



Tutto Bene



NOS PIZZAS
au feu de bois



Travailler des produits Italiens
de saison et de très grande qualité

L'ORIGINE DE NOS PRODUITS

- La Charcuterie Rovagnati située à Milan est l'une des plus prestigieuse d'Italie depuis 1943
- Notre Jambon de Parme est affiné pendant minimum 24 mois. 24 mois d'attente sont nécessaires pour atteindre l'affinage idéal de la viande, qui donne au produit une note aromatique fleurie, épicee avec des senteurs de fruits secs
- Le jambon blanc «Grand Biscotto» est l'un des meilleurs jambons blancs au Monde. *Gran Biscotto est un jambon cuit avec un goût unique, grâce aux meilleures cuisses de porc qui sont entières, traitées toutes fraîches, massées et aromatisées avec soin selon une recette secrète, et cuites à la vapeur !*
- Nos Mozza, Burrata et Ricotta viennent directement de la région de Naples
- Le parmesan Reggiano est affiné pendant minimum 24 mois
- Nos huiles d'olive sont Italiennes
- Nos farines proviennent de l'un des moulins les plus réputés d'Italie : La Molino Dallagiovanna s'efforce de préserver la tradition italienne dans le monde
- Les fameuses tomates San Marzano sont récoltées à la main en région Campanie, au pied du Vésuve. Elles sont connues pour leur couleur rouge vif et leur forme allongée. Elles sont protégées par une Appellation d'Origine Protégée, « La rolls de la tomate »

**POUR PASSER COMMANDE,
contactez-nous au 05 44 31 44 47 ou RDV sur notre Click&Collect**

Pour récupérer votre Pizza

11 promenade des tilleuls
19100 Brive-la-Gaillarde

règlement en espèce ou CB



suivez-nous sur @rosi trattoria





ANTIPASTI À PARTAGER... OU PAS !

Tous nos antipasti sont servis avec de la Focaccia maison

FOCACCIA (280g)

9,00 €

Pizza blanche coupée en 6, Origan et huile d'olive vierge à l'ail.

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE (6 pièces) 6,90 €

LA TRUFFETTE (220g) 12,50 €

Petite pizza coupée en 6 recouverte de crème de truffe et fior di latte.

STRACCIATELLA DE BURRATA ET AUBERGINES GRILLÉES 11,00 €

Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de Bufflonne et de crème.
Aubergines confites grillées, tomates confites, pesto maison et vinaigre balsamique.

STRACCIATELLA DE BURRATA ET MORTADELLE PISTACHE 13,00 €

Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de Bufflonne et de crème. Mortadelle Pistache, tomates cerises, Pesto maison et brisure de Pistache du piémont.

STRACCIATELLA DE BURRATA ET SAUMON FUMÉ 13,00 €

Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de Bufflonne et de crème. Saumon fumé, tomates cerises, pistaches concassées

STRACCIATELLA DE BURRATA ET JAMBON CULATTA NOSTRANA 14,00 €

Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de Bufflonne et de crème. Jambon Culatta Nostrana , tomates cerises, noisettes concassées

LA PLANCHE (2 personnes) 14,50 €

Belle planche de charcuteries fines Italiennes Maison ROVAGNATI et parmesan Reggiano et Pecorino.

LA PLANCHE (4 personnes) 25,00 €

Belle planche de charcuteries fines Italiennes Maison ROVAGNATI et parmesan Reggiano et Pecorino.

LES SALADES ROSI

Toutes nos salades sont servies avec de la Focaccia maison

LA BRESAOLA

17,90€

Carpaccio de Bresaola (Ginestrella valtellina - Viande de Boeuf séchée), Burrata, roquette, tomates cerises, citron, câpres, Pesto et copeaux de parmesan.

BURRATA TOMATE 13,50€

Burrata Sorrentina 125g, pesto maison, assortiment de tomates, balsamique.

ASSIETTE PARMIGIANO, CULATTA & BURRATA 17,50€

Salade, parmesan Reggiano 24 mois, jambon Culatta Nostrana, tomates cerises et Burrata.

LA VEGETARIANA 16,00€

Salade, burrata , légumes grillés maison (aubergines, courgettes, tomates confites), tomates cerises, Pickles maison, basilic, vinaigre Balsamique et pesto maison.

LA ROCAMADOUR 15,50€

Salade, Rocamadour sur une pâte à Focaccia, tomates cerises, pancetta stagionata tesa , pomme & noix.

SALADE PAZZARELLA 16,00€

Pâtes fusilli tricolore, straciatella (Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de Bufflonne et de crème), Jambon Gran Biscotto, tomates cerises, Pesto maison et vinaigre balsamique, copeaux de parmesan.

SALADE BIKINI 16,00€

Salade, avocats, crevettes, saumon fumé, œuf dur, artichauts, tomates cerises, sauce cocktail.

SALADE MONICA 16,00€

Salade, filets de poulet panés, tomates cerises, sauce césar, copeaux de parmesan ; croutons de pain, chips de Pancetta, œuf dur.

TEGLIA 1000g (60x40)

Sur commande 48h avant - Uniquement à emporter.

La pizza in teglia romaine est peut-être le deuxième type de pizza le plus commun et le plus connu en Italie, après la pizza napolitaine. À partager pour 8 à 10 personnes pour l'apéritif

TEGLIA VÉGÉTARIENNE

35,00 €

TEGLIA CULATTA ET BURRATA

41,90 €

TEGLIA 100% TRUFFES

49,50 €

Nos planches à emporter sur commande

Mixte charcuterie 100% italien haut de gamme, fromages, antipasti et légumes grillés maison.

Minimum 10 personnes 8,50€ par personne.





COCKTAIL ALCOLICI

APEROL SPRITZ (18cl) 8,40 €

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange.

SELECT SPRITZ (18cl) 9,40 €

Aperitivo Select, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange. (Véritable icône des apéritifs vénitiens)

LIMONCELLO SPRITZ (18cl) 9,40 €

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron.

LE SAINT GERMAIN (18cl) NEW 9,40 €

Prosecco, liqueur de fleur de sureau, citron vert, Menthe fraîche, eau gazeuse.

LE FLORA SPRITZ (18cl) NEW 8,40 €

Pisco, liqueur de fleur de sureau, citron, Prosecco, French Tonic.

NEGRONI (10cl) 8,40 €

Bombay (Gin), Martini rouge, Campari, rondelle d'orange.

AMERICANO 8,40 €

Martini rouge, Campari, Perrier et rondelle d'orange.

PINA COLADA (18cl) 8,90 €

Bacardi reserva Ambré, jus d'ananas, purée de coco.

MOJITO CLASSIQUE (18cl) 8,90 €

Bacardi reserva Ambré, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, angostura.

SEX ON THE BEACH (18cl) NEW 8,90 €

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas et jus de cranberry.

COCKTAIL DE RÉMI (18cl) 8,40 €

Chaque jour notre barman Rémi vous prépare une nouvelle création.

COCKTAIL ANALCOLICI

LE HUGO (18cl) 7,80 €

Sirup saveur rhum, jus d'ananas, purée de coco.

LE MATTHEW (18cl) 7,80 €

Cocktail de fruits exotiques, grenadine.

LE LUCAS (18cl) 7,80 €

Sirup saveur Mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne.

L'ÉTÉ INDIEN (18cl) 7,80 €

Jus de goyave, jus de citron vert, grenade.

SPRITZ VENEZZIO (20cl) 7,80 €

Un cocktail pétillant, sans alcool, arômatisé à l'orange, élaboré et embouteillé en Italie.

COCKTAIL DE RÉMI (18cl) 7,80 €

Chaque jour notre barman Rémi vous prépare une nouvelle création.

ACQUE

50cl 100cl

Vittel 3,20€ 4,20€
San Pellegrino 3,70€ 4,90€
Châtelon (75cl) 7,00€
L'eau de Treignac (75cl) 2,50€



Granini, une marque pas comme les autres.

Granini (25cl) 4,90€

- ORANGE
- ANANAS
- ACE
- TOMATE
- POMME

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net € TTC - Service compris.

APERITIVI

Coupe de Prosecco (12cl)	6,50€
Kir Vin Blanc (15cl)	5,80€
Kir Italien (15cl)	7,50€
Marsala (6cl)	5,50€
Ratafia (6cl)	5,50€
Vin de Noix (6cl)	5,50€
Salers (6cl)	5,50€
Campari (6cl)	5,50€
Martini Rouge, Blanc (6cl)	5,50€
Pastis - Ricard (2cl)	2,90€
Porto (6cl)	5,50€
Suze (6cl)	5,50€
Gin Tonic (18cl)	8,40€

BIRRE

BIRRA PERONI 4,7% Vol.



Peroni est la bière blonde italienne qui rassemble tout le monde, du Nord au Sud. Elle est produite depuis 1846 et, aujourd'hui comme par le passé, elle utilise uniquement des ingrédients sélectionnés tels que le malt 100% italien.

25cl 5,00€ 50cl 7,70€ 100cl 13,20€

BIÈRE ARTISANALE MADE IN CORRÈZE La Dark 5% Vol.



Une bière à la robe ambrée rassurante. Douceur, caractère et gourmandise, quoi de mieux en ces temps troublés.

25cl 5,20€ 50cl 7,90€ 100cl 13,50€

BIÈRE ARTISANALE MADE IN CORRÈZE La Pink 4% Vol.



Blanche aux fruits
Une bière de blé rafraîchissante dans laquelle les framboises (de Beaulieu sur Dordogne) et les cerises apportent de la gourmandise tant pour le palais que pour les yeux.

25cl 5,20€ 50cl 7,90€ 100cl 13,50€

25cl 5,80€ 50cl 8,50€

Supplément sirop pour bière 1€

Grande Girafe de 3L

44,00€

Desperados 5,9 % Vol. (33cl)

6,00€



Moretti (33cl) 5,50€

Bière blonde d'Italie 4,6 % Vol.



Gimber est une boisson qui a du caractère et du goût !

Gimber (4cl) + Perrier 5,90€

Gimber Sweet Lilly (4cl) + Perrier 5,90€
boisson pétillante au gingembre Bio

Kombucha GOA La fusion d'une passion et d'un savoir faire, au cœur du Périgord

Citron - gingembre (35cl) 5,90€
Mangue - vanille (35cl) 5,90€
Cola Chaï (35cl) 5,90€



NOS PIZZAS CLASSIQUES

Pâton de <u>MATTHEW</u>	220g 13,00 €	280g 14,50 €
----------------------------	-----------------	-----------------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : jambon blanc gran biscotto, olives taggiasche et origan.

<u>ANCHOIS</u>	13,50 €	15,50 €
----------------	---------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives.

<u>REINE</u>	14,00 €	16,50 €
--------------	---------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais.

Après cuisson : jambon blanc gran biscotto, olives taggiasche et origan.

<u>LOCHNESS</u>	17,90 €	19,90 €
-----------------	---------	---------

Base crème, mozzarella fior di latte. **Après cuisson :** saumon fumé, pointe de crème à l'aneth, citron.

<u>LA PRESIDENTE</u>	17,00 €	19,00 €
----------------------	---------	---------

Base crème, mozzarella fior di latte, rocamadour des Alpines à Loubressac, pancetta stagionata tesa, origan.

<u>SPIANATA PICCANTE</u>	17,50 €	19,50 €
--------------------------	---------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata Piccante, tomates confites. **Après cuisson :** roquette, copeaux de parmesan.

<u>ROSI BURGER</u>	17,50 €	19,50 €
--------------------	---------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cheddar, bœuf haché, pancetta stagionata tesa. **Après cuisson :** roquette, cornichons, pickles oignons rouges, sauce burger.

<u>LA POULETTE</u>	17,00 €	19,00 €
--------------------	---------	---------

Base crème, mozzarella fior di latte, filets de blanc de poulet marinés aux épices Raz-el-hanout, champignons frais, gorgonzola, pickles oignons rouges.

<u>LA CARBONARA</u>	17,50 €	19,50 €
---------------------	---------	---------

Base Crème, mozzarella fior di latte, parmesan, guanciale (viande séchée issue des joues du cochon), œuf, champignons frais (flambés au cognac si vous le souhaitez), pickles d'oignons rouges.

<u>LA COCHONNERIE</u>	17,50 €	19,50 €
-----------------------	---------	---------

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, Porchetta (cochon de lait), champignons frais. **Après cuisson :** Stracciatella et Noisettes torréfiées.

<u>LA PEPPERONI</u>	17,00 €	19,00 €
---------------------	---------	---------

Base Tomate, mozzarella fior di latte, Poivrons lamelles, Pepperoni (mélange séché de porc et de bœuf assaisonné de paprika). **Après cuisson :** Stracciatella.

<u>LA DIABOLICA</u>	17,00	19,00 €
---------------------	-------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, Spianata Piccante, Peperoncini piccanti.

Après cuisson : pesto et Basilic.

Pâton uniquement en 280g

<u>LA CULATA BURRATA</u>	22,50 €
--------------------------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : Jambon Culatta Nostrana, roquette, vinaigre balsamique, tomates cerises, burrata.

<u>LA PROCIDA</u>	21,90 €
-------------------	---------

Base double tomate. **Après cuisson :** Roquette, tomates cerises, jambon Culatta Nostrana, Stracciatella, vinaigre balsamique, Huile d'olive, copeaux de Parmesan.

<u>TARTUFO</u>	24,90 €
----------------	---------

Crème de truffe, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : roquette, burrata à l'huile de truffe, Balsamique Truffe, Jambon gran biscotto truffes, Truffe d'été.

<u>MONTARELLO</u>	23,50 €
-------------------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : roquette, burrata, bresaola (Ginestrella Valtellina - Viande de bœuf séchée), crumble de parmesan, huile d'olive italienne.

NOS PIZZAS VÉGÉTARIENNES

Pâton de <u>LA BURRATA SUBLIME</u>	220g 14,90 €	280g 14,90 €
---------------------------------------	-----------------	-----------------

Mini-pâte à pizza 220gr, double tomate.

Après cuisson : Tomates cerise au Pesto, Burrata.

<u>MARGHERITA</u>	11,90 €	13,90 €
-------------------	---------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, olives taggiasche, huile d'olive italienne, origan.

<u>LA ROSI-BUFFALA</u>	14,90 €	17,90 €
------------------------	---------	---------

Double Sauce tomate, basilic frais, tomates cerises, huile d'olive italienne. **Après cuisson :** Mozzarella di buffala campana, pesto et parmesan.

<u>CHÈVRE ET MIEL</u>	15,50 €	17,50 €
-----------------------	---------	---------

Base crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre.

Après cuisson : miel et noix de Corrèze.

<u>VÉGÉTARIENNE</u>	16,90 €	18,90 €
---------------------	---------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, tomates confites, artichauts. **Après cuisson :** roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, pickles maison.

<u>VÉGÉTALIENNE</u>	16,00 €	18,50 €
---------------------	---------	---------

Base double tomate, Champignons frais, aubergines, courgettes, tomates confites, artichauts. **Après cuisson :** roquette, tomates cerises, pickles maison.

<u>5 FORMAGGI</u>	16,00 €	18,50 €
-------------------	---------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, provolone, Fontina, gorgonzola. **Après cuisson :** parmesan et origan.

LES CALZONES

Pâton de <u>GRAN SASSO</u>	280g 17,00 €
-------------------------------	-----------------

Base crème, Provolone, fontina, mozzarella fior di latte, jambon blanc gran biscotto.

<u>LES FRANGINS</u>	17,00 €
---------------------	---------

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc gran biscotto, œuf.

<u>LA PETRIE</u>	19,00 €
------------------	---------

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc gran biscotto aux truffes.

<u>LA PIZZA ÉTOILE</u>	21,50 €
------------------------	---------

Crème de truffe, mozzarella fior di latte dans chaque étoile, et au centre un Camembert Di Bufala au lait de Bufflonne de Lombardie. **Après cuisson :** Roquette à l'huile de Truffes, jambon blanc gran Biscotto aux truffes.

<u>LA CALZONE DU BOSS</u>	25,00 €
---------------------------	---------

Pâtes fraîches à la Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon gran biscotto Truffes, jaune d'œuf.

CHAQUE
JOUR UNE
NOUVELLE
PIZZA 100%
CRÉATION

19€

Végétalien

Végétarien

épicé



PIZZA DESSERT PÂTE 220G À PARTAGER OU PAS

(Pizza Dessert à commander en début de repas)

PIZZA COROLLES

Bouchées de pâte à Pizza fourrée de Nocciolata, noisettes et pistaches.

PIZZA CALZONE

Pizza calzone garnie de Nocciolata et sucre glace un vrai extase en bouche !

PIZZA BANANE CHOCOLAT COCO

Pizza base crème fraîche, banane en rondelle, sucre cassonade et **après cuisson** : coco, Chocolat maison

LES SUPPLÉMENTS

Œuf frais	0,90 €
Anchois.....	2,40 €
Jambon blanc Gran Biscotto.....	3,90 €
Fromage	2,40 €
Champignons.....	2,80 €
Jambon blanc Truffé	5,90 €
Burrata 125g.....	3,40 €
Mozzarella di Buffala campana 125g.....	3,00 €
Stracciatella	2,90 €
Jambon Culatta nostrana	7,20 €
Porchetta	4,50 €
Spianata 	3,90 €
Truffe noires.....	8,80 €
Bœuf haché	4,50 €
Filet de blanc de poulet mariné aux épices Raz-el-hanout	4,50 €
Bresaola (Ginestrella Valtellina – viande de bœuf séchée).....	7,20 €
Poivrons cuisinés	4,50 €
Peperoncini piccanti 	3,00 €

12,90€

MENU ROSI (PLAT + DESSERT OU BOISSON)

Tous les midis du lundi au vendredi (*sauf jours fériés*)

PLAT

La pizza du jour
(pâton de 220g)

ou

Plat du Chef



+

DESSERT

Café délice
ou
Glace/Sorbet
2 boules



OU

BOISSON



33cl



33cl



50cl



50cl



25cl

12,5cl

Verre de vin rouge, blanc,
rosé pays du Gard IGP

10€

MENU BAMBINO

Pizza en forme de lapin (pâton de 220g)
avec de la Mozzarella fior di latte et du
jambon blanc Gran Biscotto

ou Pâtes fraîches au beurre ou à la tomate
+ Jambon Gran Biscotto

+ Sirop BIO fraise ou menthe (à volonté)
+ 1 boule de glace au choix
+ 1 sucette Pierrot Gourmand



**PIERROT
GOURMAND**



LES PLATS

LASAGNES MAISON (RECETTE DE LA MAMMA)

16,00 €

Lasagnes de boeuf cuites et gratinées au feu de bois.

BUFFALA VEGETARIANA

16,00 €

Sauce tomate San Marzano, Aubergines, courgettes, tomates séchées, artichauts, tomates fraîches, le tout gratiné à la mozzarella Di Buffala. **Après cuisson** : roquette, huile d'olive et pesto.

*Demandez l'ardoise
pour les Spécialités du Chef*

LES PÂTES FRAICHES artisanales

PASTA ALLA CARBONARA

16,50 €

Authentique Carbonara sans crème (lardons de Guanciale, jaune d'œuf, vin blanc, parmesan et Pecorino Poivre)

PASTA AL TARTUFO

19,50 €

Crème de Truffe, Truffes, jambon Gran biscotto Truffes, jaune d'œuf, parmesan

PASTA ALL'ARRABBIATA

15,50 €

Sauce tomate, ail, piment, basilic frais

PASTA AL PESTO MAISON

15,50 €

Pesto, pignons de pin, basilic frais, parmesan

PÂTES FRAICHES DU JOUR

16,50 €

**PIERROT
GOURMAND**



I VINI

Quando il vino è buono, devi berlo!

Vin rouge

NEW

I Tratturi Primitivo - Cantine San Marzano 2023

Le Primitivo I Tratturi de Cantine San Marzano est un vin rouge simple et monocépage de la région viticole italienne des Pouilles. En bouche, ce vin rouge italien flatte le palais avec un fruité dominant, complété par des herbes méditerranéennes et des épices douces.

NEW

Chianti DOCG Infinitum

Sangiovese (minimum 75%), et autres cépages typiques de Toscane. Le vin chianti est sans doute l'un des vins rouges italiens les plus réputés et appréciés au monde. Rouge intense et vif, bouquet complexe, aux notes florales et fruitées.

NEW

Lambrusco Emilia Romagna - Vin pétillant

Alors le Lambrusco, qu'est-ce que c'est? C'est un vin rouge effervescent des plus originaux qui provient d'Émilie-Romagne (Lambrusco DOC) élaboré à partir du cépage lambrusco. Pour vous faire une idée, imaginez-vous un beaujolais effervescent plein de bulles fines, de notes fruits frais, légèrement sucré avec un beau niveau d'acidité et des tannins bien ronds, bien souples. Quand même assez original non?

NEW

Casalforte Corvina Veronese IGT

La Corvina est un cépage rouge noble qui donne naissance à un vin élégant et aromatique. En bouche, le Castelforte Corvina est sec et corsé, avec des tanins bien intégrés.

NEW

Campagnac IGP Gard «Grenache et Syrah» Souple et fruité.

15cl

-

25cl

-

50cl

-

75cl

24,00€

NEW

Domaine La Costesse - Cuvée Peyras - AOP Pic St Loup

60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault. Robe profonde rubis. Nez sur les fruits noirs, la garrigue, la minéralité. Bouche structurée et fraîche.

Vin rouge du mois : Il s'agit toujours de Belle surprise, à demander lors de votre commande.

Vin rosé

NEW

Bardolino Chiaretto Rosé Santa Sophia « 3 Cépages Corvina, Molinara , Rondinella »

Ce vin à la couleur rose laisse apparaître au nez un profil aromatique très surprenant avec des notes de groseille et de framboise. En bouche, on retrouve un vin avec une attaque très riche et épicee. Ce vin léger et fruité s'associera parfaitement avec des antipasti.

4,90€

-

12,30€

-

18,20€

22,00€

NEW

Campagnac Rosé IGP Gard « Grenache et Syrah »

Couleur saumonée, vin tendre et persistant aux arômes complexes de fruits et fleurs

4,80€

-

7,40€

-

13,50€

-

NEW

La Girafe Verte de Chez Barbanau - Côtes de Provence AOP

La cuvée de ROSI, Côtes de Provence issu de Syrah, Grenache et cinsault vinifié naturellement.

-

-

-

24,00€

NEW

La Montagne Saint Victoire - Domaine des Artauds

« Côtes de Provence Saint Victoire »

La robe est franche, de couleur litchi, avec des reflets gris. Le nez s'exprime avec élégance, révélant des notes de framboise, de cerise, de fleurs et d'épices fraîches.

6,10€

-

13,50€

-

17,20€

24,00€

NEW

Château Léoube Rosé

« Vin rosé bio - AOC Côtes de Provence » 

FRUITÉ - EQUILIBRÉ - GÉNÉREUX

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre.

Ce vin rosé de Provence, élégant et complet à forte influence maritime, est de toutes les saisons, de tous les instants.

-

-

-

30,00€

Vin blanc

NEW

Vulcanico - Falanghina 100% Basilicata IGT 2023

Vin clair et consistant, de couleur jaune paille aux reflets dorés. Le nez est intense, vin équilibré et corsé avec une bonne persistance et intensité.

6,90€

-

11,90€

-

22,00€

28,00€

NEW

Campagnac Blanc IGP Gard « Sauvignon et Muscat »

Richesse aromatique du sauvignon et du muscat associées donne un vin frais et fruité.

4,80€

-

7,40€

-

13,50€

-

NEW

Domaine Horgelus - Le bal des papillons 2021 - Côtes de Gascogne (Sud Ouest)

Mâelleux mais tout en finesse, ce vin possède un remarquable équilibre entre le sucre résiduel et sa belle acidité, typique du cépage. Les notes de fruits jaunes, de pêche au sirop, d'ananas vous séduiront de l'apéritif au dessert. On en devient vite addict.

4,50€

-

8,00€

-

14,00€

19,00€

NEW

Chablis Vieilles - Vignes Domaine Dampt

Aah le Chablis ! Quel nom évocateur... Une personnalité unique, un vin blanc sec de Bourgogne et d'une grande finesse... Evidemment 100% Chardonnay !

6,90€

-

11,90€

-

22,00€

28,00€

Champagne Demandez notre carte de Champagne d'exception !

Champagne Bauchet Brut - Champagne AOP

Cépages Chardonnay (80%), Pinot noir (20%)

-

-

-

40,00€

1/2 bouteille de Champagne Bauchet Brut - Champagne AOP

Cépages Chardonnay (80%), Pinot noir (20%)

-

-

-

22,00€

Vin effervescent

Prosecco Riondo Extra

Cépages Glera. Des notes de pomme golden, de poire et de fleurs d'acacia.

6,50€

-

-

19,00€

Moscato d'Asti DOCG La Gatta 2022 Vite Colte - Piemont

Le Moscato d'Asti La Gatta se caractérise par une couleur dorée claire, avec des reflets légèrement verdâtres. Le nez s'ouvre sur un bouquet typiquement fruité, donnant des notes de fruits frais. En bouche, il est doux, doux et harmonieux. C'est un vin agréablement persistant avec une finale qui rappelle les arômes initiaux du raisin.

-

-

-

29,00€



HVE : Haute Valeur Environnementale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net € TTC - Service compris.



LES VINS PRÉFÉRÉS DE *Gwen & Pascal*

BARBERA D'ASTI 'BRICCO DELL'UCCELLONE' BRAIDA 2018

75cl 96,00€

100 % Barbera

Bricco dell'Uccellone a une couleur rouge rubis très intense, avec des reflets grenat. Le nez s'ouvre sur un bouquet riche et complexe, avec des notes de fruits rouges sur des notes mentholées, puis de vanille et de réglisse. En bouche, il est doux et d'une structure remarquable, avec une finale longue et agréablement aromatique.

AMARONE « VALPANTENA » 2020 BERTANI

75cl 75,00€

80% Corvina - 20% Rondinella

Plein, authentique et substantiel, l'Amarone Valpantena di Bertani est certainement un des plus importants et les mieux réussis des grands vins de Valopolicella

PINOT NOIR « LUDWIG » ELENA WALCH 2021

75cl 65,00€

élu meilleur pinot noir d'Italie - 100% Pinot noir

Le Pinot Nero Elena Walch a une couleur rubis vif et se caractérise par des arômes de fruits rouges, de cerises et de framboises et une note épicee de poivre blanc en arrière-plan. En bouche, il convainc par sa structure forte et sa saveur invitante, grâce à ses tanins délicats, son arôme épice et une finale fraîche.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 ARGIANO

75cl 96,00€

meilleur vin du monde l'année dernière selon le Wine Spectator - 100% Sangiovese

L'Argiano Brunello di Montalcino est un vin fascinant et équilibré. Une robe rubis aux reflets grenat, un nez qui offre des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices, de rafraîchissantes notes de menthe et d'autres rappels de tabac et de cuir. En bouche, il est chaud et plein, séducteur et frais à la fois, et minéral.

SAINT- AMOUR 2023 - DOMAINES DES VIGNES DU PARADIS

75cl 39,00€

D'une robe rouge rubis soutenu aux reflets grenat, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs comme la mure et la myrtille. En bouche les tanins sont assez fondus avec une finale de cerise confite très légèrement réglissée.

CHÂTEAU YVONNE 2021 (SAUMUR CHAMPIGNY)

75cl 39,00€

L'archétype des grands cabernets du Saumurois à la fine touche sauvage, à la délicate sensation de végétal. Une vitalité incroyable. Un fruité claquant, une matière dense et enveloppante avec des notes réglissées et une pointe d'épice

POMMARD 2017 - JUSTIN GIRARDIN

75cl 85,00€

Cépage Pinot Noir

Un vin riche, puissant et charpenté. Arômes de fruits rouges avec des notes épicees.

MOULIS EN MÉDOC 2019 - CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAX

75cl 49,00€

Cépages : 58 % Cabernet-Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc.

Bouche : Puissante et fruitée, savoureux et gourmand, finale longue et épicee avec des tanins.

CÔTE RÔTIE « LA SYBARINE » 2021 - DOMAINE GARON

75cl 79,00€

Cépages 100% Syrah

La Sybarine est un Côte Rotie très élégant, fruité très subtil sur la cerise, le réglisse, le café torréfié. Un vin rouge complexe, rond, puissant, épice, au boisé bien fondu.

MARSANNAY LES LONGEROIES 2022 - DOMAINE RENÉ BOUVIER

75cl 80,00€

100% Pinot noir, Coïte de Nuits, ce vin se distingue par sa couleur rubis éclatante et son bouquet aromatique complexe, Il offre des notes de fruits rouges mûrs, de sous-bois et des épices légères. En bouche, il révèle une structure et une belle longueur, offrant une expérience gustative riche.



LES AMIS DE LA BOUÏSSIÈRE 2021 - DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE - VIN DE FRANCE (Gigondas, Vacqueyras)

75cl 29,00€

Cépages : 38% Merlot, 41% Syrah et 21% Grenache

Un vin croquant et charnu qui a bénéficié des mêmes soins que les crus plus prestigieux élaborés sur le domaine.

POUILLY FUISSE 2022 - ÂME FOREST

75cl 58,00€

Cépage : Chardonnay

Superbement équilibré entre sensualité du millésime et finesse minérale, ce Pouilly-Fuissé de très haut vol nous emmène sur une dimension marine. Parfaitement balancé entre richesse et fraîcheur, il prolonge le plaisir sur une magnifique finale crayeuse.

Sélectionnés par le meilleur Sommelier de Champagne

CHAMPAGNE AGRAPART - TERROIRS

95 €

Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

CHAMPAGNE CHARTOGNE TAILLET – CUVÉE SAINTE ANNE

85 €

CHAMPAGNE R.H. COUTIER GRAND CRU CUVÉE TRADITION BRUT

70 €

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ A.MARGAINE

85 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net € TTC - Service compris.



Menu Del Caffè

ESPRESSO



ESPRESSO BIO 2,00 €
Café grain Bio Merling Éthiopie,
café équilibré, notes de cacao et de noisette.



ESPRESSO GUATEMALA BIO 2,20 €
Café corsé,
notes épicees et chocolatées.



ESPRESSO COLOMBIE BIO 2,20 €
Cette pure origine d'arabica
est absolument divine.
Issu des hauts plateaux colombiens,
ce café offre une tasse suave et gourmande.



DÉCAFÉINÉ - MEXIQUE BIO 2,20 €
Café goûteux et crémeux
qui égrene avec délicatesse.

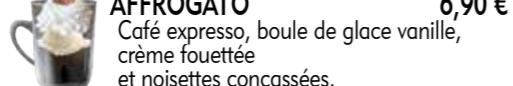


DOUBLE ESPRESSO BIO 3,80 €
Café grain Bio Merling Éthiopie,
café équilibré, notes de cacao
et de noisette.

MACCHIATO



ESPRESSO MACCHIATO 2,20 €
Espresso, nuage de mousse de lait.



AFFROGATO 6,90 €
Café expresso, boule de glace vanille,
crème fouettée
et noisettes concassées.

ESPRESSO CONPANA

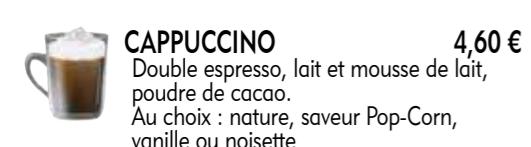


ESPRESSO CONPANA 3,00 €
Espresso, crème fouettée.



IRISH COFFEE 9,00 €
Préparation typiquement irlandaise
à base de whisky, café et crème fouettée.

CAPPUCCINO



CAPPUCCINO 4,60 €
Double espresso, lait et mousse de lait,
poudre de cacao.
Au choix : nature, saveur Pop-Corn,
vanille ou noisette

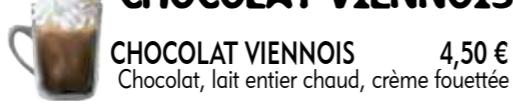


CAFÉ ROSI 4,90 €
Café expresso + 2cl d'alcool
(poire, mirabelle, cognac, calvados)

CHOCOLAT CHAUD



CHOCOLAT CHAUD ITALIEN 4,50 €
Chocolat, lait entier chaud
et mousse de lait.



CHOCOLAT VIENNOIS 4,50 €
Chocolat, lait entier chaud, crème fouettée

Té Infusion 4,20€

DETOK BRÉSILIENNE BIO

Ce thé est un délicieux mélange
qui associe les bienfaits détox et vivifiants du thé vert,
du maté, de l'açaï et du guarana, à la gourmandise
acidulée du fruit de la passion

VIVE LE THÉ BIO

Ce bouquet d'agrumes délicatement parfumé
avec du gingembre est une ode à la bonne humeur
et à la joie de vivre !

DETOK BALINAISE BIO

Une délicieuse infusion bio qui associe la citronnelle,
le galanga, la mangue et la papaye.

THÉ DU HAMMAM

Ce thé vert, gourmand et fruité,
évoque la datte verte, la fleur d'oranger,
la rose et les fruits rouges.

ILLEUIL, CAMOMILLE, FLEUR D'ORANGER BIO

Infusion aromatique sans théine.



2025-EN029218

MÖVENPICK®



MÖVENPICK®

SAY HELLO! SAG HALLO! SALUT!

WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.COM #DISCOVERMOEVENPICK



Gelato è Love

CREMES GLACEES



VANILLA DREAM
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR



SWISS CHOCOLATE
CHOCOLAT SUISSE



ESPRESSO CROQUANT
CAFÉ



STRAWBERRY
FRAISE



CARAMELITA
CARAMEL



MINT CHOCOLATE
MENTHE CHOCOLAT



PISTACHIO
PISTACHE



RUM RAISIN
RHUM RAISINS



BANANA
BANANE



COOKIE & CARAMEL
COOKIE & CARMEL



TIRAMISU
PARFUM TIRAMISU



COCONUT
NOIX DE COCO



MAPLE WALNUT
NOIX & SIROP D'ÉRABLE

SORBETS



BLACKCURRANT
CASSIS



PASSION FRUIT & MANGO
FRUIT DE LA PASSION & MANGUE



RASPBERRY
FRAMBOISE



LEMON & LIME
CITRON ET CITRON VERT



APRICOT
ABRICOT



Coupe 1 boule : 3,70 €
Coupe 2 boules : 6,70 €
Coupe 3 boules : 8,70 €

Supplément

crème de mascarpone chantilly maison: 1,50 €



Photos non contractuelles



CAFE LIEGEOIS

Deux boules Café et une boule Vanille Bourbon de Madagascar accompagnées d'un trait de café espresso et de crème de mascarpone chantilly maison.

8,90 €



CHOCOLAT LIEGEOIS

Une boule Vanille Bourbon de Madagascar et deux boules Chocolat Suisse accompagnées de sauce chocolat maison et de crème de mascarpone chantilly maison.

8,90 €



DAME BLANCHE

Trois boules Vanille Bourbon de Madagascar accompagnées de sauce chocolat maison et de crème de mascarpone chantilly maison.

8,90 €



CARAMEL MON AMOUR

Deux boules Caramel accompagnées de sauce caramel beurre salé maison et de crème de mascarpone chantilly maison.

8,90 €



COOKIE DREAM

Une boule Vanille Bourbon de Madagascar et une boule Cookie & Caramel accompagnées de sauce chocolat maison et de crème de mascarpone chantilly maison.

8,90 €



PISTACCIO

Deux boules Pistache accompagnées de pistaches finement hachées et de crème de mascarpone chantilly maison.

8,90 €



COUPE ROSI

Une boule Vanille Bourbon de Madagascar, une boule Chocolat Suisse accompagnées d'un demi brownie aux noix de pécan, de sauce caramel beurre salé maison et de crème de mascarpone chantilly maison.

8,90 €



CERISE AMARENA

Deux boules de glace Amarena, cerise Amarena accompagnées de crème de mascarpone, chantilly maison et amandes effilées.

8,90 €



ROSI MELBA

Une boule Fraise et une boule Vanille Bourbon de Madagascar accompagnées de meringue, de fraises fraîches, crème de mascarpone chantilly maison, amandes effilées et d'un coulis fruits rouges.

8,90 €



LIMONCELLO

Deux boules Sorbet Citron jaune et Citron vert, Limoncello*.

9,50 €



LA MOUMOUNE

Deux boules Rhum raisins et Rhum* de Jamaïque.

9,50 €



ICEBERG

Deux boules Menthe chocolat et Get 27*.

9,50 €

Dolci Della Casa

5,90 €

AFFOGATO

Dessert traditionnel italien peu connu qui mêle glace vanille Bourbon de Madagascar et café espresso 100 % Arabica Bio et noisettes concassées.

6,90 €

TIRAMISU CAFÉ

Dessert traditionnel italien au café qui vous tire vers le haut.

6,90 €

BABY COTTA

Accompagné de son coulis fruits rouges ou de sauce caramel beurre salé maison.

9,90 €

TARTE FINE AUX POMMES

Accompagnée de sa glace vanille Bourbon de Madagascar et de sauce caramel beurre salé maison.

7,90 €

LE BROWNIE DE ROSI

Gâteau au chocolat avec noix de pécan, servi avec crème glacée noix et sirop d'érable, sauce chocolat maison et crème de mascarpone chantilly maison.

9,50 €

CAFÉ GOURMET

Assortiment de desserts maison en petites portions. (Tiramisu café, Nougat glacé, Macaron Rosi, Dessert du Chef)

7,90 €

GAUFRE LIÉGEOISE

Avec sucre glace.

9,90 €

GAUFRE ROSI

Servie avec sa boule vanille Bourbon de Madagascar, chocolat maison, crème de mascarpone chantilly maison, amandes effilées.

7,90 €

LA TENTATION

Biscuit cacao, ganache vanille, ganache chocolat-noisette, biscuit madeleine vanille, croquant blanc.



Demandez l'ardoise des desserts,
préparés par notre chef chaque jour.

Photos non contractuelles



**Écrivez un avis
sur Tripadvisor**



**Chez Rosi Trattoria, chaque plat est préparé avec passion :
des pâtes fraîches maison, des pizzas napolitaines au levain
naturel, et tout l'amour de l'Italie dans chaque bouchée.**

**Votre satisfaction est notre plus grande joie, et c'est grâce à vous
que cette belle aventure continue. Alors, si vous avez passé un
bon moment chez nous, laissez-nous un avis sur TripAdvisor.**

**Un petit avis positif, c'est pour nous comme une étoile de plus sur
la boule à facettes des toilettes (et ça, c'est précieux) !**

**Merci de faire vivre cette belle aventure avec nous,
et au plaisir de vous revoir très bientôt pour de nouvelles saveurs
et de bons moments partagés 😊**

L'équipe Rosi Trattoria

