

APÉRITIFS

PLANCHES DE CHARCUTERIE ACCOMPAGNÉES DE FOCACCIA

- La petite Planche (2 personnes) 13,00€
- La grande Planche (4 personnes) 19,00€
- Focaccia (280g) 8,00 €

Pizza blanche, origan et huile d'olive vierge à l'ail.

- NEW** ✓ Beignets de Fleurs de courgettes (6 pièces) 5,00€
- Lasagnes Maison 11,00€
- Pâtes fraîches maison **Manzoni** 13,50€

All'Arrabiata ou All' Pomodoro ou Carbonara - Du lundi au samedi uniquement

- NEW** ✓ Pâtes aux truffes 17,00€
- Crème de Truffe, Truffes, jambon Gran biscotto Truffes, jaune d'œuf, parmesan*

LES SALADES & ANTIPASTI

- NEW** ✓ Stracciatella de Burrata, aubergines grillées et pesto maison 10,00€
- Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de bufflonne et de crème.*
- Burrata e Salmone 12,50€

Burrata Sorrentina 125g, pesto rouge maison, saumon fumé, pistaches concassées.

- Burrata con prosciutto di parma 13,00€
- Burrata Sorrentina 125g, pesto rouge maison, jambon de Parme 18 mois.*

- NEW** ✓ Burrata tomate (à partir de mai) 13,00€
- Burrata Sorrentina 125g, pesto, tomate mixte, balsamique.*

Assiette parmigiano 14,00€

Salade feuille de chêne, parmesan Reggiano 24 mois, jambon de parme 24 mois, tomate mixte.

- NEW** ✓ La Vegetarianna 13,00€
- Salade feuille de chêne, burrata Sorentina, légumes grillés (aubergines, courgettes, tomates confites), tomate mixte, basilic, vinaigre balsamique.*

La Bresaola 15,00€

Carpaccio de bresaola (Ginestrella Valtellina - viande de bœuf séchée), burrata, roquette, tomate mixte, citron, câpres, pesto et copeaux de parmesan.

La Rocamadour 13,50€

Salade feuille de chêne, Rocamadour sur une pâte à Focaccia, tomate mixte, pancetta stagionata, pomme, noix.

DESSERTS

Tiramisu 5,00€

Calzone Nocciolata 9,00€

Cheesecake et son coulis de fruits rouges 5,00€

Dessert du Chef 5,00€

NEW ✓ Pot de glace Bio 125ml 6,00€

BOISSONS

Coca-Cola, Orangina, Fuze Tea, Vittel 2,00€

Menabrea Bionda (bière blonde d'Italie) 4,90€

Moretti (bière blonde d'Italie) 4,90€

Nombreux vins italiens sur place (-20% de remise à emporter)

NOTRE SAUCE TOMATE SAN MARZANO

Préparée tous les matins avec amour et générosité pour vous garantir un maximum de fraîcheur !

NOTRE CHARCUTERIE Paolo ROVAGNATI

Est bel et bien coupée minute par notre trancheuse à volant manuelle comme dans les « Osteria Italiana ».

ROSI TRATTORIA

11 Promenade des Tilleuls
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
(parking guierle)



Formés par John Bergh, double champion du monde de la Pizza, nous élaborons notre pâte dans les règles de l'art en utilisant le moulin le plus réputé d'Italie : La Molino Dallagiovanna, pour obtenir un résultat exceptionnel.

C'est pourquoi nos pizzas sont très digestes, légères et croustillantes.

Nous avons choisi de les garnir avec des produits de haute qualité afin d'obtenir une subtilité des saveurs.

Réservation

05 44 31 44 47

CLICK & COLLECT = ROSI-TRATTORIA.COM



CLICK & COLLECT



Lundi	11h00-14h00	18h00-21h30
Mardi	11h00-14h00	18h00-21h30
Mercredi	11h00-14h00	18h00-21h30
Jeudi	11h00-14h00	18h00-21h30
Vendredi	11h00-14h00	18h00-22h00
Samedi	11h00-14h00	18h00-23h00
Dimanche	Fermé	18h00-21h00

À emporter uniquement

Édition MARS 2024



Tutto Bene



NOS PIZZAS
au feu de bois

À EMPORTER



Envie d'être surpris?

LES CLASSIQUES

BAMBINO (FORME DE LAPIN) 10,00 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : jambon blanc gran biscotto.

Sucette Pierrot Gourmand offerte



MARGHERITA 10,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, olives taggiasche, huile d'olive italienne, origan.

LA ROSI-BUFFALA 13,90 €

Double Sauce tomate, basilic frais, tomates cerises, huile d'olive italienne.

Après cuisson : Mozzarella di buffalo campana, pesto et parmesan

MATTHEW 12,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives taggiasche, origan.

Après cuisson : jambon blanc gran biscotto, origan.

ANCHOIS 13,00 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives taggiasche.

REINE 13,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, olives taggiasche.

Après cuisson : jambon blanc gran biscotto, olives taggiasche, origan.

CHÈVRE ET MIEL 14,50 €

Base crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre.

Après cuisson : miel et noix (QOI AQUI - Origine Corrèze).

VÉGÉTARIENNE 16,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, tomates séchées, artichauts.

Après cuisson : roquette, copeaux de parmesan, tomates

5 FORMAGGI 14,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, provolone, fontina, gorgonzola.

Après cuisson : Parmesan et origan.

LOCHNESS 16,90 €

Base crème, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : saumon fumé de qualité, pointe de crème à l'aneth, citron 1/4.

PRÉSIDENTE 15,90 €

Base crème, mozzarella fior di latte, Rocamadour des Alpines à Loubressac, pancetta stagionata tesa.

Après cuisson : origan.

LES GOURMETS

SPIANATA 16,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata Piccante, tomates confites. **Après cuisson** : roquette, copeaux de parmesan.

ROSI BURGER 17,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cheddar rapé, bœuf haché, pancetta stagionata tesa, tomates confites.

Après cuisson : roquette, cornichons, pickles oignons rouges, sauce burger.

LA POULETTE 17,50 €

Base crème, mozzarella fior di latte, filet de blanc de poulet mariné aux épices Raz-el-hanout, champignons frais, gorgonzola.

Après cuisson : Pickles oignons rouges.

LA CARBONARA 17,90 €

Base Crème, mozzarella fior di latte, parmesan, guanciale (viande séchée issue des joues du cochon), champignons frais (flambés au cognac si vous le souhaitez). **Après cuisson** : Pickles oignons rouges.

LA PROCIDA 19,50 €

Base double tomate. **Après cuisson** : Roquette, tomates cerise, jambon de Parme 24 mois coupé minute, Stracciatella, vinaigre balsamique, Huile d'olive, copeaux de Parmesan.

LA C.A.B. 20,00 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, Champignons frais, filet de blanc de poulet, steak haché, Pepperoni, poivrons frais cuisinés, œuf Bio

Après cuisson : Paprika fumé, copeaux de parmesan.

LA PEPPERONI 18,50 €

Base Tomate, mozzarella fior di latte, Poivrons lamelles cuisinés, Pepperoni (mélange séché de porc et de bœuf assaisonné de paprika). **Après cuisson** : Stracciatella

PARMA BURRATA 18,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : jambon de Parme 24 mois coupé minute, roquette, vinaigre balsamique, tomates cerise, burrata.

LA DIABOLICA 17,00 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, Salamella (saucisse piquante de Napoli).

Après cuisson : Peperoncini piquante, pesto, basilic.

TARTUFO 22,00 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : roquette, burrata à l'huile de truffe, jambon blanc gran Biscotto aux truffes, Truffe Melanosporum, vinaigre balsamique Truffe.

MONTARELLO 20,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : roquette, burrata, bresaola (Ginestrella Valtellina - viande de bœuf séchée), crumble de parmesan, huile d'olive italienne.

LES CALZONES

GRAN SASSO 15,50 €

Base crème, Provolone, fontina, mozzarella fior di latte, jambon blanc gran biscotto.

LES FRANGINS 15,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc gran biscotto, œuf bio.

LA PETRIE 18,00 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc gran biscotto aux truffes.

ALBERTO 16,00 €

Base crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, crème à l'aneth.

LA PIZZA ÉTOILE 20,00 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte dans chaque étoile et au centre un camembert Di Bufala au lait de bufflonne de Lombardie.

Après cuisson : jambon blanc gran Biscotto aux truffes

TEGLIA

1000 g de pâte a Foccacia (60x40) sur commande 48H avant

La pizza in teglia romaine est peut-être le deuxième type de pizza le plus commun et le plus connu en Italie, après la pizza napolitaine. À partager pour 8 à 10 personnes pour l'apéritif

TEGLIA VÉGÉTARIENNE 35,00 €

TEGLIA PEPPERONI ET STRACCIATELLA 39,00 €

TEGLIA PARME 24 MOIS ET BURRATA 39,00 €

TEGLIA 100% TRUFFES 49,50 €

NEW Mixte charcuterie 100% italien haut de gamme, fromages, antipasti et légumes grillés maison.

Minimum 10 personnes 8.50€ par personne (un chèque de 100€ en caution vous sera demandé pour la planche)



LES SUPPLÉMENTS

Œuf Bio 0,90 €

Jambon blanc Gran Biscotto 2,90 €

Fromage 2,40 €

Champignons 2,80 €

Jambon blanc Gran Biscotto Truffé . 5,90 €

Burrata 3,40 €

Stracciatella 2,90 €

Jambon de Parme 7,20 €

Salamella 3,40 €

Spianata 2,90 €

Truffe noire 8,80 €

Bœuf haché 4,50 €

Saumon fumé 4,50 €

Bresaola (Ginestrella Valtellina - viande de bœuf séchée) 7,20 €

Poivrons cuisinés 4,50 €

Peperoncini piquante 3,00 €

Demandez la Pizza du moment !

18€

Végétarien Épicé

