



Menu

PIAZZA BERLINGUER 48 - 20089 ROZZANO
TEL. 02 91 67 62 29 CELL. 393 026 95 48



Allergeni



Glutine / Cereals containing gluten

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

Wheat, rye, barley and oats are often found in foods containing flour, some baking powder, batter, breadcrumbs, cakes, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and some fried food.



Crostacei e derivati / Crustaceans

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

Crabs, lobster, prawns and shrimps are crustaceans. Shrimp paste is an allergen in this category.



Uova / Eggs

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

Eggs are found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries. Some food products are glazed with eggs during cooking.



Pesce e derivati / Fish

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

You may find fish sauces in pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes.



Arachidi e derivati / Peanuts

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces, groundnut oil and peanut flour.



Soia e derivati / Soybeans

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

Found sometimes in bean curd, edamame beans, miso pates, textured soya protein, soya flour or tofu.



Latte e derivati / Milk (including lactose)

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

Milk is found in dairy products such as butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. Some foods are also glazed with milk during cooking.



Frutta a guscio e derivati / Nuts

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

Nuts (excluding Peanuts) refers to nuts that are grown on trees;

This includes cashew nuts, almonds and hazelnuts, pistachio



Sedano e derivati / Celery

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

Both in pieces and in preparation for soups, sauces and vegetable concentrates.



Senape e derivati / Mustard

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

This includes Mustard in the form of powder, liquid and seeds. This ingredient is used in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.



Semi di sesamo e derivati / Sesame

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

These are found commonly in bread, usually sprinkled on buns such as hamburger buns, bread sticks, houmous, sesame oil and tahini.



Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

This is an ingredient often used in dried fruits and in some meat products, soft drinks, vegetables, wine and beer.



Lupini e derivati / Lupin

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

Lupin is a flower, but it is also sometimes found in flour and is sometimes used in bread, pastries and pasta.



Molluschi e derivati / Molluscs

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Includes mussels, land snails, squid and whelks, but can also be found in oyster sauce, which is commonly used in fish stews for example.



<div>RISTORANTE - PIZZERIA</div> <div>Rubino Rosso</div>		<div>RISTORANTE - PIZZERIA</div> <div>Rubino Rosso</div>	
<i>Bevande</i>		<i>Antipasti</i>	
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 750 ML	2,50€	IMPEPATA DI COZZE	10€
BIBITE IN LATTINA (COCA COLA,SPRITE,FANTA,THE AL LIMONE,THE ALLA PESCA)	2,50€	INSALATA DI GAMBERETTI SEDANO POLPA DI GRANCHIO SCAGLIE DI GRANO	12€
BIRRA IN BOTTIGLIA 66 CL	6€	PIOVRA CON PATATE	12€
BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL	4€	PIOVRA CROCCANTE SUL TETTO DI CREMA DI CECI	13€
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	5€	MISTO GRATINATO RUBINO ROSSO (GAMBERI,FILETTO DI PESCE,COZZE,SALMONE,CANESTRELLE)	16€
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	3€	TARTAR DI TONNO AGLI AGRUMI ACCOMPAGNATA CON SALSA DI SENAPE E MELE	12€
VINO DELLE CASA BIANCO O ROSSO 1 DI LITRO	9€	SALMONE AFFUMICATO E STRACCIATELLA	14€
VINO DELLE CASA ½ DI LITRO	6€	TAGLIERE (SALUMI,FORMAGGIO,NDUJA,CIPOLLA CARAMELLATA,GNOCCO FRITTO)	12€
VINO DELLE CASA ¼ DI LITRO	3€	CRUDO BUFALA	10€
<i>Caffetteria</i>		CARPACCIO DI SPADA MARINATO	10€
CAFFÈ	1€	BURRATA DI JUSTIN CON POMODORO FRESCO E TERRA DI OLIVE	10€
CAFFÈ D'ORZO	1,50€	CRUDITA DI PESCE	25€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50€		
CAFFÈ GINSENG	1,50€		
CAFFÈ CORRETTO	2€		
LIQUORE	5€		
AMARO	4€		





Primi Piatti Mare

SPAGHETTI VONGOLE VERACE	12€
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	13€
LINGUINE SOTTO COPERTA RUBINO ROSSO	15€
PACCHERI MAREMONTI	12€
LINGUINE ALL'ASTICE	18€
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA E RICCIO DI MARE	15€
SPAGHETTI ALLA CHITARRA GRANCHIO	15€

Primi Piatti Terra

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 14
TAGLIATELLE AI PORCINI E GUANCIALE	€ 13
FILEJA ALLA NDUJA DI SPILINGA CON STRACCIATELLA	€ 12

Risotti

RISOTTO GAMBERETTI E PORCINI	11€
RISOTTO AL SAPORE DI MARE	12€
RISOTTO GAMBERO ROSSO	15€
RISOTTO SPECK STRACCIATELLA E GRANA VERDE	12€



Contorno

PATATE FRITTE	€ 5
INSALATA MISTA	€ 5
SPINACI AL BURRO	€ 5
PATATE AL FORNO	€ 5
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 7

Dolci

TIRAMISÙ	€ 5
MILLE FOGLIE	€ 5
CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 5
PANNA COTTA	€ 5
CREMA CATALANA	€ 5
CANNOLI SICILIANI	€ 5
PROFITEROLES	€ 5
GELATO	€ 5
FRUTTA	€ 5
AFFOGATO CAFFÈ	€ 5
AFFOGATO WHISKY	€ 7





Focacce

FOCACCIA BIANCA	€ 4
(OLIO DI OLIVA, SALE, ORIGANO)	
FOCACCIA SIMPATICA	€ 10
(RUCOLA, CRUDO, POMODORINI, BUFALA)	
FOCACCIA SAPORITA	€ 9
(TONNO, OLIVE TAGGIASCHE, RUCOLA, POMODORINI)	

Calzoni

CALZONE NORMALE	€ 7
(POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, GRANA)	
CALZONE FARCITO	€ 8
(POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI)	

Sfilatino

O' SFILATINO	€ 11
(POMODORO, FIOR DI LATTE FUORI COTTURA STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, GRANA VERDE)	
LO SFILATINO PONTE SESTO	€ 14
(FIOR DI LATTE, POMODORO FUORI COTTURA STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, PANCETTA CROCCANTE, MORTADELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA)	



Secondi Piatti Mare

MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA	€ 20
FRITTURA DI PESCE CON VERDURA CROCCANTE	€ 18
BRANZINO AL SALE	€ 16
BRANZINO MARE MONTI	€ 18
PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA	€ 15
TRANCI DI TONNO SCOTTATO DI SESAMO MISTO O PISTACCHIO	€ 14
SPADELLATA DI PESCE	€ 18

Secondi Piatti Carne

COSTATA ALLA GRIGLIA	18€
FILETTI DI MANZO ALLA GRIGLIA	20€
FILETTI DI MANZO AL CARTOCCIO	22€
TAGLIATA RUCOLA E GRANA	16€
TAGLIATA CON TREVISANA ZOLA	16€
TARTARE DI MANZO	14€
MISTO DI CARNE ALLA GRIGLIA	20€



Pizze Classiche

MARGHERITA	€ 7
(POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO)	
MARINARA	€ 6
(POMODORO, AGLIO, ORIGANO)	
NAPOLI	€ 8
(POMODORO, FIOR DI LATTE, FILETTO DI ACCIUGHE, ORIGANO)	
DIAVOLA	€ 8
(POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE)	
QUATTRO STAGIONI	€ 9
(POMODORO, FIOR DI LATTE, OLIVE, FUNGHI, CARCIOFI, PROSCIUTTO)	
CAPRICCIOSA	€ 10
(POMODORO, FIOR DI LATTE, OLIVE, FUNGHI, CARCIOFI, PROSCIUTTO, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO)	
ORTOLANA	€ 9
(POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE GRIGLiate)	
AMERICANA	€ 9
(POMODORO, FIOR DI LATTE, WÜRSTEL, PATATE FRITTE)	
TONNO CIPOLLA	€ 9
(POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA ROSSA)	
BUFALA	€ 10
(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA IN USCITA)	
CRUDO RUCOLA	€ 10
(POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA, CRUDO)	
FRIARIELLA	€ 9
(FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI)	
REGINA	€ 10
(POMODORO, FIOR DI LATTE, ZOLA, CRUDO, SCAGLIE DI GRANA)	



CLEOPATRA	€ 10
(POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA, CRUDO, SCAGLIE DI GRANA)	
QUATTRO FORMAGGI	€ 9
(FIOR DI LATTE, ZOLA, SCAMORZA AFFUMICATA, GRANA)	
DON JOHN	€ 10
(FIOR DI LATTE, MORTADELLA, BURRATA, PISTACCHIO)	
FRUTTI DI MARE	€ 12
(POMODORO, FRUTTI DI MARE)	

Pizze Speciali

RUBINO ROSSO	€ 16
(CREMA DI FRIARIELLI, FIOR DI LATTE, TARTAR DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA)	
ANGELICA	€ 11
(POMODORO, NDUJA, STRACCIATELLA, GRANA VERDE)	
VESUVIO	€ 10
(FIOR DI LATTE, BUFALA ALL'USCITA, POMODORI GIALLI, BASILICO)	
CALABRESE	€ 11
(POMODORO, FIOR DI LATTE, NDUJA, CIPOLLA ROSSA, SALAME PICCANTE)	
CHIRISTINA	€ 12
(FIOR DI LATTE, CIPOLLA CARAMELLATA, NDUJA, BURRATA)	
KARAS	€ 11
(FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, CACIOCAVALLO, PANCETTA CROCCANTE)	
ELEONORA	€ 13
(FIOR DI LATTE, RUCOLA, SALMONE AFFUMICATO, GAMBERETTI, LIMONE)	

