

BAR ROSANDRA



Il Ristorante Rosandra
è lieto di darvi il benvenuto
e di porgere ai suoi Ospiti
i più sinceri auguri di un Sereno Natale
e di un Felice Anno Nuovo.

Che le festività siano un tempo di quiete,
armonia e piacere condiviso,
nel segno dell'eleganza e dell'ospitalità.

Con gratitudine,

La Famiglia Tedesco e lo Staff



Primi Piatti

Risotto Carnaroli Riserva € 22
mantecato con scampi e porcini trifolati
riduzione di crostacei e olio al basilico

Spaghetti alle vongole veraci € 18
apertura naturale in sauté, profumo di vino bianco e prezzemolo fresco

Ravioli al tartufo € 26
ripieno fine con Parmigiano e scaglie di tartufo bianco d'Istria

Brodo di gallina € 14
Tortellini artigianali di Valeggio, serviti in consommé

Secondi Piatti

Branzino e crostacei al cartoccio € 28
cottura al vapore naturale alla mediterranea

Gran Fritto del Golfo € 26
selezione giornaliera di pesce e crostacei, frittura leggera e asciutta

Scampi alla griglia € 30
cottura all'istante e olio EVO del Carso

Stinco di vitello al forno € 24
lunga cottura, patate novelle arrostiti e fondo ridotto al timo

Agnello in umido € 26
cottura gastronomica in casseruola, patatine novelle e aromi

MENU DINATALE BAR RISTORANTE ROSANDRA

Benvenuto di Natale

Calice Fossmarai Valdobbiadene DOCG
dalla nostra selezione

Mini focaccine calde con lardo alle erbe aromatiche
Crostino croccante con baccalà mantecato

Antipasti

La Granzievola in Purezza € 26
Granzievola selezionata, servita nella sua essenzialità

Polentina morbida, baccalà mantecato e lamelle di tartufo bianco
€ 15

Percorso Rosandra di Natale € 32

Crudité di scampi

Carpaccio di branzino agli agrumi e sale delle saline di Sicciola

Insalata di polpo tiepida, erbe spontanee

Baccalà mantecato con tartufo bianco

Cappesante scottate e radicchio tardivo

Gratinato del Golfo € 24

Capesante, canestrelli e gamberi gratinati
con radicchio tardivo ai ferri e leggera emulsione agli agrumi

Tagliere di Natale € 18

Speck Larcher stagionato, guanciale Larcher

Salame nostrano e salsiccia stagionata

Formaggio tabor e pecorino al tartufo

Marmellata di cipolle rosse, miele del Carso

Giardiniera artigianale di verdure croccanti

Contorni

– € 6 cad.

Patatine novelle al forno

Purea di patate

Spinaci al burro

Piselli in tegame con cipolla

Dessert di Natale

– € 8 cad.

Gibanica
tradizionale in interpretazione Rosandra

Strucolo caldo
alle mele o alla ricotta, servito con zucchero vanigliato

Mousse
di cioccolato fondente & agrumi
consistenza leggera, profumi invernali

Bicchieri di panettone con crema al mascarpone