

VISTA
DEL ROSAPETRA
YOUR RESTAURANT IN CORTINA

***MENÙ
À LA CARTE***

ANTIPASTO STARTER

FIORI DI ZUCCA DELL'ORTO FARCITI CON RICOTTA DI MALGA E VERDURINE

GARDEN ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH ALPINE RICOTTA AND VEGETABLES

24

INSALATINA ESTIVA TIEPIDA CON CREMA DI PISELLI AL PROFUMO DI BERGAMOTTO E VERDURINE APPENA SCOTTATE

WARM SUMMER SALAD WITH BERGAMOT-SCENTED PEA CREAM AND
LIGHTLY SAUTÉED VEGETABLES



26

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA "BORGOLUCE" POMODORO SAN MARZANO SEMI-DRY E DATTERINI

CAPRESE SALAD WITH "BORGOLUCE" BUFFALO MOZZARELLA,
SEMI-DRY SAN MARZANO TOMATOES, AND DATTERINI TOMATOES



24

INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO, FINOCCHI E VINAIGRETTE AL POLPELMO ROSA

CABBAGE AND FENNEL SLAW WITH PINK GRAPEFRUIT VINAIGRETTE



20

CONTROFILETTO DI VITELLO, SALSA TONNATA E FOGLIE DI CAPPERO DI PANTELLERIA

SLOW-COOKED VEAL SIRLOIN WITH TUNA SAUCE AND PANTELLERIA CAPER LEAVES



32

CARPACCIO DI MANZO, SALSA LEGGERA AL PARMIGIANO 30 MESI, ASPARAGI VERDI E CHIPS DI ORTAGGI

BEEF CARPACCIO DELICATE 30-MONTH PARMIGIANO REGGIANO CREAM,
GREEN ASPARAGUS AND VEGETABLE CHIPS



32

SELEZIONE DI CROSTACEI E PESCE CRUDO DELL'ADRIATICO



48

I PROSCIUTTI *THE HAMS*

PROSCIUTTO SAN DANIELE “IL CAMARIN”
24

PROSCIUTTO CRUDO “S. ILARIO”
24

**JAMÒN IBERICO PATANEGRA “DE
BELLOTA”**
36

**ACCOMPAGNAMENTO CON LA NOSTRA
GIARDINIERA**

SERVED WITH ROSAPETRA-STYLE PICKLED VEGETABLES

PRIMA PORTATA *FIRST COURSE*

SPAGHETTO DI GRAGNANO AI 3 POMODORI E BASILICO

GRAGNANO'S SPAGHETTI WITH THREE TOMATOS SAUCE AND BASIL
26

TRECCINE AL PESTO DI BASILICO PATATE E FAGIOLINI

TRECCINE WITH HOMEMADE BASIL PESTO, POTATOES AND GREEN BEANS
28

LINGUINE ALL'ASTICE MANTECATO CON LA SUA BISQUE LEGGERA

LINGUINE WITH LOBSTER, FINISHED WITH A LIGHT LOBSTER BISQUE
42

TORTELLINI ARTIGIANALI AL BURRO DI MONTAGNA E PARMIGIANO 30 MESI

30-MONTH AGED PARMESAN HANDMADE TORTELLINI WITH MOUNTAIN BUTTER
30

TAGLIATELLE AL CERVO E PROFUMO DI GINEPRO

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH VENISON AND A HINT OF JUNIPER
30

CREMA DI ZUCCHINE, FAVE, ASPARAGI e GRANO SARACENO

ZUCCHINI CREAM SOUP WITH BROAD BEANS, ASPARAGUS AND BUCKWHEAT



26

SECONDA PORTATA SECOND COURSE

PARMIGIANA DI MELANZANE E POMODORI SAN MARZANO

AUBERGINE PARMIGIANA WITH SAN MARZANO TOMATOES

34

TARTARE DI SORANA (150 GR) – PREPARATA AL TAVOLO

SORANABEEF TARTARE (150G) - PREPARED TABLESIDE

49

POLLO FRITTO VERDURE PASTELLATE SALSA AGRODOLCE

FRIED CHICKEN BATTERED VEGETABLES SWEET AND SOUR SAUCE



36

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER

48

COSTINA DI PATA NEGRA SENZ'OSSO

BONELESS PATA NEGRA RIB

42

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO, GUAZZETTO ALLA MEDITERRANEA

BAKED SEABASS FILLET WITH MEDITERRANEAN-STYLE SAUCE



42

LE NOSTRE CARNI PROVENGONO DA ANIMALI ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA, IN PICCOLI ALLEVAMENTI DOVE GLI ANIMALI NON SOFFRONO STRESS E VENGONO ALIMENTATI CON FORAGGI ED ERBE MEDICHE RIGOROSAMENTE NATURALI. TUTTI I NOSTRI TAGLI DI CARNE VENGONO SELEZIONATI DALLA RINOMATA MACELLERIA DAMINI E SEGUONO UNA FROLLATURA CONTROLLATA DI OLTRE 40 GIORNI PER RAGGIUNGERE UNA STRAORDINARIA MORBIDEZZA E UNA COMPLESSITÀ AROMATICA AUTENTICA. MAREZZATURA EQUILIBRATA, SAPIDITÀ NATURALE E TESSITURA SETOSA: OGNI BOCCONE È IL RISULTATO DI UNA LAVORAZIONE ARTIGIANALE CHE VALORIZZA AL MASSIMO LA MATERIA PRIMA.

OUR MEATS COME FROM ANIMALS RAISED AND SLAUGHTERED IN ITALY, IN SMALL FARMS WHERE THEY ARE NOT SUBJECTED TO STRESS AND ARE FED EXCLUSIVELY WITH NATURAL FORAGE AND MEDICINAL HERBS. ALL OUR CUTS ARE CAREFULLY SELECTED FROM THE RENOWNED DAMINI BUTCHERY AND UNDERGO A CONTROLLED DRY-AGING PROCESS OF OVER 40 DAYS, RESULTING IN EXTRAORDINARY TENDERNESS AND AN AUTHENTIC AROMATIC COMPLEXITY. REFINED MARBLING, NATURAL SAVORINESS, AND A SILKY TEXTURE, EVERY BITE REFLECTS THE ARTISANAL CARE AND RESPECT FOR RAW INGREDIENTS THAT DEFINE TRUE CULINARY EXCELLENCE.

BRACE
GRILLED

GALLETTO RUSPANTE
FREE RANGE COCKEREL



36

COSTINE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO
LAMB CHOPS



42

STEAK DI SALMONE LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DEL CIRMOLO
SALMON STEAK LIGHTLY SMOKED



40

COSTATA DI MANZO
BEEF RIB STEAK



16 / 100gr

COSTATA SPECIAL
SPECIAL RIB STEAK



20 / 100gr

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE DEL CADORE AL FORNO
OVEN-ROASTED CADORE POTATOES

10

ORTAGGI APPENA SCOTTATI IN PADELLA
LIGHTLY SAUTÉED VEGETABLES

10

ERBETTE RIPASSATE IN TEGAME SENZ'AGLIO
BRAISED GREENS (GARLIC-FREE)

10

PURÉ SOFFICE MANTECATO AL BURRO DI MALGA
SILK MASHED POTATOES WITH ALPINE BUTTER

10

DOLCE
DESSERTS

MILLEFOGLIE DI FILLO CAMELLATA, CREMA CHINTILLY E FRAGOLE
CRISPY CARAMELIZED FILO PASTRY, CHANTILLY CREAM, AND FRESH STRAWBERRIES
18

TIRAMISÚ
18

CHEESE CAKE ALLE PESCHE E CRUMBLE DI MANDORLE
PEACH AND ALMOND CRUMBLE CHEESECAKE
18

BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI
TRIPLE CHOCOLATE BAVARIAN CREAM
18

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI DEL GIORNO
SELECTION OF SORBETS AND ICE CREAM OF THE DAY
18

INSALATA DI FRUTTA
FRUIT SALAD
18

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDE DEL TERRITORIO
SELECTION OF LOCAL CHEESES AND MUSTARDS
28