



ROSETO

RISTORANTE PIZZERIA

MENÙ



LA CUCINA

The logo is centered on a brown background with light green horizontal stripes at the top and bottom. It consists of a white circular frame with two overlapping lines. Inside the frame, the text "LA CUCINA" is written in a white, serif, all-caps font. Surrounding the text are five white line-art illustrations of farfalle (butterfly) pasta shapes, arranged in a circular pattern around the central text.



QUALCHE INFORMAZIONE

LA CUCINA

🌿 La nostra cucina: tradizione, qualità e passione

Nel nostro ristorante, a Roseto degli Abruzzi, ogni piatto racconta una storia di autenticità e legame con il territorio. Selezioniamo ogni giorno materie prime freschissime, genuine e di altissima qualità, affidandoci a fornitori locali di fiducia.

Poniamo grande attenzione alla provenienza degli ingredienti, privilegiando i prodotti italiani e abruzzesi. I nostri salumi e formaggi tipici arrivano da aziende artigianali della zona, mentre la pasta all'uovo è preparata secondo la tradizione. I sapori del nostro mare sono esaltati dalle cozze e dalle vongole fresche dell'Adriatico, pescate a pochi chilometri da qui.

Per offrirvi una frittura croccante e leggera, cambiamo regolarmente l'olio delle friggitorici, utilizzando esclusivamente olio di semi di girasole e olio extravergine di oliva.

Semplicità, qualità e rispetto della tradizione: questi sono i nostri ingredienti segreti. Benvenuti a tavola!

“La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla diventare arte”

Gualtiero Marchesi

ANTIPASTI

Appetizers

...di Mare/ With Fish

ANTIPASTO FREDDO DI MARE 16,00

[2, 4, 7, 12, 14] (Cold fish appetizer)

Insalata di mare con seppia, salmone marinato agli agrumi con yogurt e pepe rosa, alici marinate, Cocktail di gamberetti e lime.

(Seafood salad with cuttlefish, citrus-marinated salmon with yogurt and pink pepper, marinated anchovies, shrimp cocktail with lime)

ANTIPASTO CALDO DI MARE 14,00

[2, 4, 12, 14] Cozze, vongole e gamberi in guazzetto, calamaretti saltati con fantasia di verdure.

(Mussels, clams, and shrimp in a seafood stew, sautéed baby squid with a mix of vegetables.)

ANTIPASTO COMPLETO DI MARE 26,00

Combo composta da antipasto freddo e antipasto caldo.

(Combo consisting of a cold appetizer and a hot appetizer)

INSALATA DI POLPO E PATATE 13,00

[4] *(Octopus and potatoes salad)*

SAUTE' DI COZZE ALLA MEDITERRANEA 9,00

[1, 14] Sauté di cozze con aglio, prezzemolo, pomodorini pachino e peperoncino con crostone di pane.

(Mussels stew with garlic, parsley, cherry tomatoes and chilli pepper served with toasted bread)

...di Terra/ Without Fish

ANTIPASTO ABRUZZESE 14,00

[1, 7] (Abruzzo's appetizer)

Un viaggio nei sapori autentici dell'Abruzzo: selezione di salumi artigianali e formaggi tipici locali, accompagnati da miele, confetture e crostini fragranti.

(A journey through the authentic flavors of Abruzzo: a selection of artisanal cured meats and local traditional cheeses, served with honey, jams, and crispy crostini.)

CROSTINI E BRUSCHETTE MISTE* 8,00

[1, 7] (Mix of crostini and bruschette)

Bruschetta con pomodorini, crostino con salsiccia e stracchino, bruschetta con verdure grigliate, bruschetta con lardo.

(Toasted bread topped with cherry tomatoes, crostini with sausage and stracchino, toasted bread with grilled vegetables, toasted bread with lard)

*DISPONIBILE VERSIONE VEGETARIANA / VEGANA
(vegan / vegetarian version available)

*"Credo che sia un' artista chiunque
sappia fare bene una cosa, cucinare per esempio."*

Andy Wharol

PRIMI PIATTI

Starters / Pasta

...di Mare / With Fish

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON POMODORINI 14,00

[1, 14] *(Spaghetti with clams and cherry tomatoes)*

GNOCCHETTI ALLA MARINARA 12,50

[1, 2, 3, 4, 12, 14] Gnocchetti di pasta fresca con ragù di seppia, vongole, cozze e gamberetti
(Seafood gnocchi)

PACCHERI ALL'IMPERIALE 16,50

[1, 2, 4, 14] Specialità della casa con cozze, vongole, scampi, mazzancolle, calamari e pomodorini pachino
(Pasta with mussels, clams, langoustine, shrimp, minced squid and cherry tomatoes)

Variazioni:

PASTA SENZA GLUTINE 1,00
(Fusilli, Penne e Spaghetti)

...di Terra / Without Fish

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA 11,50

[1, 3, 7] Spaghettoni freschi con guanciale croccante, uova, pecorino romano e pepe nero
(Fresh thick spaghetti with crispy pork cheek, eggs, pecorino romano cheese, and black pepper)

CHITARRINE ALLA TERAMANA * 12,50

[1, 3, 7] Pasta alla chitarra con ragù misto e polpettine della tradizione teramana
(Egg pasta "Chitarrine" with traditional Teramo-style meat ragù and tiny meatballs)

RAVIOLI BURRO E SALVIA 9,50



[1, 3, 7] Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta e spinaci, con burro fuso e salvia croccante
(Fresh pasta ravioli filled with ricotta and spinach,

*** UN'ICONA DELLA CUCINA TERAMANA**

Le Chitarrine alla Teramana racchiudono tutta l'autenticità dell'Abruzzo:

Pasta alla chitarra: sfoglia all'uovo tirata a mano e tagliata con l'antico strumento a corde.

Ragù misto: carne di vitello, maiale e pollo cucinata lentamente per un sugo delicato.

Polpettine artigianali: minuscole e morbide, preparate a mano secondo la tradizione teramana.

"La vita è una combinazione di magia e pasta."

Federico Fellini

SECONDI PIATTI

Main Courses

...di Mare/ With Fish

FRITTURA DI CALAMARI 14,50

[1, 14] Calamari dorati e fragranti, fritti con cura per un equilibrio perfetto tra croccantezza e morbidezza.
(Golden and fragrant calamari, lightly fried to achieve the perfect balance between crispness and tenderness.)

FRITTURA MISTA DI PESCE 17,00

[1, 2, 4, 14] Calamari, scampi e mazzancolle fritti a regola d'arte per un mix croccante e saporito
(Crispy deep-fried squid, langoustine and shrimp, perfectly fried for a crunchy and flavorful mix)

FILETTO DI ORATA AL FORNO CON PATATE 14,50

[4] Filetto di orata cotto al forno con patate e aromi mediterranei, per un sapore delicato e avvolgente
(Oven-baked gilthead bream fillet with potatoes and Mediterranean herbs for a delicate, rich flavor)

...di Terra/ Without Fish

ARROSTICINI DI CASTRATO CON VERDURE GRIGLIATE (8 SPIEDINI) 15,00

Specialità abruzzese, spiedini di castrato cotti sulla griglia per una crosticina croccante e un cuore succoso, serviti con verdure grigliate.
(Traditional Abruzzese mutton skewers, grilled to perfection for a crispy crust and juicy center, served with grilled vegetables.)

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI 17,50

[7] Tenera carne di manzo alla griglia, servito con rucola fresca, scaglie di grana e pomodorini.
(Grilled tender beef, served with fresh arugula, Grana cheese shavings, and cherry tomatoes.)

SPECIALITA' DEL GIORNO *(Daily specials)*

Ogni giorno proponiamo una selezione di piatti unici che arricchiscono il nostro menù, ispirati alla freschezza degli ingredienti e alla creatività dello chef.

Dai un'occhiata alla lavagnetta esterna o chiedi al nostro Staff, saremo felici di consigliarti!

(Every day we offer a selection of unique dishes that enhance our menu, inspired by fresh ingredients and the creativity of our chef.)

“Cucina non è mangiare. È molto, molto di più. Cucina è poesia .”

Heinz Beck

PANINI

Sandwiches

PANINO SEMPLICE 9,00

[1] Burger di bovino (150 gr.). servito con patatine fritte
(*Beef burger (150 gr.) served with fries*)

PANINO CLASSICO 9,50

[1, 7] Burger di bovino (150 gr.) con lattuga, pomodoro, edamer. Servito con patatine fritte
(*Beef burger (150 gr.) with lettuce, tomato, edamer cheese. Served with fries*)

PANINO GOURMET DI SCOTTONA 12,50

[1, 7] Scottona (180 gr.), crema al cheddar, rucola, cipolla, pomodoro. Servito con patatine fritte.
(*Cheddar cream, rocket, onion, tomato. Served with French Fries.*)

CHICKEN BURGER 9,50

[1] Cotoletta di pollo, lattuga, maionese. Servito con patatine fritte.
(*Chicken cutlet, lettuce, mayonnaise. Served with French fries*)

VARIAZIONI (Customizations):

- **Pomodoro a fette** + 0,50 (*Sliced tomato*)
- **Lattuga** + 0,50 (*Lettuce*)
- **Cipolla** + 0,50 (*Onion*)
- **Rucola** + 0,50 (*Arugula*)
- **Crema al cheddar** + 1,00 (*Cheddar sauce*)
- **Bacon** + 1,00 (*Bacon*)
- **Edamer** + 1,00 (*Edam cheese*)
- **Salse extra** (Maionese, Ketchup, BBQ, Senape, Salsa piccante) + 0,50
(*Extra sauces: Mayonnaise, Ketchup, BBQ, Mustard, Spicy sauce*)



*“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non si ha mangiato bene”*

Virginia Woolf

INSALATONE E CONTORNI

Sides & big salads

CAESAR SALAD 9,50

[1, 3, 4, 7, 10] Lattuga, pancetta, petto di pollo grigliato, crostini di pane, grana, caesar dressing.
(Lettuce, bacon, grilled chicken breast, croutons, parmesan, caesar dressing)

INSALATONA GRECA 9,00

[7] Lattuga, pomodori, feta, cetrioli, olive nere.
(Greek salad with Lettuce, tomatoes, feta cheese, cucumbers, black olives)

PINNA GIALLA 9,00

[4] Lattuga, tonno, olive nere, pomodorini, cipolla di Tropea.
(Yellowfin tuna salad with lettuce, black olives, cherry tomatoes, and Tropea onion)

MOZZARELLINE FRITTE ARTIGIANALI (8 pezzi) 8,00

[1, 3, 7] (Deep fried mozzarella bites)

OLIVE ALL'ASCOLANA ARTIGIANALI (8 pezzi) 8,00

[1, 3, 7, 9] (Artisanal deep-fried stuffed olives)

VERDURE GRIGLIATE MISTE 6,00

(Peperoni, zucchine e melanzane grigliate)
(Grilled peppers, courgettes and aubergines)



PATATE ARROSTO 5,50

(Oven-roasted potatoes)



PATATINE FRITTE 5,00

(Fries)



INSALATA MISTA 4,50

(Mixed salad)



Si scrive "Felicità", si legge "Patatine Fritte".

Francesco Sole

IL MENU' DEI BAMBINI

Kids menù

TOPOLINO 6,50



[1] (Penne al pomodoro e basilico)
(Penne pasta with tomato and basil)

WINX 8,50

[1, 3, 7] (Tortellini con panna e prosciutto cotto)
(Tortellini with cooked ham and cream sauce)

SHREK 6,50



[1] (Fusilli al pesto Genovese)
(Fusilli pasta with Genoese pesto sauce)

BARBAPAPA' 7,50



[1, 9] (Penne al ragù)
(Penne pasta with Bolognese sauce)

PLUTO 8,50

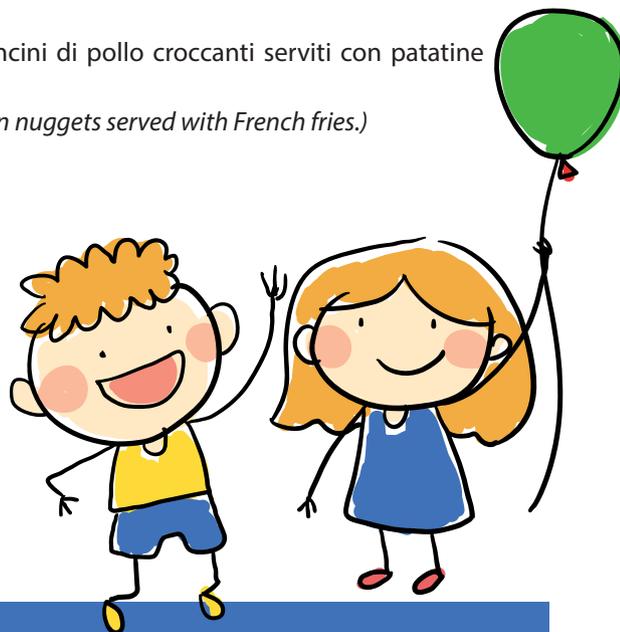
[1, 3] Cotoletta di pollo dorata e croccante, servita con patatine fritte.
(Crispy breaded chicken cutlet served with French fries.)

DORAEMON 7,50

(2 Wurstel serviti con patatine fritte)
(2 Vienna sausages served with French fries)

I 7 NANI 8,50

[1, 3] 7 bocconcini di pollo croccanti serviti con patatine fritte.
(7 crispy chicken nuggets served with French fries.)



“Il cibo trova sempre coloro che amano cucinare!”

Gusteau dal film Ratatouille



PIZZERIA

A decorative banner with a brown background. On the left and right sides, there are several white line-art illustrations of pizza slices, each topped with various ingredients like olives, mushrooms, and tomatoes. In the center, the text "QUALCHE INFORMAZIONE" is written in a white, uppercase, serif font, underlined. Below it, the words "LA PIZZA" are written in a larger, white, uppercase, serif font.

QUALCHE INFORMAZIONE

LA PIZZA

L'impasto delle nostre pizze viene realizzato con soli ingredienti naturali: farina, acqua, pochissimo lievito di birra e olio extravergine di oliva. Viene fatto lievitare lentamente per almeno 24 ore: questo procedimento consente di ottenere una pizza più leggera e digeribile, oltre che fragrante.

Utilizziamo una miscela di farine selezionate, scelta per garantire la giusta elasticità, croccantezza e sapore. Il pomodoro e la mozzarella delle nostre pizze sono di produzione 100% italiana.

L'impasto "standard" viene realizzato con una miscela di farine tipo 0 e 00. È possibile richiedere per tutte le pizze anche l'impasto integrale.

La farina integrale contiene un maggior apporto di nutrienti quali proteine, fibre, vitamine e sali minerali, oltre ad avere un indice glicemico più basso. Un concentrato di benessere e gusto!

PIZZE ROSSE

Pizza with tomato

AMATRICIANA 9,00

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, cipolla)
(tomato, mozzarella, bacon, sheep's cheese, onion)

AMERICANA 8,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte)
(tomato, mozzarella, fries, frankfurter)

BOSCAIOLA 9,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)

BUFALA 9,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva)
(tomato, buffalo's mozzarella, basil, olive oil)

COCKTAIL 8,50

[1, 2, 3] (pomodoro, gamberetti, salsa rosa, rucola)
(tomato, shrimps, pink sauce, rocket)

CAPRICCIOSA 10,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)

DIAVOLA 9,00

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(tomato, mozzarella, chili salami)

FRANCESкана 9,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, mushrooms, Parma ham)

GLU 13,00

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, scamorza, speck, rucola, grana)
(tomato, mozzarella, cheese, bacon, rocket, parmesan)

GOLOSA 11,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, prosciutto cotto, grana)
(tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, ham, parmesan)

LA FIERA 9,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla, olive) / (tomato, mozzarella, sausage, peppers, onion, olives)

MARGHERITA 6,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella) / (tomato, mozzarella)

MARGHERITA SENZA GLUTINE 9,00

[7] (pomodoro, mozzarella) *prod. Surgelato
(tomato, mozzarella) *GLUTEN FREE frozen product

“Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza.”

PIZZE ROSSE

Pizza with tomato

MARINARA 5,50



[1, 7] (pomodoro, aglio, origano)
(tomato, garlic, oregano)

NAPOLI 9,00

[1, 4, 7] (pomodoro, mozzarella, alici, origano)
(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)

PARMIGIANA 9,50



[1, 7] (pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano)
(tomato, mozzarella, eggplants, parmesan)

PATATE 7,50



[1, 7] (pomodoro, mozzarella, patate fritte)
(tomato, mozzarella, fries)

PROSCIUTTO 9,00

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, ham)

QUATTRO STAGIONI 10,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)

SALSICCIA 8,00

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, salsiccia)
(tomato, mozzarella, sausage)

STUZZICOSA 9,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia)
(tomato, mozzarella, mushrooms, sausage)

TONNATA 10,00

[1, 4, 7] (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive)
(tomato, mozzarella, tuna, onion, olives)

UNCINO 9,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, cipolla)
(tomato, mozzarella, chilli salami, olives, onion)

VEGETARIANA 7,00



[1] (pomodoro, mozzarella, verdure miste)
(tomato, vegetables)

VULCANO 9,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, salsiccia) / (tomato, mozzarella, hot salami, sausage, peppers)

WURSTEL 7,50

[1, 7] (pomodoro, mozzarella, wurstel)
(tomato, mozzarella, frankfurter)

*“Fatte ‘na pizza c’a pummarola ‘ncoppa
e vedrai che il mondo ti sorriderà”*

Pino Daniele

PIZZE BIANCHE

Pizza without tomato

AFFUMICATA 9,00

[1, 7] (mozzarella, scamorza, funghi, speck)
(mozzarella, cheese, mushrooms, bacon)

BIANCANEVE 5,50



[1, 7] (mozzarella)
(mozzarella)

CIPOLLATA 4,50



[1] (olio d'oliva, sale, cipolla)
(olive oil, salt, onion)

CROSTINO 8,50

[1, 7] (mozzarella, prosciutto cotto, funghi)
(mozzarella, ham, mushrooms)

FOCACCIA 4,00



[1] (olio d'oliva, sale)
(olive oil, salt)

GORGONZOLA E SPECK 9,00

[1, 7] (mozzarella, gorgonzola, speck)
(mozzarella, blue cheese, smoked ham)

GIARDINO DI MARE 9,50

[1, 2, 7] (mozzarella, zucchine, gamberetti)
(mozzarella, zucchini, shrimps)

ITALIA 13,00

[1, 7] (mozzarella, rucola, crudo, grana, pomodorini, olio d'oliva)
(mozzarella, rocket, Parma ham, parmesan, olive oil)

NORCINA 10,00

[1, 7] (mozzarella, crema di tartufo, funghi, salsiccia)
(mozzarella, truffle cream, mushrooms, sausage)

PATATE E SALSICCIA 8,50

[1, 7] (mozzarella, patate fritte, salsiccia)
(mozzarella, fries, sausage)

PRIMAVERA 13,50



[1, 7] (mozzarella, rucola, pomodorini, grana, mozzarella fresca)
(mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan, raw mozzarella)

QUATTRO FORMAGGI 10,00



[1, 7] (mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola, parmigiano)
(mozzarella, smoked scamorza, gorgonzola, parmesan)

SALSICCIA E FRIARIELLI 9,00

[1, 7] (mozzarella, salsiccia, cime di rapa, aglio, peperoncino)
(mozzarella, sausage, turnip greens, garlic, chilli pepper)

“Ti offro una bella pizza... i soldi ce li hai?”

Totò

PIZZE DOLCI

Sweet Pizzas

PIZZA NUTELLA 8,00 
[1, 8] (Nutella®)

CALZONE DOLCE CON NUTELLA E MASCARPONE 9,00 
[1, 7, 8] (Nutella®)

VARIAZIONI

Changes

Mozzarella di bufala [7] 4,50 cad.
(Buffalo mozzarella cheese)

Gamberetti [2], **Prosciutto Crudo, Tonno, Mozzarella** [7], **Mozzarella fiordilatte a fette** [7] 3,50 cad.
(Shrimps, Parma ham, Tuna, mozzarella cheese, sliced raw mozzarella)

Altri salumi e formaggi 2,00 cad.
(cold cuts and cheeses)

ALTA (doppio impasto) 1,50
Thick (double dough)

BABY (Diam. 24 cm) Small size - 1,00

Impasto con **FARINA INTEGRALE** 1,00
(Wholemeal flour dough)

Tutte le altre variazioni 1,50 cad.
(All other variations)

*“La pizza veste lo spazio di colori e profumi.
È quando arriva in tavola si innamora il mondo.”*

Fabrizio Caramagna



BEVANDE

BEVANDE

Drinks

ACQUA MICROFILTRATA in caraffa lt. 1 1,50

ACQUA MINERALE IN VETRO cl. 75 2,50
(Still or Sparkling Water in glass bottle cl. 75)

VINO ALLA SPINA [12] (Wine of the house)	cl. 25	cl. 50	lt. 1,0
Bianco frizzante: Vol 11% (Sparkling White)	3,50	6,00	9,50
Bianco fermo: Vol 11% (Still White)	3,50	6,00	9,50

BIRRA MENABREA LA 150° BIONDA ALLA SPINA [1] (Draught Menabrea beer)	cl. 20	cl. 40	lt. 1,5
Provenienza: Italia	3,00	4,50	12,00
Tipo: Birra normale chiara a bassa fermentazione, Premium Lager, 4,8% vol.			

COCA-COLA ALLA SPINA (Draught Coca Cola)	cl. 30	cl. 40	lt. 1
	2,60	4,20	7,00

BIBITE IN LATTINA cl. 33 (Drinks in glass bottle or can cl. 33) 3,00
(Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Fuze Tea Limone, Fuze Tea Pesca)

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl.

MENABREA PILS (pils), 5,2% vol. [1] 3,70

MENABREA LA 150° AMBRATA (premium lager amber), 5% vol. [1] 4,00

MENABREA LA 150° WEISS (bianca non filtrata), 5,2% vol. [1] 4,50

PERONI SENZA GLUTINE (lager senza glutine), 4,7 % vol. 4,00

ICHNUSA NON FILTRATA (lager non filtrata), 5% vol. [1] 4,00

CORONA (pale lager messicana), 4,5% vol. [1] 4,50

CERES (lager strong ale), 7,7% vol. [1] 5,00

BIRRA TENNENT'S SUPER (lager strong doppio malto), 9% vol. [1] 5,00

“Il vino è un composto di umore e luce”

Galileo Galilei

Allergeni

Allergens

Ai sensi del Reg.1169/2011 UE si informa che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti i seguenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In ciascun piatto di questo menù viene indicato tra parentesi quadre [] l'elenco dei codici degli allergeni presenti, come da tabella sopra riportata. Ad esempio un piatto contenente glutine e uova viene indicato così: [1, 3]

Per i piatti del giorno, la tabella esaustiva degli allergeni, si rimanda al quadro informativo presente all'interno del locale oppure chiedere al nostro personale.

Si avvisa inoltre che è possibile la presenza in tracce di alcuni allergeni anche se questi non sono indicati come presenti.

Vegano e Vegetariano

Vegan and vegetarian



I piatti del menù che sono completamente privi di ingredienti di origine animale sono indicati con il simbolo a lato.

(The dishes on the menu that are completely free of animal ingredients are indicated by the symbol on the side)



I piatti del menù che sono idonei ad una dieta latte-ovo-vegetariana sono indicati con il simbolo a lato.

(The dishes on the menu that are suitable for a lacto-ovo-vegetarian diet are indicated by the symbol on the side).

Celiachia

Celiac disease

La celiachia è un'intolleranza alimentare autoimmune permanente al glutine, una sostanza proteica presente in alcuni cereali.

Miriamo a soddisfare le diverse richieste alimentari dei nostri ospiti. Tuttavia, ci preme informarvi che attualmente non siamo attrezzati per offrire un menù completo per celiaci. Vi preghiamo gentilmente di consultare il nostro staff per scoprire le opzioni disponibili e garantire un'esperienza culinaria sicura e piacevole.

Celiac disease is a permanent food autoimmune at gluten, a protein found in some cereals.

We aim to meet the different dietary requirements of our guests. However, we would like to inform you that we are currently not equipped to offer a full menu for celiacs. Please kindly consult our staff to find out what options are available and to ensure a safe and pleasant dining experience.

Tutti i prezzi sono espressi in euro. Pane e coperto 2,00

(All prices are in Euros. Bread and service 2,00)

In mancanza di prodotto fresco sarà servito l'equivalente surgelato
(In the absence of fresh product will be served the equivalent frozen)



www.gluservice.it

Ristorante GLU - Roseto
presso Roseto Easy Family Camping Village

Lungomare Trieste, 90
64026 - Roseto degli Abruzzi (TE)
roseto@gluservice.it

Gelati

Tartufo Nero / Bianco 4,00
Tartufo Nero / Bianco affogato al caffè 5,50

Caffetteria

Caffè Espresso 1,30
Caffè Decaffeinato 1,40
Caffè al Ginseng "Gin-co" tazza piccola 1,80 tazza grande 2,00
Caffè d'orzo "Orzeus" BIO tazza piccola 1,80 tazza grande 2,00
Correzione caffè con liquori 0,50

Amari e Liquori

Amari Locali 3,70
Amaro Abruzzo Jannamico
Liquori Locali 3,70
Liquore di Genziana Evangelista, Ratafià di Visciole del Liquorificio D'Abruzzo
Amari Nazionali 3,70
Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Amaro Averna, Fernet Branca, Brancamenta
Liquori Nazionali 3,70
Limoncello, Sambuca Molinari, Anima Nera
Liquori e Amari Esteri (Jagermeister, Bayles) 4,20
Vini da dessert locali (Vino cotto Marchigiano) 3,70

Distillati

Grappe 3,70
Grappe Riserva 4,70
Brandy Nazionali (Vecchia Romagna, Stravecchio) 4,20
Whisky e Wiskey (Jameson) 5,20
Whisky e Wiskey riserva (Jack Daniel's) 6,20

Ristorante Pizzeria GLU Roseto presso Roseto Easy Family Camping Village
Lungomare Trieste, 90 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)



Carta dei Dolci caffè e ammazzacaffè

ROSETO

RISTORANTE PIZZERIA

Dessert

TIRAMISÙ DELLA CASA 6,00

[1, 3, 7] 

Il più classico, il più amato. Un'esplosione di sapori che stupisce ogni volta. Servito all'interno di un simpatico vasetto ermetico delle "conserve della nonna"



PANNA COTTA 5,00

[7] 

Bianca oppure con un topping a scelta tra Cioccolato alla nocciola, Fragola, Frutti di bosco e Caramello

CHEESECAKE AL PISTACCHIO DI BRONTE 7,00

[1, 3, 7, 8] 

Un dolce freddo e cremoso realizzato con una base di biscotti e una crema di formaggio che si legano ad una golosa crema di pistacchio.



TRIS DI DOLCI 7,00

[1,3, 7] 

Per chi non sa scegliere... o per chi vuole tutto! Un assaggio di tiramisù, panna cotta ai frutti di bosco, cheesecake al pistacchio.



Dessert

CREMA AL VAPORE ALLA FRUTTA 5,50

[3, 7] 

Un dessert cremoso e delicato, cotto dolcemente al vapore e arricchito con frutta fresca di stagione. Perfetto per chi ama i dolci leggeri e raffinati.



SALAME AL CIOCCOLATO 5,50

[1, 3, 7] 

Una dolce squisitezza che risveglia le papille gustative e non delude le aspettative di grandi e piccini!



CROSTATA DEL GIORNO 5,00

[1, 3, 7, 8] 

Un dolce semplice e genuino, preparato ogni giorno con una base di frolla friabile e una farcitura che varia a seconda della stagione e dell'ispirazione del nostro chef. Scopri il gusto del giorno!



MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 5,00



Un salutare dopo pasto con frutta fresca di stagione.

