita su pietra o tagliere.

Simmental Selezione Austria — € 13 /etto
Vacche allevate allo stato brado nei pascoli alpini: grana finissima, gusto rotondo e dolce.

Rubia Gallega — € 15 /etto
Razza bovina della Galizia, nel nord-ovest della Spagna, apprezzata per il sapore intenso.

Frisona Baltica — € 12 /etto

Dalla brace

Senza osso

Entrecôte Argentina Rioplatense 1920 ..... **€ 10 /etto**
Costata di bovini al pascolo nella Pampa: marezzatura fine, note erbacee e dolci.

Ribeye Canadese extramarezzata ..... **€ 13 /etto**
Il cuore della costata canadese, fitta marezzatura intramuscolare e consistenza burrosa.

Ribeye Creekstone Farms U.S.A. ..... **€ 18 /etto**
Black Angus certificato, 120 giorni di finitura a grano, con il celebre cuore di grasso.

Picanha Black Angus Ocean Beef – Australia ..... **€ 9,50 /etto**
Allevata al pascolo e rifinita a cereali, con il caratteristico strato di grasso esterno. Servita sullo spiedo con patate al forno.

Wagyu Giapponese Kagoshima A5 ..... **€ 40 /etto**
Manzo Kuroge della prefettura di Kagoshima, certificazione A5. Servito con verdure saltate.

Pluma de Bellota 100% Ibérica ..... **€ 9 /etto**
Il taglio più nobile del maiale iberico alimentato a ghiande. Servita con cottura media al sangue.

Contorni

Scarola saltata ..... **€ 8**
Con aglio, olio EVO, olive nere di Gaeta e capperi.

Le nostre patate stick artigianali ..... **€ 6**
Tagliate a mano ogni giorno e fritte fino a doratura, con sale marino grosso.

Patate al forno alla paprika ..... **€ 6**
Croccanti fuori e morbide dentro, con paprika e spezie mediterranee.

Purè di patate (metodo francese) [7] ..... **€ 7**
Patate di montagna setacciate e montate con burro d'alpeggio.

Verdure grigliate di stagione ..... **€ 7**

Dolci

Tiramisù [3 7 8] SENZA GLUTINE ..... € 8
La nostra interpretazione del classico trevigiano: spuma di mascarpone d'alpeggio, pan di Spagna al caffè e cacao fine.

New York Cheesecake ai frutti di bosco [3 7 8] SENZA GLUTINE ..... € 8
Crema densa e vellutata su base di biscotto Graham, con riduzione artigianale di frutti di bosco.

Crêpe Suzette al flambé [1 3 7 12] ..... € 12
Burro d'alpeggio, arancia fresca e agrumi, flambata in sala al Grand Marnier.

Millefoglie di lingue di gatto [1 3 7] ..... € 10
Con crema pasticcera alla vaniglia e amarene Fabbri.

Delizia al limone [3 7] SENZA GLUTINE ..... € 8
Pan di Spagna allo sciroppo di limone e crema ai limoni di Sorrento IGP.

Tris di gelati [7 8] ..... € 8
Gelati fatti in casa: nocciola, pistacchio e cioccolato ruby.

Tortino al cioccolato fondente [1 3 7] ..... € 8
Dal cuore caldo e colante, servito tiepido con zucchero a velo.

Bevande

Acqua naturale ..... € 3,50

Acqua effervescente – Ferrarelle ..... € 3,50

Coca-Cola Original Taste / Zero ..... € 4

Allergeni

I numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni presenti secondo il Regolamento UE n. 1169/2011.

1	Cereali con glutine	8	Frutta a guscio
2	Crostacei	9	Sedano
3	Uova	10	Senape
4	Pesce	11	Sesamo
5	Arachidi	12	Solfiti (> 10 mg/kg)
6	Soia	13	Lupini
7	Latte	14	Molluschi

Per allergie o intolleranze chiedi al nostro personale prima di ordinare: alcune preparazioni avvengono in ambienti dove sono presenti altri allergeni e non possiamo escludere contaminazioni.