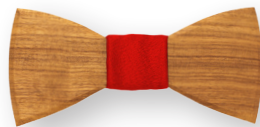


*Benvenuto nel nostro Bistrot Rossofuoco:
un luogo dove il gusto nasce dalla passione
per la tradizione e l'attenzione alla richiesta di
nuove proposte vegane e vegetariane di qualità*

*Ti proponiamo una pausa unica alla scoperta
dei prodotti delle nostre terre:
la pasta fresca fatta in casa,
i prodotti artigianali
e le carni di provenienza IGP*

Buon viaggio nei sapori di casa nostra!

@incore
RAMA
bistrot
ROSSOFUOCO



Antipasti

Tagliere di formaggi, miele e confetture della casa

(primo sale mucca, pecorino fresco, pecorino affinato, formaggio fossa, miele acacia, marmellata peperoni)

€ 10

Taglieri di salumi e piadina

(mortadella artigianale, salame rosa, prosciutto crudo parma 24 mesi)

€ 10

Tortino di verdure, orzo perlato e ricotta, gratinato con olio al timo limone

(melanzane, zucchine, orzo perlato, carote, ricotta, parmigiano, timo limone, olio extra)

€ 8

Parmigiana con bocconcino di bufala al profumo di basilico

(melanzane, parmigiano, pomodoro, cipolla, mozzarella di bufala, basilico, olio extra)

€ 8

Antipasto della casa minimo due persone

(assaggi e selezione di formaggi, salumi, fritti, crostini, marinati serviti su alzatina con contorno di piadina della casa)

€ 23

Primi piatti

Tortellone della casa tirato al mattarello ripieno di ricotta e mortadella artigianale con concassea di pomodoro fresco

€ 10

Gnocco di patate di montagna alle piccole verdure e pomodorini confit

€ 10

Tagliatelle caserecce alla bolognese

€ 9

Lasagne della tradizione

€ 9

Raviolaccio della casa tirato al mattarello ripieno di ricotta e lime saltato con zenzero fresco e parmigiano

€ 10

Carbonara DOC

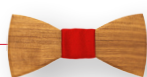
€ 9

Fazzoletto fatto in casa di ricotta e provola affumicata saltato con crema di latte e croccante di zucchine

€ 10

Strozzapreti al pesto di rucola e pomodorini

€ 9



Secondi Piatti

Straccetti di manzo con rucola e scaglie di grana
€ 12

**Tagliata di manzo razza marchigiana al sale di Cervia
con patate rosolate**
€ 16

Filetto di manzo ai porcini o al pepe verde con verdure alla griglia
€ 18

Hamburger di carne chianina con salsa al gorgonzola e patatine fritte
€ 14

Galletto aperto al miele con patate arrosto e salsa bbq
€ 14

Dolci

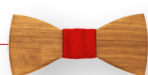
Sfogliatina croccante con crema chantilly e salsa di frutti di bosco
€ 5

Tiramisù della casa
€ 5

Torta tenerina con crema al mascarpone
€ 5

Semifreddo all'ananas
€ 5

Bavarese al caffè
€ 5



Menu Mare

Carpaccio di tonno con vinaigrette arancio e lime
€ 10

Spaghetti alla chitarra con ceviche di salmone e lime
€ 12

Mazzancolle argentine rosticciate al sale grosso
€ 14

Filetto di branzino di Orbetello in crosta di patate e salsa fresca aromatica
€ 14

Menu Vegano

**Misticanza aromatica con crostini di pane integrale, semi oleosi
e tempeh rosolato in salsa di soia**
€ 10

Caramelle di pasta fillo ripiene con verdure di stagione
€ 9

Seitan fatto in casa con piselli
€ 13

Dinner Buffet Menu

Varietà di verdure, legumi e altre proposte dello chef
Piatto unico (1/2 acqua minerale naturale inclusa)
€ 12

Bevande

Acqua 1/2 lt € 1,00 / Acqua 1 lt € 2,00

Bibite in lattina (Coca Cola, Fanta, Sprite) da 33cl € 2,50

Amari e Digestivi € 4,00

I prezzi si intendono comprensivi di IVA, coperto e servizio

