

The background image shows a restaurant interior with a menu overlay. The menu is a semi-transparent white rectangle with a thin black border. The text on the menu is in a mix of serif and sans-serif fonts. The background features a wall with a large archway, a clock, and various decorative items. The text '4 ROSE' and 'PATRIMONIO DELL'UNESCO' is visible on the wall above the archway. The text 'MENÙ' is written in large, bold, serif letters. The text 'A DOMICILIO' is written in smaller, bold, sans-serif letters. The text 'Quattro Rose' is written in a large, elegant, cursive script. The text 'Ordini via Whatsapp + 39 347 806 0219 info@osteriaquattorose.it' is written in a smaller, sans-serif font at the bottom of the menu.

Quattro Rose

A DOMICILIO

MENÙ

Ordini via Whatsapp
+ 39 347 806 0219
info@osteriaquattorose.it

Quattro Rose
OSTERIA

Antipasti

<i>Tartare di salmone marinato con zucchine alla soia e sesamo</i>	16
<i>Stracciatella con acciughe del Cantabrico e pomodorini confit</i>	15
<i>Sarde essiccate di Montisola "presidio Slow Food" con polenta</i>	18
<i>Selezione di affettati</i>	12
<i>Selezione di formaggi</i>	14
<i>Jamón ibérico de Bellota (100 g)</i>	20
<i>Lumache, guancia e spinaci</i>	12

E AD ACCOMPAGNARE...

<i>La nostra giardiniera (500 g)</i>	9
<i>La nostra marmellata di cipolle rosse di Tropea (250 g)</i>	8

Quattro Rose
OSTERIA

Primi

<i>Insalata di riso venere, verdure e gamberoni</i>	14
<i>Vellutata di zucca con pancetta croccante e crostini al rosmarino</i>	10
<i>Lasagnetta al ragù bianco di manzo, fonduta di formaggella di montagna e tartufo nero</i>	20
<i>Pasta e fagioli</i>	10
<i>Casoncelli alla bresciana al burro versato e salvia</i>	10

I NOSTRI SUGHI

<i>Salsa dei "paccheri di Paolo" (pomodori San Marzano, capperi, stracciatella)</i>	10
<i>Amatriciana</i>	12
<i>Carbonara</i>	12

I nostri sughi sono accompagnati da una confezione di pasta "Felicetti Monograno MATT" 500 g (a scelta tra spaghettone, fusillone, pennone, pache)

Quattro Rose
OSTERIA

Secondi

MARE E TERRA

<i>Moscardini in umido</i>	16
<i>Baccalà alla bresciana</i>	16
<i>Tartare di fassona Piemontese con olive taggiasche e scaglie di Bagòss</i>	16
<i>Vitello tonnato</i>	14
<i>Filetto di maialino ai funghi champignon</i>	18
<i>Manzo all'olio di Rovato con polenta</i>	14
<i>Guancialino al Curtefranca rosso</i>	16
<i>Lombolini di maiale alla brace in salsa aioli</i>	16

Quattro Rose

OSTERIA

Contorni

DA STUZZICARE

<i>Puré di patate</i>	3
<i>Puré di patata viola</i>	3
<i>Patate al forno</i>	3
<i>Polenta</i>	3
<i>Tris di verdure grigliate (peperoni, melanzane, zucchine)</i>	4
<i>Verdure al vapore (carote, cavolfiore, finocchio, zucchine)</i>	4
<i>Insalata mista</i>	3

Quattro Rose
OSTERIA

Dolci

DALLA PASTICCERIA "ROBERTO"

<i>Tiramisù</i>	6
<i>Cheesecake ai lamponi</i>	6
<i>Oro di Sicilia (cremoso al pistacchio, pan di spagna, croccantino)</i>	6
<i>"La Lucia" (mousse esotica al passion fruit, mango e ananas caramellato)</i>	6
<i>Le Follie di Giò (mousse al cioccolato fondente, croccantino)</i>	6

I DOLCI DELL'OSTERIA

<i>Torta Sbrisolona</i>	5
<i>Salame al cioccolato</i>	5
<i>Dolce del giorno</i>	

4 ROSE PATRIMONIO DELL'UNESCO

UNESCO

TUTTI IL NEMICO ASCOLTA

NI SCORCHI
VANO IN
SAI



BAGGIO



VIETATO FUMARE

