



Le nostre Focacce

lievitate 24 ore con farina Pedra tipo 1/3

leavened for 24 hours with Petra flour type 1/3

BIANCA ^[1]

5,00

TRANQUILLA ^[1,5,12]

CON PANCETTA DI MAIALE TRANQUILLO – CREMA DI POMODORO ARROSTO – PROVOLONE DEL MONACO
WITH STILP PORK BELLY – ROASTED TOMATO CREAM – PROVOLONE DEL MONACO

15,00

ROSEBERY ^[1,7]

CON STRACCETTI DI CARNE AGLIO E OLIO – CREMA DI PEPERONCINI VERDI E PROVOLA AFFUMICATA
WITH STRIPS OF MEAT, GARLIC AND OIL – CREAM OF GREEN CHILLI PEPPERS AND SMOKED PROVOLA

15,00

LA DELICATA ^[1,5]

CON CIANFOTTA E FONDUTA DI GRANA
WITH MIXED VEGETABLE SIDE DISH AND PARMA FONDUE

10,00





I nostri Antipasti

POLPETTINE ALLA GRICIA [1,3,5]

POLPETTINE DI MANZETTA CON GUANCIALE CROCCANTE E CREMA CACIO E PEPE – 4PZ
BEEF MEATBALLS WITH CRISPY BACON AND CACIO E PEPE CREAM – 4PCS

9,00

COMTE' [1,5]

CROCCHETTA DI FORMAGGIO COMTE' CON SALSA AI FRUTTI ROSSI
COMTE CHEESE CROQUETTE WITH RED BERRY SAUCE

20,00

SPIEDINO ROSEBERY [1]

BOMBETTE DI STRIPLOIN CANADA RIPIENE DI FORMAGGIO, CREMA DI FRIARIELLI SERVITE CON PANE AROMATIZZATO
CANADA STRIPLOIN BOMBETTES FILLED WITH CHEESE, CREAM OF TURNIP BROCCOLI SERVED WITH FLAVOURED BREAD

14,00

ROSA DI VITELLO [3,4,9,12]

MAGATELLO DI VITELLO CON SALSA TONNATA
VEAL TOP WITH TUNA SAUCE

14,00

PANCIA DI MAIALE [7,12]

PANCIA DI MAIALE CBT LACCATA AL MIELE E CUTNEY DI ANANAS
CBT PORK BELLY LACQUERED WITH HONEY AND PINEAPPLE CUTNEY

12,00

TURKISH ADANA [4]

SPIEDO DI CARNE TRITATA AROMATIZZATA – SALSA ALLO YOGURT
FLAVOURED MINCED MEAT SKEWER – YOGURT SAUCE

14,00





La nostra Cruderia

GRAN CRUDO IN 5 CONSISTENZE ^{250gr}

CARPACCIO – TARTARE – STRACCETTI – MOUSSE – CUBO
CARPACCIO – TARTARE – STRIPS – MOUSSE – CUBE

35,00

CARPACCIO DI GALIZIA ^[1,4,12]

PICANHA DI RUBIA - TUILE DI PANE - DRESSING DI COLATURA DI ALICI
PICANHA DI RUBIA - BREAD TUILE - ANCHOVY COLATURA DRESSING

18,00

CARPACCIO ROSEBERY ^[5]

CARPACCIO DI FILETTO – STRACCIATA DI BUFALA – LIME - DRESSING DI BASILICO – MAIONESE DI OLIO EVO
FILLET CARPACCIO – SHREDDED BUFFALO MOZZARELLA – LIME – BASIL DRESSING – EVO OIL MAYONNAISE

25,00

CARPACCIO DI WAGYU JAPPONE ^[5]

CATEGORIA “A5” – SCALA MAREZZATURA “10/12”
CATEGORY “A5” – MARBLE SCALE “10/12”

35,00

TARTARE AL NATURALE

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE CON GIARDINIERA DI VERDURE
FASSONA PIEDMONTESE FILLET WITH VEGETABLE GARDEN

20,00

TARTARE ROSEBERY ^[1,3,6,12]

TARTARE DI MANZO – COUS COUS DI VERDURE – LATTE DI ARACHIDI – SALSA ALL’UOVO
BEEF TARTARE – VEGETABLE COUS COUS – PEANUT MILK – EGG SAUCE

22,00





Prosciutti al taglio

PROSCIUTTO DI PATANEGRA ^[12]

100% BELOTA
PATANEGRA HAM

35,00

PROSCIUTTO DI NERO CASERTANO ^[12]

FAMIGLIA TOMASO SALUMI
CASERTANO BLACK HAM FROM TOMASO SALUMI FARM

16,00

FRIULANO PESANTE ^[12]

14,00

Salumi e Formaggi

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI TOMASO SALUMI E FORMAGGI DEL NOSTRO TERRITORIO
SELECTION OF ARTISAN COLD CUTS TOMASO COLD CUTS AND CHEESES FROM OUR TERRITORY

28,00

TAGLIERE DI FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI
SELECTION OF ITALIAN AND FOREIGN CHEESES

35,00

FORMAGGI AL Pz

CHEESES BY THE PIECE

6,00

CULATELLO DEL MATESE

TOMASO SALUMI – ZONA FAICCHIO
CULATELLO FROM MATESE

12,00

CULATTA DI MAIALE TRANQUILLO

FAMIGLIA BETTELLA
RUMP FROM MAIALE TRANQUILLO

16,00

CHORIZO

CARNE 100% BELLOTA – LAVORATO CON PAPIKA DOLCE
100% BEEF MEAT – WORKED WITH SWEET PAPIKA





14,00

SPECK DI MAIALE TRANQUILLO

FAMIGLIA BETTELLA

SPECK FROM MAIALE TRANQUILLO

12,00

PANCETTA DI MAIALE TRANQUILLO

FAMIGLIA BETTELLA

BACON FROM MAIALE TRANQUILLO

10,00

I nostri Primi Piatti

PACCHERI IN VINO COTTURA ^[1,5,8,9,12]

PASTA COTTA AL VINO – RAGU' DI VERDURE – LATTE ALLE MANDORLE

PASTA COOKED IN WINE – VEGETABLE RAGOUT – ALMOND MILK

18,00

NERANO ^[1,5]

SPAGHETTI CON ZUCCHINE E PROVOLONE DEL MONACO – SERVITI AL CARRELLO

SPAGHETTI WITH ZUCCHINI AND PROVOLONE DEL MONACO – SERVED TO THE CART

22,00

RAVIOLI ROSEBERY ^[1,5,9,12]

RAVIOLI RIPIENI DI RAGU' DI VITELLO – FONDO BRUNO – CIPOLLA BRUCIATA – CREMA AL LATTE

RAVIOLI FILLED WITH VEAL RAGOUT – BROWN BASE – BURNED ONION – MILK CREAM

22,00

MILLE FOGLIE DI VERDURE ^[1,5,9]

SFOGLIA DI PASTA FRESCA CROCCANTE CON VERDURE DELL'ORTO

CRISPY FRESH PASTA PUFF PASTRY WITH GARDEN VEGETABLES

18,00





I nostri Secondi Piatti

ROLLE' DI POLLO ALL'ISCHITANA [7,12]

RIPIENO DI PATE' DI OLIVE - POMODORO - DRAGONCELLO - VINO BIANCO
FILLING WITH OLIVE PATE - TOMATO - TARRAGON - WHITE WINE

18,00

FILETTO AL PEPE VERDE [5,12]

FILETTO DI MANZO FLAMBE' - SENAPE DI DIGIONE - PEPE VERDE - CREME FRESH - COGNAC - WORCESTER SAUCE
FLAMBE' BEEF FILLET - DIJON MUSTARD - GREEN PEPPER - CREME FRESH - COGNAC - WORCESTER SAUCE

35,00

'O'RUOT' 'O FURN' [8,9,10,12]

CARRE' DI AGNELLO PANATO ALLE NOCCIOLE CON SALSA DI PATATE, PISELLI E POMODORINI
HAZELNUT BREADED LAMB RACK WITH POTATO, PEAS AND CHERRY TOMATO SAUCE

25,00

CAPOCOLLO DI MAIALE

MAIALE BIANCO DEL TIGRINTO COTTO IN PADELLA CON CREMA DI PAPACELLE
PAN-COOKED WHITE TIGRINTO PIG WITH CREAM OF PAPACELLE

18,00





Dalla Brace (carni con osso)

TOMAHAWK SELEZIONE CASA ROSEBERY 850 gr.

IN REVERSE SEARING – AFFUMICATA AL FIENO D'ALPEGGIO
IN REVERSE SEARING – SMOKED WITH ALPINE HAY

85,00

MARCHIGIANA BIO

INCROCIO TRA CHIANINA E ROMAGNOLA
HYBRID BETWEEN CHIANINA AND ROMAGNOLA BREEDS

8,00 l'etto

PEZZATA NERA

FRISONA ITALIANA PIEMONTESE
PIEDMONTESE ITALIAN FRISONA

9,00 l'etto

TRONCHETTO AMERICA

BLACK ANGUS AMERICA

14,00 l'etto

MANZETTA

SCOTTONA MANZA POLACCA
POLISH HEIFER BEEF

6,50 l'etto

KOBIETA MARMUR

VACCA BALTICA EXTRAMAREZZATA
EXTRA-MALIZED BALTIC COW

8,00 l'etto

RED HEREFORD

RAZZA AUTOCTONA IRLANDESE
IRISH NATIVE BREED

7,00 l'etto

RED DAN

DARK RED TOMACO BARCELLONA

13,00 l'etto

SIMMENTAL SVIZZERA

DISCARLUX PREMIUM

13,00 l'etto

T-BON CANADA

BLACK ANGUS CANADESE
CANADIAN BLACK ANGUS

14,00 l'etto





SCOTTONA BAVARESE

SCOTTONA TEDESCA
GERMAN HEIFER

7,50 l'etto

GALIZIANA 5/6 ANNI

RUBIA GALLEGA TOP QUALITY

15,00 l'etto

TOMAHAWK BLACK ANGUS AMERICA

CREEKSTONE FARM CHOICE

14,00 l'etto

Dalla Brace (carni senza osso)

ENTRECÔTE ARGENTINA

RIOPLATENSE 1920
ARGENTINE ENTRECOTE

9,50 l'etto

RIBEYE CANADESE

SELEZIONE EXTRAMAREZZATA
EXTRA MARINE SELECTION

13,00 l'etto

STRIPLOIN CANADESE

BLACK ANGUS RIOPLATENSE 1920

10,00 l'etto

PICANHA BLACK ANGUS

OCEAN BEEF AUSTRALIA

8,50 l'etto

PLUMA DI PATANEGRA

SELEZIONE BLASQUEZ 100% IBERICO
BLASQUEZ SELECTION 100% IBERIAN

8,50 l'etto

STRIPLOIN WAGYU

WX 9+ WAGYU AUSTRALIA

30,00 l'etto

WAGYU GIAPPONE

WAGYU KAGOSHIMA A5

40,00 l'etto





Dalla Brace

Maiale Bianco del Tigrinto

COSTATA TIGRINTO

SELEZIONE ROSEBERY
TIGRINTO RIB

5,00^{l'etto}

SALSICCIA TIGRINTO

PUNTA DI COLTELLO SELEZIONE ROSEBERY
TIGRINTO SAUSAGE

13,00

I nostri contorni

PATATE FRITTE

FRENCH FRIES

5,00

PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES

5,00

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

7,00

CONTORNO DI STAGIONE

SIDE DISH WITH SEASONAL VEGETABLES

7,00

PURÈ ^[5]

MASHED POTATOES

7,00





I Nostri Dolci

CALDO FONDENTE [1,3,5,8]

FLAN AL CIOCCOLATO FONDENTE RIPIENO DI CIOCCOLATO BIANCO
DARK CHOCOLATE FLAN FILLED WITH WHITE CHOCOLATE

8,00

TARTELLETTA ALLE MELE [1,3,5]

SERVITA CON SALSA INGLESE
APPLE TARTLET SERVED WITH ENGLISH SAUCE

8,00

PRALINATO ALL'AMARENA [3,5,8]

SEMIFREDDO CON PANNA, VANIGLIA E AMARENA CON COPERTURA DI CIOCCOLATO RUBY E NOCCIOLE
SEMIFREDDO WITH CREAM, VANILLA AND BLACK CHERRY WITH RUBY CHOCOLATE AND HAZELNUT COVERING

8,00

TIRAMISU' [1,3,5,8,12]

DESSERT WITH MASCARPONE CREAM, COFFEE AND BISCUIT

10,00

RICOTTA E PERA FLAMBE' [1,3,8,12]

PERA COTTA ALLO CHARDONNAY CON MOUSSE DI RICOTTA DI PECORA E CRUMBLE DI CIOCCOLATO
PEAR COOKED IN CHARDONNAY WITH SHEEP RICOTTA MOUSSE AND CHOCOLATE CRUMBLE

10,00

CARPACCIO DI ANANAS

PINEAPPLE SLICES

8,00





Bibite

ACQUA NATURALE

STILL WATER

3,00

ACQUA EFFERVESCENTE ^{0,75}

SPARKLING WATER

3,00

ACQUA MAXIMA GASSATA ^{0,75}

EXTRA SPARKLING WATER

3,00

ACQUA VOSS NATURALE ^{0,75}

DA FILTRAGGIO NATURALE DELLA STESSA FALDA – POVERA DI SODIO
TRA LE ACQUE PIÙ PURE E CRISTALLINE AL MONDO
FROM NATURAL FILTERING OF THE SAME GROUNDWATER – POOR IN SODIUM
AMONG THE PUREST AND MOST CRYSTALLINE WATERS IN THE WORLD

13,50

COCA-COLA

ORIGINAL TASTE – ZERO ZUCCHERI – SENZA CAFFEINA

4,00

BIRRA “STA TIPA”

BIRRIFICIO STIMALTI – PALE ALE – GRADO ALCOLICO 5,2%
PALE ALE BEER

8,00

COPERTO

4,00





Allergeni

Ai sensi dell'Allegato 2 del Regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni da fornire ai consumatori, riportiamo la lista dei 14 allergeni, i quali possono essere responsabili di intolleranze ed allergie nei soggetti sensibili.

- [1] Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro Kamut e i loro ceppi derivati e prodotti da essi derivati);
- [2] Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- [3] Uova e prodotti a base di uova;
- [4] Pesce e prodotti a base di pesce;
- [5] Latte e prodotti a base di latte;
- [6] Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- [7] Soia e prodotti a base di soia;
- [8] Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi loro prodotti;
- [9] Sedano e prodotti con presenza di sedano;
- [10] Senape e prodotti con presenza di senape;
- [11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- [13] Lupini e prodotti a base di lupini;
- [14] Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Al momento dell'ordinazione, si prega in ogni caso di portare a conoscenza il personale di sala di eventuali intolleranze o allergie a uno o più dei seguenti prodotti, al fine di prendere tutti i dovuti accorgimenti durante la preparazione delle pietanze.

Grazie
La direzione