

## 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*



## MENU DI NATALE BAR RISTORANTE ROSANDRA

### Benvenuto di Natale

Calice Fossmarai Valdobiadene 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

Cruditè di scampi

Carpaccio di branzino agli agrumi e sale delle saline di Sicciole

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

### 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

### 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