

*La Tenuta di Rocca Bruna*  
*- Ristorante -*

**...i dolci e la frutta**

|                                                                       |   |      |
|-----------------------------------------------------------------------|---|------|
| <i>Tortino caldo di cioccolato Valhrona con gelato</i>                | € | 9,00 |
| <i>Pesca melba con fior di latte, panna e mandorle</i>                | € | 8,50 |
| <i>Scomposta di millefoglie con amarene, mandorle e meringhe</i>      | € | 8,50 |
| <i>Tartelletta di frolla con gelato fior di latte e melone fresco</i> | € | 7,50 |
| <i>Composizione di frutta mista</i>                                   | € | 8,00 |
| <i>Anguria di Ferragosto (due fette)</i>                              | € | 5,00 |
| <i>Gelato coppa grande</i>                                            | € | 6,50 |
| <i>Gelato coppa piccola</i>                                           | € | 5,00 |

*Menù di Ferragosto 2026*

**Antipasti ...**

|                                                                              |   |       |
|------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <i>Carpaccio di ombrina agli agrumi e passion fruit</i>                      | € | 20,00 |
| <i>Carpaccio di manzo con rughetta, funghi champignon e scaglie di Grana</i> | € | 20,00 |
| <i>Insalata di mare con olio alla menta e verdure croccanti</i>              | € | 18,00 |
| <i>Gamberi in kataifi su crema di scapece di zucchine</i>                    | € | 15,00 |
| <i>Sandwich di melanzane del nostro orto, pomodoro e bufala</i>              | € | 15,00 |
| <i>Rustico Rocca Bruna con salumi vari, bufala e quiche rustica</i>          | € | 14,00 |

### **... primi piatti ...**

|                                                                                           |   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <i>Tonnarelli con gamberetti bianchi e porcini in aglio e olio</i>                        | € | 20,00 |
| <i>Gnocchetti alle erbe aromatiche con zucchine, fiori di zucca e battuto di calamari</i> | € | 18,00 |
| <i>Maccheroncini al torchio con vongole, zucchine e fiori di zucca</i>                    | € | 18,00 |
| <i>Raviolone ripieno di zucchine alla Nerano</i>                                          | € | 16,00 |
| <i>Paccheri artigianali al ragù della Tradizione</i>                                      | € | 16,00 |
| <i>Ziti alla genovese</i>                                                                 | € | 15,00 |

### **... secondi piatti ...**

|                                                                                        |   |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <i>Spigola abbottonata profumata alla mediterranea su scarola alla romana brasata</i>  | € | 24,00 |
| <i>Catalana di gamberi alla griglia</i>                                                | € | 25,00 |
| <i>Filetto di rombo in crosta di zucchine e champignon</i>                             | € | 28,00 |
| <i>Frittura di calamari e gamberi</i>                                                  | € | 22,00 |
| <i>Pancetta di maialino al barbecue con insalata di cavolo cotto all'aceto di mele</i> | € | 20,00 |
| <i>Saltimbocca di vitello alla romana al profumo di salvia</i>                         | € | 20,00 |
| <i>Tagliata di manzo (costo per etto)</i>                                              | € | 6,00  |

### **...contorni...**

|                          |    |      |
|--------------------------|----|------|
| <i>Verdure grigliate</i> | €  | 6,00 |
| <i>Cicoria ripassata</i> | €  | 6,00 |
| <i>Fagiolini</i>         | €€ | 7,50 |
| <i>Patate al forno</i>   | €  | 6,00 |
| <i>Patate fritte</i>     | €  | 6,00 |