

## APÉRITIFS

### PLANCHES DE CHARCUTERIE ACCOMPAGNÉES DE FOCACCIA

La petite Planche (2 personnes) .....	13,00€
La grande Planche (4 personnes) .....	19,00€
Focaccia (280g) .....	8,00 €
<i>Pizza blanche, origan et huile d'olive vierge à l'ail.</i>	
✓ Beignets de Fleurs de courgettes (6 pièces) .....	5,00€

### PÂTES FRAICHES

Lasagnes Maison .....	11,00€
Pâtes fraîches maison <b>Manzoni</b> .....	13,50€
<i>All'Arrabiata ou Al Pomodoro ou Alla Carbonara - Du lundi au samedi uniquement</i>	
Pâtes aux truffes .....	17,00€
<i>Crème de Truffe, Truffes, jambon Gran biscotto Truffles, jaune d'œuf, parmesan</i>	
NEW Pâtes fraîches du jour .....	14,50€

### LES SALADES & ANTIPASTI (SERVIS AVEC FOCACCIA MAISON)

✓ Stracciatella de Burrata, aubergines grillées et pesto maison ....	10,00€
<i>Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de bufflonne et de crème.</i>	
NEW Stracciatella de Burrata et saumon fumé, pistaches concassées ...	13,00€
<i>Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de bufflonne et de crème.</i>	
NEW Stracciatella de Burrata et jambon Culatta Nostrana, .....	13,00€
<i>noisettes concassées</i>	
<i>Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de bufflonne et de crème.</i>	
Assiette parmigiano .....	15,00€
<i>Salade feuille de chêne, parmesan Reggiano 24 mois, jambon Culatta Nostrana, tomates cerises.</i>	
✓ La Vegetariana .....	13,00€
<i>Salade feuille de chêne, burrata Sorentina, légumes grillés (aubergines, courgettes, tomates confites), tomates cerises, basilic, vinaigre balsamique.</i>	
La Bresaola .....	15,00€
<i>Carpaccio de bresaola (Ginestrella Valtellina - viande de bœuf séchée), burrata, roquette, tomates cerises, citron, câpres, pesto et copeaux de parmesan.</i>	
La Rocamadour .....	13,50€
<i>Salade feuille de chêne, Rocamadour sur une pâte à Focaccia, tomates cerises, pancetta stagionata, pomme, noix.</i>	

### DESSERTS

Tiramisù .....	5,00€
Calzone Nocciolata .....	9,00€
Cheesecake et son coulis de fruits rouges .....	5,00€
Dessert du Chef .....	5,00€
NEW Pot de glace artisanale 120cl (plusieurs choix de parfum) .....	4,90€

### BOISSONS

Coca-Cola, Orangina, Fuze Tea, Vittel .....	2,50€
Menabrea Bionda (bière blonde d'Italie) .....	4,90€
NEW Moretti (bière blonde d'Italie) .....	4,90€
Nombreux vins italiens sur place (-20% de remise à emporter)	

### NOTRE SAUCE TOMATE SAN MARZANO

Préparée tous les matins avec amour et générosité pour vous garantir un maximum de fraîcheur !

### NOTRE CHARCUTERIE Paolo ROVAGNATI

Est bel et bien coupée minute par notre trancheuse à volant manuelle comme dans les « Osteria Italiana ».

## ROSI TRATTORIA

11 Promenade des Tilleuls  
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE  
(parking guierle)



Formés par John Bergh, double champion du monde de la Pizza, nous élaborons notre pâte dans les règles de l'art en utilisant le moulin le plus réputé d'Italie : La Molino Dallagiovanna, pour obtenir un résultat exceptionnel.

*C'est pourquoi nos pizzas sont très digestes, légères et croustillantes.*

*Nous avons choisi de les garnir avec des produits de haute qualité afin d'obtenir une subtilité des saveurs.*

Réservation  
**05 44 31 44 47**

CLICK & COLLECT = ROSI-TRATTORIA.COM



CLICK & COLLECT



Lundi	11h30-13h30	18h30-21h30
Mardi	11h30-13h30	18h30-21h30
Mercredi	11h30-13h30	18h30-21h30
Jeudi	11h30-13h30	18h30-21h30
Vendredi	11h30-13h30	18h30-22h00
Samedi	11h00-14h00	18h30-22h00
Dimanche	Fermé	18h00-21h00
À emporter uniquement		

Édition NOV 2024



Tutto Bene



NOS PIZZAS  
au feu de bois  
À EMPORTER



*Envie d'être surpris?*

## LES CLASSIQUES

### BAMBINO (FORME DE LAPIN) 10,00 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.

**Après cuisson** : jambon blanc gran biscotto.

Sucette Pierrot Gourmand offerte



### MATTHEW 12,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives taggiasche, origan.

**Après cuisson** : jambon blanc gran biscotto, origan.

### ANCHOIS 13,00 €

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

### REINE 13,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, olives taggiasche.

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

### LOCHNESS 16,90 €

Base crème, mozzarella fior di latte.

**Après cuisson** : saumon fumé de qualité, pointe de crème à l'aneth, citron 1/4.

### PRÉSIDENTE 15,90 €

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

**Après cuisson** : origan.

## LES VÉGÉTARIENNES

### MARGHERITA 10,50 €

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

### LA ROSI-BUFFALA 14,90 €

Double Sauce tomate, basilic frais, tomates cerises, huile d'olive italienne.

**Après cuisson** : Mozzarella di buffalo campana, pesto et parmesan

### CHÈVRE ET MIEL 14,50 €

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

**Après cuisson** : miel et noix (QOI AQUI - Origine Corrèze).

### VÉGÉTARIENNE 16,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, tomates séchées, artichauts.

**Après cuisson** : roquette, copeaux de parmesan, tomates

### 5 FORMAGGI 14,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, provolone, fontina, gorgonzola.

**Après cuisson** : Parmesan et origan.

### LA BONNE POIRE 14,50 €

Base crème, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, gorgonzola, poire au sirop.

## LES GOURMETS

### SPIANATA 16,50 €

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

### ROSI BURGER 17,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cheddar rapé, bœuf haché, pancetta stagionata tesa, tomates confites.

**Après cuisson** : roquette, cornichons, pickles oignons rouges, sauce burger.

### LA POULETTE 17,50 €

Base crème, mozzarella fior di latte, filet de blanc de poulet mariné aux épices Raz-el-hanout, champignons frais, gorgonzola.

**Après cuisson** : Pickles oignons rouges.

### LA CARBONARA 17,90 €

Base Crème, mozzarella fior di latte, parmesan, guanciale (viande séchée issue des joues du cochon), champignons frais (flambés au cognac si vous le souhaitez). **Après cuisson** : Pickles oignons rouges.

### LA COCHONNERIE 17,90 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, porchetta (cochon de lait).

**Après cuisson** : Stracciatella, noisettes torréfiées.

### LA PROCIDA 19,90 €

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

### LA C.A.B. 20,00 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, Champignons frais, filet de blanc de poulet, steak haché, Pepperoni, poivrons frais cuisinés, œuf Bio

**Après cuisson** : Paprika fumé, copeaux de parmesan.

### LA PEPPERONI 18,50 €

Base Tomate, mozzarella fior di latte, Poivrons lamelles cuisinés, Pepperoni (mélange séché de porc et de bœuf assaisonné de paprika).

**Après cuisson** : Stracciatella

### LA CULATTA BURRATA 19,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.

**Après cuisson** : jambon Culatta Nostrana coupé minute, roquette, vinaigre balsamique, tomates cerises, burrata.

### LA DIABOLICA 17,00 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, Salamella (saucisse piquante de Napoli).

**Après cuisson** : Peperoncini piquante, pesto, basilic.

### TARTUFO 22,90 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte.

**Après cuisson** : roquette, burrata à l'huile de truffe, jambon blanc gran Biscotto aux truffes, Truffe Melanosporum, vinaigre balsamique Truffe.

## LES CALZONES

### GRAN SASSO 15,50 €

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

### LES FRANGINS 15,50 €

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

### LA PETRIE 18,00 €

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

### ALBERTO 16,00 €

Base crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, crème à l'aneth.

### LA PIZZA ÉTOILE 20,00 €

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** : jambon blanc gran Biscotto aux truffes

## TEGLIA

### 1000 g de pâte a Focaccia (60x40) sur commande 48H avant

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 PEPPERONI ET STRACCIATELLA 39,00 €

### TEGLIA CULATTA ET BURRATA 41,90 €

### TEGLIA 100% TRUFFES 49,50 €

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

Minimum 10 personnes 8.50€ par personne (un chèque de 100€ en caution vous sera demandé pour la planche)



## LES SUPPLÉMENTS

Œuf Bio ..... 0,90 €  
Jambon blanc Gran Biscotto .... 2,90 €  
Fromage ..... 2,40 €  
Champignons ..... 2,80 €  
Jambon blanc Gran Biscotto Truffé.. 5,90 €  
Burrata ..... 3,40 €  
Stracciatella ..... 2,90 €  
La Culatta Nostrana ..... 7,20 €  
Salamella ..... 3,40 €  
(saucisse napolitaine aux piments)

Spianata ..... 2,90 €  
Truffe noire ..... 8,80 €  
Bœuf haché..... 4,50 €  
Saumon fumé ..... 4,50 €  
Bresaola..... 7,20 €  
(Ginestrella Valtellina - viande de bœuf séchée)  
Poivrons cuisinés ..... 4,50 €  
Peperoncini piquante ..... 3,00 €

Demandez la Pizza du moment !

18€