

# menu

## antipasti

- DEGUSTAZIONE DI PESCE** € 18  
4 selezioni di antipasti freddi.
- TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO** € 15
- TAGLIERE DI SALUMI  
E FORMAGGI DEL TERRITORIO** € 14  
con erbe saltate e piadina artigianale.
- IL VEGETARIANO** € 13  
verdure saltate, bollite ed alla griglia,  
insalatina novella, tomino alla piastra.

**ROSA**  
CREMERIA • FOOD



## primi

- PENTOLACCIA DI ROSA** € 18  
paccheri ai frutti di mare con pomodoro,  
crostacei e molluschi.
- TAGLIATELLE ALLA MARINARA** € 14  
tagliatelle fatte in casa con ragù di mare bianco.
- GNOCCHI ALLE COZZE** € 12  
gnocchi di patate fatti a mano  
con sugo di cozze del Conero.
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** € 11  
tagliatelle fatte in casa con ragù di carne.
- SPAGHETTONI ALLA CARBONARA 2.0** € 11  
pasta fresca fatta in casa

## secondi

- IL FRITTO DI ROSA** € 17  
pescato dell'Adriatico, calamaretti e gamberi  
con verdure julienne croccanti.
- SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI** € 17  
serviti con verdure grigliate e misticanza.
- TAGLIATA DI SCOTTONA** € 18  
con rucola, pomodori confit e fonduta di parmigiano.
- TAGLIATA DI POLLO** € 14  
con misticanza, mandorle tostate  
e riduzione di prugne.

## hamburger

serviti con chips, ketchup  
e mayo fatta in casa

- FISH BURGER** € 15  
*pane al nero di seppia fatto in casa*, gamberi in porchetta  
alla piastra, pancetta croccante, pomodori confit, cipolla  
caramellata e maionese.
- ROSA BURGER** € 13  
*pane ai cereali fatto in casa*, hamburger di marchigiana  
a KMO, pomodoro a fette, crema di pecorino,  
cipolla croccante e insalata.
- VEGGY BURGER** € 11  
*pane ai cereali fatto in casa*, verdure alla griglia,  
cipolla caramellata all'aceto balsamico,  
crema di provola e maionese.
- ORIGINAL CLUB SANDWICH** € 14  
*pane in cassetta fatto in casa* tostato, pollo grigliato  
bacon, misticanza, guacamole, maionese fatta in casa.

pane e coperto € 3.00



## piatti unici

<b>RATU</b>	€ 12
riso basmati croccante, pollo al curry, mandorle tostate ed erbetta saltata	
<b>CHEVICE</b>	€ 14
riso basmati, pesce persico, cipolla di Tropea, mais croccante, leche de Tigre	

## insalate

<b>GRECA</b>	€ 10
insalata mista, feta, olive taggiasche, cipolla di tropea, cetrioli, pomodoro	
<b>POLLO</b>	€ 10
insalata mista, pollo grigliato, carote, olive verdi, pendolini, rucola	
<b>SALMONE</b>	€ 11
insalata mista, salmone marinato in casa, arancia, finocchio, olive taggiasche, semi di sesamo, crostino di pane croccante • dressing: yogurt greco	
<b>NIZZARDA</b>	€ 9.50
insalata mista, tonno, pomodoro, mozzarella, olive	

## fritto e bruschette

<b>GRAN MIX FRITTO</b>	€ 14
mozzarelle in carrozza, gnocchetti di crema, polenta fritta, mozzarelline, olive, verdure pastellate e chips. Accompagnato da maionese fatta in casa: spicy e al basilico	
<b>BRUSCHETTINE MISTE</b>	€ 10
con <i>pane nero ai cereali fatto in casa</i>	
> Alici del Cantabrico, burrata e paccasassi	
> Verdure grigliate, pecorino fresco e olio evo	
> Roast beef di manzo, salsa tonnata, fiore del cappero	

•  
La pinsa e il pane sono preparati da noi ogni giorno. Utilizziamo solo farina Petra - una miscela di grano tenero selezionato e farina di riso - con lievito naturale, per impasti digeribili, soffici e gustosi. Un sapore buono e genuino da gustare anche nel pane che prepariamo per sandwiches, tramezzini, crostini e hamburger.

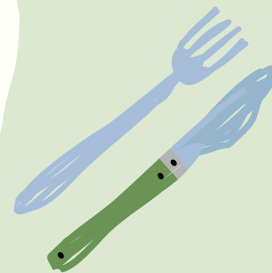
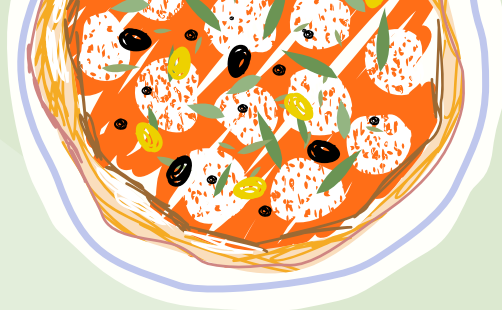
## fornarine farcite a crudo

Il condimento a crudo le rende più leggere, senza rinunciare al gusto!

<b>PRIMAVERA</b>	€ 9.50
rucola, pomodorini Pachino, prosciutto crudo e grana a scaglie	
<b>CAPRESE</b>	€ 9
pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, origano e basilico	
<b>TONNATA</b>	€ 9.50
pomodorini Pachino, capperi, tonno, olive nere, olive taggiasche e origano	
<b>ROSA</b>	€ 9.50
mozzarella di bufala, salmone affumicato, erba cipollina, salsa guacamole	



# la pizza



## rossa

<b>MARTA</b> pomodoro, mozzarella, funghi, rucola, prosciutto crudo, grana a scaglie	€ 9.50
<b>GORGOROSSO</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck	€ 8.50
<b>NAPOLI</b> pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano	€ 8.50
<b>RUSTICA</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate e cipolla	€ 8.50
<b>TONNO E CIPOLLA</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e origano	€ 8.50
<b>ZINGARA</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel e salame piccante	€ 8.50
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, cotto e olive nere	€ 8.50
<b>BUFALOTTA</b> pomodoro, pomodorini Pachino, pomodorini confit, mozzarella di bufala cruda, origano e basilico	€ 9.00
<b>MARGHERITA SUPER</b> pomodoro e mozzarella di bufala	€ 9.00
<b>MARGHERITA</b> pomodoro e mozzarella	€ 7.50

## gourmet • rossa

<b>ALICI</b> • salsa di pomodoro, pomodorini Pachino, burratina stracciata, filetti di alici, olive nere, olive taggiasche, origano e basilico	€ 14
<b>INFERNO</b> • salsa di pomodoro, bufalina, peperoncino, ventricina, peperoni rossi e gialli, ciliegina di bufala a crudo con polvere di olive nere, cipolla caramellata	€ 13
<b>NORDICA</b> • salsa di pomodoro, funghi porcini, salsiccia, burratina intera	€ 13
<b>PECORELLA</b> • salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, pomodorini confit, pecorino Dop, basilico	€ 13
<b>CAMPAGNOLA</b> • salsa di pomodoro, bufalina, verdure miste di stagione, pomodorini confit, funghi freschi, pecorino Dop e basilico	€ 13

## bianca

<b>SAN CIRIACO</b> mozzarella, erbe di campo, pomodorini confit, ciauscolo e pecorino Dop	€ 9.50
<b>4 FORMAGGI</b> mozzarella, gorgonzola, provola, parmigiano	€ 9.50
<b>ESTATE</b> mozzarella, pomodorini Pachino, bufala, crudo e basilico	€ 9.50
<b>PORCINI</b> • mozzarella e funghi porcini	€ 9.50
<b>FRIARIELLI</b> mozzarella, friarielli e salsiccia	€ 8.50
<b>MITICA</b> mozzarella, salsiccia, rucola, scaglie di grana	€ 8.50
<b>MON AMOUR</b> mozzarella, stracchino, spinaci, salsiccia	€ 8.50
<b>PARMIGIANA</b> mozzarella, melanzane fritte, pomodorini Pachino, salsiccia, parmigiano e basilico	€ 8.50
<b>RADICCHIO</b> mozzarella, radicchio, speck e provola	€ 8.50
<b>LEGGERA</b> mozzarella, patate arrosto, salsiccia, rosmarino	€ 8.00

## gourmet • bianca

<b>PACCASASSI E ALICI</b> • fior di latte, pomodorini Pachino, filetti di alici, burratina, paccasassi	€ 15
<b>ECCELSA</b> • fior di latte, crema di pistacchio, mortadella di Bologna Igp, burratina intera, granella di pistacchio	€ 13
<b>RAFFINATA</b> • fior di latte, burratina stracciata, prosciutto crudo, pomodorini confit, fiore del capperi, basilico	€ 13
<b>MONTE CONERO</b> • fior di latte, burratina stracciata, mortadella e paccasassi	€ 13
<b>BOSCAIOLA</b> • fior di latte, crema di tartufo, funghi porcini, rucola, pomodorini Pachino, funghi freschi, scaglie di grana	€ 13

# cremēria



## gelati in coppa

**MANGIA E BEVI** € 8.50  
gelato misto con frutta fresca e panna montata

**BACIO** € 7.50  
bacio, nocciola, stracciatella, nocciole tostate, panna montata, topping al cioccolato

**DELIZIA** € 7.50  
Nutella, kinder, cacao in polvere, croccantino di mandorle, panna montata e topping alla Nutella

**BANANA SPLIT** € 7.50  
gelato alla crema, una banana, panna montata, topping al cioccolato, cacao in polvere

**ROSA** € 7.50  
gelato alla frutta, panna, fragole fresche, topping alla fragola

**AUTUNNO** € 7.50  
crumble alla vaniglia, gelato al fior di latte, gelato mandorla e panna cotta, panna montata, salsa al caramello e granella di mandorle

**TRENTINO** € 7.50  
gelato alle creme, panna, frutti di bosco, topping ai frutti di bosco

**MERINGATA** € 7.50  
crumble al cioccolato, gelato alla crema e fior di latte affogato al caffè, panna montata e meringhe

**MOJITO** € 7.50  
gelato misto, rum bianco, menta fresca, lime fresco

## crea la tua coppa!

**PICCOLA** € 6  
**MEDIA** € 7  
**GRANDE** € 8

## affogati con panna montata

**AMARENA** € 7.50

**CAFFÈ** € 7.50

**NUTELLA** € 7.50

**TAGLIO AL LIMONE** € 7.50  
gelato al limone affogato con Brut

## yogurt

**NATURALE** € 6

**CRUMBLE ALLA MANDORLA, CEREALI E MIELE** € 7

**CRUMBLE FRUTTI ROSSI, FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLE** € 7

**CRUMBLE AL CIOCCOLATO, GRANELLA DI NOCCIOLA E NUTELLA** € 7

**FRUTTA E CEREALI** € 7

## sorbetti

**SORBETTO CON VODKA GUSTO:** € 4  
limone, fragola, caffè

## frappè

**FRAPPÈ DI GELATO** › con gelato a scelta € 5

**CORREZIONE CON PANNA** € 1

## frullati

**FRUTTA A SCELTA** € 7

**FRUTTA E YOGURT** € 7

**FRUTTA DI STAGIONE** € 6

**SPREMUTA DI AGRUMI** € 5  
arancia, pompelmo, limone

## centrifugati

**VITAMINICO** € 7  
frutta di stagione e arancia

**ENERGIZZANTE** € 7  
frutta e verdura di stagione, limone e zenzero

# pasticcERIA gOURMĒT

preparati per noi da **maison d'élĕice**

## dessert

### DEGUSTAZIONE MIGNON

5 pezzi

€ 7

### TRE CIOCCOLATI

pan di spagna al cacao senza farina  
e bavarese al cioccolato fōndente, al latte e bianco

€ 5

### SINFONIA

bavarese al pistacchio, mousse al mascarpone,  
gelĕe al lampone, biscotto al pralinato

€ 5

### RAINBOW

leggera spuma al cioccolato bianco e vaniglia,  
frutti rossi e gel al mango passion fruit,  
pan de gĕnes alla mandorla e limone

€ 5

### AMBROSIA

bavarese alla vaniglia del Madagascar,  
cremoso al cioccolato fōndente, gelĕe al lampone,  
pan di spagna al cacao senza farina

€ 5

### TIRAMISÙ

€ 5

### CREPES

con Nutella, gelato e panna

€ 7

•  
Nel nostro laboratorio, ogni giorno,  
nascono armonie delicate di sapori  
e aromi, frutto di una sapienza  
pasticcera che sa far convivere  
gusto e leggerezza. Vogliamo  
per voi una pausa di dolcezza,  
per un momento di relax e di piacere.  
•



## cāffĕ speciali

### GOLOSO

caffĕ espresso, cioccolata fředda, panna montata  
a fřeppo, polvere di Cacao

€ 5

### ALLEGRO

caffĕ espresso, rum scuro, panna montata a fřeppo,  
granella di nocchie

€ 5

### MOKACCINO

cioccolato / pistacchio / caramello, caffĕ espresso,  
panna montata a fřeppo, granella di pistacchio

€ 5



# cocktail birre

## artigianali 33cl

BIRRIFICIO RURALE • DESIO, MB

### alcolici • 7 euro

#### ROSA SPRITZ

vodka, liquore alla pesca, purea di pesca, sciroppo alla rosa, prosecco

#### SPRITZ APEROL • CAMPARI • SELECT

Aperol / Campari / Select, soda, prosecco

#### HUGO SPRITZ

sciroppo ai fiori di sambuco, soda, prosecco, lime

#### AMERICANO

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

#### NEGRONI

Bitter Campari, vermouth rosso, gin

#### MARTINI ROYALE BIANCO • ROSSO

vermouth bianco / rosso, prosecco, lime / arancia

#### ROSA GIN TONIC

il gin tonic della casa

#### ORIGINAL MOJITO

rum chiaro, zucchero di canna, lime, menta, soda

#### DARK AND STORMY

rum scuro jamaicano, lime, ginger beer

#### MOSCOW MULE

vodka, lime, ginger beer, Angostura, cetriolo

#### CAIPIRINA MEDITERRANEA

Cachaca, purea di mango e frutto della passione, basilico, lime, zucchero, float di Porto

#### PALOMA

tequila, pompelmo rosa, lime, agave, soda al pompelmo rosa

### analcolici • 7 euro

#### BITTER NO ALCOOL

Bitter Giffard analcolico, pompelmo e acqua tonica

#### MARACUJA SPICED • passion fruit e ginger beer

MANGO ALE • purea di mango e ginger ale

#### MOCKTAIL DOLCE • SECCO

lasciatevi stupire dal bartender!

#### 405040 PILS • € 6

Stile > Pils - Tipologia > Bassa Fermentazione

Colore > Giallo dorato • Grado alcolico 5%

#### SETA SPECIAL BLANCHE AL BERGAMOTTO • € 6

Stile > Blanche al bergamotto - Tipologia > Alta fermentazione

Colore > Giallo paglierino • Grado alcolico 5%

#### ORANGE BOCK • € 6

Stile > Bock - Tipologia > Bassa fermentazione

Colore > Ambrato • Grado alcolico 7%

#### SETA BLANCHE • € 6

Stile > Blanche - Tipologia > Alta fermentazione

Colore > Giallo paglierino • Grado alcolico 5%

#### THUNDER IPA • € 6

Stile > American IPA - Tipologia > Alta fermentazione

Colore > Giallo dorato carico • Grado alcolico 7%

#### EMISFERO SUD IPA • € 6

Stile > Pacific IPA - Tipologia > Alta fermentazione

Colore > Giallo dorato • Grado alcolico 5,7%

## birra belga senza glutine

#### MONGOZO PILS GLUTEN FREE • 33CL • € 6

Prodotta utilizzando malto d'orzo, riso e luppolo biologici.

I sentori al naso sono freschi e profumati di luppolo, al palato è morbida e delicatamente amara.

Stile > Pils Gluten Free - Tipologia > Bassa fermentazione

Colore > Giallo dorato • Grado alcolico 5%

### aperitivo • 12 euro

#### DRINK + FINGER FOOD + STUZZICHERIA\*

### aperitivo • 15 euro

#### DRINK + STUZZICHERIA + DEGUSTAZIONE DI PIZZA\*

\*Non verranno apportate modifiche alla composizione della stuzzicheria, salvo necessità legate ad allergie o intolleranze da comunicare al momento dell'ordine.

TUTTI I GIORNI FINO ALLE ORE 19.45

# enoteca

## bollicine



Blanc De Blanc Reserve Grand Cru Az. Vazart Coquart	€ 55
Grand Brut Az. Perrier Jouet	€ 70
Franciacorta Brut La Capinera - Az. Cenci	€ 30
Franciacorta Rose - Az. Marchesi Antinori	€ 34
Franciacorta Cuveè Prestige Az. Ca'del Bosco	€ 48
Passerina spumantizzata - Az. Carminucci	€ 5 € 16
LH2 metodo classico - Az. Umani Ronchi	€ 24
Cremant D'alsace Brut Az. Domaine Allimant-Laugner	€ 25

## prosecco docg

Valdobbiadene docg Extra Dry - Bortolotti	€ 5 € 20
Prosecco docg Brut - Serre	€ 20

## bianco Marche

Luzano Verdicchio Classico Superiore Az. Marotti campi	€ 5 € 16
Tre Ripe Verdicchio Classico Sup. Biologico Az. Pievalta	€ 5 € 16
Vigor Passerina Az. Umani Ronchi	€ 5 € 16
YLICE Verdicchio Classico Superiore Az. Poderi Mattioli	€ 18
Casal di Serra Verdicchio Biologico Az. Umani Ronchi	€ 18
Verdicchio di Matelica Doc Vigneti Bio - Az. Belisario	€ 18
Pecorino DOCG Belato - Az. Carminucci	€ 5 € 15



## bianco Italia



Gewurztraminer - Az. H.Lun	€ 5 € 19
Chardonnay - Az. H.Lun	€ 18
Ribolla gialla - Az. Branko	€ 19

## rosato

Calafuria - Az. Marchesi Antinori	€ 5 € 18
-----------------------------------	----------

## rosso Marche

Rosso Conero San. Lorenzo Umani Ronchi	€ 5 € 16
Rosso Piceno Superiore - Az. Carminucci	€ 5 € 16
Lacrima Morro d'Alba Rubico Marotti Campi	€ 5 € 16
Rosso Conero - Az. Lanari	€ 16
Fibbio - Conero Riserva - Az. Lanari	€ 26

## rosso Italia

Santa Cristina - Chianti Superiore DOCG Marchesi Antinori	€ 20
Occhetti - Langhe Nebbiolo DOC Prunotto	€ 24
Neprica - Primitivo - Tormaresca	€ 16

# cāffè

## caffetteria

CAFFÈ • CAFFÈ D'ORZO	€ 2
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.50
CAFFÈ AMERICANO	€ 3
CAFFÈ CON PANNA	€ 3
CAFFÈ SHAKERATO	€ 3
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO	€ 3
CIOCCOLATA CALDA	€ 4
TÈ, TISANE, CAMOMILLA	€ 4
CORREZIONE PANNA	€ 1

## bar

BIBITE IN LATTINA	€ 3.50
BIBITE IN BOTTIGLIA	€ 3.50
BIRRE ESTERE	€ 4
SUCCHI DI FRUTTA	€ 4
ACQUA 0.5 L.	€ 1
ACQUA 1 L.	€ 2

L. 0.25	L. 0.40	L. 1.00	<b>BIBITE</b>
€ 3	€ 4	€ 8	Pepsi Cola, Acqua tonica

€ 3	€ 4	€ 10
-----	-----	------

### BIRRA BIONDA

Carlsberg Pilsner

### BIRRA SPECIALE

Grimbergen Blanche

Double ambree

Brooklyn East Ipa

€ 4	€ 5	€ 12
-----	-----	------

€ 4	€ 5	€ 12
-----	-----	------

€ 4	€ 5	€ 12
-----	-----	------

### VINO ALLA SPINA

Bianchello del Metauro DOC  
Morelli

Glera Frizzante IGT Ca Vignà

Rosso Conero DOC

€ 5	€ 10
-----	------

€ 5	€ 10
-----	------

€ 5	€ 10
-----	------

**SERVITO SOLO A PRANZO E CENA**

## distillati

GRAPPE / VODKA / RUM	€ 4
GRAPPE RISERVA / RUM RISERVA	€ 6 / € 10
VODKA PREMIUM	€ 7
WHISKY E WHISKEY	€ 5
WHISKY E WHISKEY RISERVA	€ 6 / € 10
COGNAC E BRANDY	€ 5
COGNAC E BRANDY RISERVA	€ 6 / € 10

# ROSA

CREMERIA • FOOD

C.so Mazzini 61 Ancona › t 071 20 34 08

CATERING › t 338 30 68 954

MAISON DELICE

C.so Amendola 64 Ancona › t 071 36 713



www.rosacremeriafood.it

I tavoli sono riservati alle consumazioni con servizio.

Alcune pietanze richiedono tempi di preparazione più lunghi di altre: se avete fretta e non volete aspettare, fatevi consigliare dal nostro personale.

Il conto può essere richiesto al cameriere o saldato direttamente in cassa prendendo come riferimento il numero del tavolo.

Per un servizio più celere, non rilasciamo conti separati.

Accettiamo buoni pasto e carte di credito, secondo le condizioni elencate alla cassa.

La composizione delle pietanze può variare durante la giornata. Vogliamo offrire ai nostri clienti solo prodotti freschi e di prima scelta, l'assortimento dipende dalla disponibilità del mercato. In mancanza, serviamo prodotti congelati e/o surgelati di ottima qualità.

Durante gli eventi ci riserviamo la possibilità di applicare una consumazione minima per chi usufruisce del servizio al tavolo.



Segnaliamo che nei nostri cucine vengono lavorati cereali con glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte e prodotti a base di latte, frutta con guscio, sedano, senape, sesamo. Alcuni piatti non privi di glutine in ricetta, vi invitiamo a comunicare al nostro personale eventuali allergie e intolleranze, sapranno consigliarvi una pietanza adatta e gustosa.

**CON UNA CONSUMAZIONE MINIMA DI 18 EURO**  
TI OFFRIAMO LA SOSTA GRATUITA AL PARCHEGGIO STAMIRA.  
**2 ORE PER LA PAUSA PRANZO O 4 ORE PER LA CENA.**  
CONSEGNACI IL TICKET DEL PARCHEGGIO, CI PENSIAMO NOI!



**FREE**  
**WiFi**  
CONNESSIONE WIFI GRATUITA