

Rose Noir

— LA NOSTRA PIZZA —
LA NOSTRA ARTE

RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER
LA LISTA DEGLI ALLERGENI

+ 2,50€

IMPASTO DEL MESE

Chiedere allo staff

+ 4,00€

SENZA GLUTINE

Impasto Dr. Schar, senza glutine naturale.

+ 2,50€

KAMUT

Impasto con grano dal sapore intenso che rende la pizza piu' saporita e dal gusto particolare

+ 2,50€

CARBONE

Impasto al carbone vegetale ad alta digeribilità.

+ 2,50€

MORINGA OLEIFERA

Estratto di foglie di Moringa con proprietà antiossidanti e anti invecchiamento. Ricco di proteine, vitamine e sali minerali, favorisce la circolazione sanguigna e la digestione

+ 5,00€

MORINGA OLEIFERA O CARBONE VEGETALE SENZA GLUTINE

Impasto Dr.Schar senza glutine con Moringa / Impasto al carbone vegetale senza glutine ad alta digeribilità
(Su prenotazione)

COPERTO 2,00 €
SERVIZIO TORTA 3,00 € CAD.

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE

Pizza farcita e arrotolata, tagliata a medaglioni e cotta in padellino nel calore del forno a legna

BACI DI ROSA AL GAMBRO

€ 20,00

Birra consigliata: Lupulus

Caprino, salsa flambe' di mazzancolla all'arancio, code di gambero*, pancetta affumicata, semi di papavero, stracciatella e scorzetta di arancio, prezzemolo

BACI DI ROSA AI PORCINI

€ 20,00

Birra consigliata: Corsendonk Pater

Caprino, porcini trifolati, rucola, castelmagno, ristretto di nebbiolo al tartufo

LE TOP
en

**Prodotto congelato*

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE



PIZZOCCHERA

€ 22,00

Birra consigliata: Delirium Nocturnum

Impasto grano saraceno, vellutata di verze e coste, patate lesse, formaggi valtellinesi, spinacino novello, burro fuso con salvia e aglio

LE TOP
en

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE



DARK

€ 18,00

Birra consigliata: Delirium Nocturnum

Crema al nero di seppia, gambero argentino*, cheesecake salata al nero di seppia, mandorle tostate, pomodorino confit, pesto di mandorle, prezzemolo

LE TOP
en

*Prodotto congelato

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE



OCEANO

Birra consigliata: Agnus

Pomodoro, mozzarella, polipetto*, calamari*, sepioline*, cozze*, vongole*, scampi*, aglio, capasanta gratin*, cannolicchi gratin*, cozze gratin*, prezzemolo

€ 28,00

LE TOP
en

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE



STRIPTease

Birra consigliata: Delirium Tremens

Crema di cavolo rosso, yogurt tzatziki, julienne di zucchine, cioccolato a scaglie con al centro una zuppetta di moscardino* con patate e piselli, prezzemolo

€ 19,00

LE TOP
en

*Prodotto congelato

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE



LE TOP
en

ADAMO

Birra consigliata: Aero

Crema al radicchio, carne salada, yogurt greco, lampone a cubetti, sesamo nero, aria di lampone

€ 25,00

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE



LE TOP
en

EVA

Birra consigliata: Fresca

Zucchine a Julienne, salmone affumicato, yogurt greco, sesamo bianco, aria di mela, mela a cubetti

€ 25,00

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE



CACIO E PEPE

€ 23,00

Birra consigliata: Zona Cesarini

Crema cacio e pepe, mirtilli, pepe nero sferificato, cialda croccante di pecorino con tartare di gambero rosso* su letto di songino e caprino

LE TOP
en

LA NOSTRA PIZZA, LA NOSTRA ARTE



EVELYN

€ 23,00

Birra consigliata: Aero

Pomodoro giallo pacchetella, stracciatella tartufata, tartare di fassona*, spugna d'uovo, capperi fiore, prezzemolo

LE TOP
en

*Prodotto congelato

MATTIA

Birra consigliata: Lupulus

Salsa al flambé di mazzancolle all'arancia, code di mazzancolle, stracciatella, semi di papavero, scorzetta d'arancia, prezzemolo

€ 16,00



Le
GOURMET

THAI

Birra consigliata: Triple Karmeliet

Crema di Casimir, mozzarella di bufala, caramelline di banana e speck, soufflé di patate al curry, prezzemolo

€ 14,00



Le
GOURMET

BELLA VISTA

Birra consigliata: Corsendonk Pater

Pomodoro, mozzarella di bufala, trevisana, tonno affumicato, olio extravergine, prezzemolo

€ 14,00



Le
GOURMET

OLIMPICA

Birra consigliata: Triple Karmeliet

Pomodoro, mozzarella, songino, spada affumicato, ristretto di Chardonnay barricato al Mango

€ 14,00



Le
GOURMET

MAGNIFICA

Birra consigliata: Averbode

Pomodoro, mozzarella di bufala, songino, spada affumicato, pomodorini freschi

€ 14,00



LOREN

Birra consigliata: Corsendonk Rousse

Crema di fave, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di cinghiale Laziale, pecorino pepato

€ 13,00



SUPREMA

Birra consigliata: Corsendonk Pater

Pomodoro, mozzarella, porcini, castelmagno, ristretto di Nebbiolo al tartufo bianco, prezzemolo

€ 13,00



CARBOPIZZA

Birra consigliata: Delirium Nocturnum

Bufala, carbocrema, crema di pecorino romano, guanciale croccante, pepe

€ 15,00



NATHALIE

Birra consigliata: Lupulus

Crema al gorgonzola, pomodorino giallo, soufflé di patate, asparago in crosta, prezzemolo

€ 15,00



Le
GOURMET

PISSARDA

Birra consigliata: Lupulus

Crema di mirto, porchetta sarda, pecorino Sardo, bufala, ristretto di Mirto, prezzemolo

€ 13,00



Le
GOURMET

OLTREMARE

Birra consigliata: Ottovolante

Mozzarella, crema al miele di fiori d'arancio e Chardonnay, mandorle tostate, salmone affumicato, semi di papavero, prezzemolo

€ 14,00



Le
GOURMET

ARMONY

Birra consigliata: Corsendonk Agnus

Crema di porcini, mozzarella, spinacino novello crudo, cestello di grana, cascatina di prosciutto di cinghiale, spuma sifonata al gorgonzola e mascarpone, prezzemolo

€ 15,00



Le
GOURMET

AMNESIA

Birra consigliata: Corsendonk Rousse

Crema di piselli, mozzarella di bufala, triglie* in crosta di pistacchio, caprino di Valcuvia, marmellata di peperoni rossi, prezzemolo

€ 16,00



Le
GOURMET

BLITZ

Birra consigliata: Aero

Vellutata di zucca, mozzarella di bufala, caprino, pinoli tostati, soufflé di patate, pancetta, miele, noci, prezzemolo

€ 15,00



Le
GOURMET

CHIC

Birra consigliata: Lupulus

Crema di zucchine, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, capperi, crudo di gambero rosso* con tartare di zucchine saltate, caprino

€ 19,00



Le
GOURMET

BIZZARRA

Birra consigliata: Zona Cesarini

Crema di carciofi, mozzarella di bufala, tonno affumicato, indivia, prezzemolo

€ 14,00



Le
GOURMET

*Prodotto congelato

SPECIALI

DELICATA

Birra consigliata: Delirium Tremens

Pomodoro, mozzarella, cornetti, caprino, bresaola

€ 11,00

DELIZIA

Birra consigliata: Delirium Nocturnum

Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scamorza affumicata

€ 11,00

FIRENZE (ESTIVA)

Birra consigliata: Blanche

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi champignon, carote, sedano.
Tutto a crudo, olio extravergine di oliva

€ 11,00

FUME'

Birra consigliata: Ottovolante

Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, pancetta, scamorza affumicata

€ 10,00

FUMETTA

Birra consigliata: Ottovolante

Pomodoro, mozzarella di bufala affumicata, origano

€ 11,00

MARILU'

Birra consigliata: Delirium Nocturnum

Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, ricotta fresca, olive nere

€ 11,00

MAR ROSSO

Birra consigliata: Corsendonk Agnus

Pomodoro, mozzarella, polipetto*, calamaro*, seppioline*, cozze*, vongole*,
gambero*, capasanta gratinata*, aglio, prezzemolo

€ 16,00

N'DUJA

Birra consigliata: Pizzica

Pomodoro, mozzarella, n'duja

€ 10,00

NERYS

Birra consigliata: Corsendonk Pater

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, friarielli campani, ricottina salata

€ 12,00

**Prodotto congelato*

NISSENA € 12,00

Birra consigliata: Beggià

Pomodoro, mozzarella di bufala, finocchietto, sarde, pinoli, olive nere, uvetta, pangrattato tostato, prezzemolo

PARMIGIANA € 11,00

Birra consigliata: Corsendonk Rouse

Pomodoro, mozzarella, melanzane alla parmigiana, ricotta salata

ROSE NOIR € 11,00

Birra consigliata: Beggià

Pomodoro, mozzarella, brie, bresaola, olive nere, grana

SARAH € 14,00

Birra consigliata: Ottovolante

Pomodoro, mozzarella di bufala, panna, salmone affumicato

SFIZIOSA € 11,00

Birra consigliata: Averbode

Pomodoro, salame piccante, capperi, olive, acciughe, grana, olio extravergine di oliva, origano

TIROLESE € 11,00

Birra consigliata: Corsendonk Pater

Pomodoro, mozzarella, taleggio, radicchio, speck

TRIO € 14,00

Birra consigliata: Ottovolante

Pomodoro, mozzarella di bufala, salmone, tonno e spada affumicati, prezzemolo

ELISIR € 11,00

Birra consigliata: Fresca

Mozzarella, pere, ricotta, pomodorini, noci

VIRTUOSA (AUTUNNALE) € 12,00

Birra consigliata: Corsendonk Agnus

Purea di cachi, mozzarella, zola, grana, pancetta Valdossola

LIGURE € 9,00

Birra consigliata: La Taranta

Mozzarella, patate lesse, cornetti, pesto genovese

Le VEGANE

NETTUNO

Birra consigliata: Taranta

Crema di ceci, germogli croccanti, glassa di soia, semi di sesamo, prezzemolo

€ 11,00

PLUTONE

Birra consigliata: Delirium Tremens

Crema di zucca, pinoli, crema tartufata, julienne di zucchine crude, dadolata di polenta grigliata

€ 11,00

SIRIO

Birra consigliata: Corsendonk Pater

Crema di piselli, porcini, marmellata di cipolle di Tropea

€ 11,00

URANO

Birra consigliata: Corsendonk Pater

Crema di lenticchie, dadolata di avocado, indivia

€ 11,00

CREA LA TUA PIZZA

Ti consiglieremo la birra in base agli ingredienti scelti

Scegli i tuoi ingredienti

€ 13,00

SUPPLEMENTI

Bufala	3,50 €
Bufala affumicata	4,00 €
Burratina	3,50 €
Stracciatella	3,50 €
Doppia Mozzarella	2,00 €

PERSONALIZZAZIONI E VARIAZIONI

SONO DISPONIBILI ESCLUSIVAMENTE PER LE PIZZE DELLA NOSTRA SELEZIONE GOURMET E SPECIALE

SONO DISPONIBILI TUTTE LE PIZZE CLASSICHE

PANINI SPECIALI

COTTI NEL FORNO A LEGNA

€ 8,50

TRISPO

Prosciutto cotto, fontina, pomodoro, insalata, maionese

ROSE NOIR

Bresaola, brie, pate' di olive

DAVY

Prosciutto cotto, brie, salsa tartara, insalata

DELICATO

Bresaola, insalata, grana, maionese

ROGGER

Prosciutto cotto, emmenthal, salsa rosa

VEGETARIANO

Fontina, verdure grigliate, grana, olio

WILLY

Prosciutto crudo di Parma, fontina, insalata, pomodoro

COYOTE

Pancetta, fontina, pomodoro, cipolla

SLIPPER

Prosciutto crudo di Parma, brie, salsa rosa, insalata

MATTIA

Speck, salsa tartara, trevisana, scamorza affumicata

PICCI

Tonno, pomodoro, insalata, maionese

MONTANARO

Speck, scamorza affumicata, pomodoro, salsa rosa

SARAH

Salame piccante, fontina, n'duja

SUPPLEMENTO

A RICHIESTA IMPASTO DIVERSO DAL CLASSICO.
VENERDI / SABATO / DOMENICA NON SONO DISPONIBILI

Le BEVANDE

BIBITE	IN VETRO	€ 3,50
BIBITE BIO	IN VETRO	€ 4,50
ACQUA	NATURALE / GASSATA 50 CL	€ 1,50
MICRO FILTRATA	NATURALE / GASSATA 75 CL	€ 2,50
ACQUA	NATURALE / GASSATA 50 CL	€ 1,50
MINERALE PET		
BIRRA ALLA SPINA	PICCOLA	€ 3,50
	MEDIA	€ 6,00
BIRRA BOTTIGLIA	ROSSA 33 CL	€ 6,00
	BIRRA 0 - NO ALCOL	€ 5,00
VINO SFUSO	1/4 LT	€ 6,00
BIANCO / ROSSO	1/2 LT	€ 9,00
	1 LT	€ 15,00
VINO IN BOTTIGLIA		CHIEDERE ALLO STAFF
AMARI		
WHISKY		
COGNAC		€ 4,50
RUM		
GRAPPE		da € 4,50 a 8,50 €
WHISKY & RUM SPECIALI		€ 7,50

DOLCI TENTAZIONI

DESSERT	CHIEDERE ALLO STAFF	€ 6,50
SORBETTO		€ 5,00

le ARTIGIANALI



CORSENDONK BLANCHE 4,8%

75 CL

Birra bianca ad alta fermentazione, mantiene le caratteristiche basilari di uno stile birrario antico tipico delle fiandre. Birra di frumento, chiara, leggera, aromatizzata con bucce d'agrumi e spezie senza che queste note diventino invadenti; giustamente luppolata, mai troppo amara e dotata di un piacevole tocco d'acidità.

€ 13,00

CORSENDONK AGNUS 7,5%

75 CL

Birra d'Abbazia in stile triple, prodotta in Belgio con materie prime accuratamente selezionate. Dal colore chiaro, dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, dal sapore speziato con un amaro ben equilibrato e con forti profumi di luppolo.

€ 16,00



CORSENDONK PATER 7,5%

75 CL

La Corsendonk Pater Dubbel emana aromi equilibrati con delle note maltate, lievitate e fruttate che ricordano frutta fresca. Questa Corsendonk Pater Dubbel al gusto ben maltato rivela un sapore floreale e leggermente acido. L'amaro media dura abbastanza a lungo prima di terminare con note di malti tostati e fruttati.

€ 16,00

CORSENDONK ROUSSE 8%

75 CL

Dal color ramato con riflessi rossi. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

€ 17,00





TRIPLE KARMELIET

8,4%

75 CL

Birra ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Già all'epoca aveva la particolarità di essere prodotta con tre cereali: orzo, frumento e avena. Questa Belga ha un colore dorato e una schiuma cremosa. Al naso è raffinata e complessa. Troviamo così note di vaniglia e di banana e lievito miscelato, con aromi di agrumi di luppolo Styrians.

€ 18,00

DELIRIUM NOCTURNUM

8,5%

75 CL

La Nocturnum è una varietà di birra dall'aspetto Rosso intenso e dalla schiuma beige compatta e persistente. L'aroma presenta sentori di caramello, caffelatte e cioccolato amaro che si sposano con le note speziate della liquirizia e del coriandolo. Il gusto intenso, morbido e persistente lascia spazio ad un finale secco.

€ 16,00



DELIRIUM TREMENS

8,5%

75 CL

La particolarità della Delirium Tremens è quella di essere prodotta utilizzando 3 diversi tipi di luppolo che rendono questa birra particolarmente speziata. Una volta stappata offre al palato sia delle punte acute di amarezza sia delle eccellenti, ma delicate, sfumature fruttate e di lievito. Mentre viene versata si nota un profumo maltato stupefacente. Molto equilibrata e dal gusto pieno. Si conclude con uno stupefacente tono amaro e pepato.

€ 16,00

FRESCA

5%

33 CL

Fresca richiama le birre bianche di frumento, con schiuma compatta e cremosa, colore opalescente e profumi intensi, bilanciata nel gusto da una leggerissima speziatura che regala al palato una freschezza naturale. Compagna ideale, in particolare, del periodo estivo.

€ 8,00



BEGGIA

7%

75 CL

Birra di color ambra carica, dalla schiuma persistente, la Beggia stimola i bevitori più esigenti. Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso la rendono una birra da assaporare con calma o per accompagnare cibi strutturati.

€ 15,00



PIZZICA

75 CL

Questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore oro intenso ed una schiuma persistente. I toni maltati sono ben bilanciati da quelli del luppolo in modo da lasciare pervenire al naso ed in bocca anche i profumi del lievito. La bassa gradazione alcolica e la nota ceduta dal peperoncino la rendono una birra stuzzicante, dissetante e degna di tal nome.

5,2%

€ 15,00



TARANTA

75 CL

Birra ad alta fermentazione dal colore carico con una schiuma densa e compatta. Il gusto morbido è ben bilanciato dai luppoli. La particolare tecnica di speziatura con pepe ne esalta i profumi al naso e rende una bevuta intrigante. Adatta a chi vuole salire di tono

6%

€ 15,00

AVERBODE

75 CL

Averbode è una birra d'Abbazia belga dal colore giallo dorato e dalla schiuma bianca fine e persistente. Si caratterizza per gli aromi floreali e di mela verde uniti ai sentori di luppolo. Il gusto è pieno, rinfrescante e si conclude con un finale secco dalle note amare e floreali.

7,5%

€ 16,00



IGEIA (Senza Glutine)

33 CL

Golden ALE dal colore dorato brillante, altamente digeribile e fresca. La bevuta è facile e piacevole, un iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata data dai luppoli inglesi e americani e dalle nostre spezie mediterranee.

5,3%

€ 6,00

LUPULUS

75 CL

Una Blonde elegante, delicata ed equilibrata: tre caratteristiche per descriverla, tre sono anche i tipi dei diversi luppoli usati per creare questa birra unica, dalla schiuma densa e persistente. Il finale piacevole e finemente luppolato ti faranno sognare ad occhi aperti

8,5%

€ 17,00



OTTOVOLANTE

33 CL

Un must per gli appassionati del genere! Al naso, si esprime subito con note dolci di miele e cereale, accompagnate da lievi sensazioni agrumate del luppolo. Al palato, la dolcezza iniziale viene equilibrata da un intrigante calore alcolico e da una fine luppolata che le dona grande bevibilità.

8%

€ 7,00



ZONA CESARINI

33 CL

Dal colore ramato viene prodotta con un blend di luppoli innovativo proveniente da Giappone, Nuova Zelanda, Australia ed America, Sorachi e Citra tra i tanti. Al naso l'aroma è un'esplosione di sentori tropicali, tra cui si distinguono sentori di mango, latte di cocco, albicocca ed agrumi.

6,6%

€ 8,00

AERO (Senza Glutine)

33 CL

Aero è la bionda GLUTEN FREE, buona e per tutti. E' la dimostrazione lampante che è possibile esser adatti ad ogni situazione senza scendere a compromessi. Di carattere e rinfrescante.

4,7%

€ 7,00



Rose Noir

SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL

RIMANI AGGIORNATO SU TUTTE LE PROMOZIONI, GLI EVENTI E LE NUOVE PIZZE



@rosenoir_pizzeria



Pizzeria Rose Noir