

Le Ricette di



Rosina nasce con l'idea e la voglia di emozionarsi di nuovo per le cose semplici, per ritrovare i sapori di casa. Genuini, diretti, schietti. I sapori di Nonna Rosina, inimitabile nonna del nostro chef Gianmarco Iorio, che proprio a Lei ha voluto ispirarsi per provare a ricreare quella sensazione unica di una tavola di casa, una tavola di famiglia.

Da Rosina la cucina è casa, è ritorno al gusto sincero. E nulla come il gusto può cullare la memoria e la fantasia. Cos'è il ricordo di un'emozione se non la vista della farina sul tavolo di lavoro, o il profumo del pane fatto in casa, o quella pentola che borbotta sempre e comunque. Racconteremo dei giri mattutini tra i banchi del mercato alla ricerca degli ingredienti migliori, del rumore del coltello che affetta le verdure per il soffritto, di quella bruciatura sul polso per prendere di fretta la teglia dal forno.

Gusto e ricordo, tradizione e ricerca, passione e concretezza. Eccola la nostra dimensione: le migliori ricette originali esaltate dalle migliori materie prime di stagione. E il nostro obiettivo, che sia chiaro, è vedervi fare la scarpetta. Perché a noi decisamente non piace vedervi sciupati, belli de nonna.

*"Se Dio avesse voluto che seguissima
passa dopa passa le ricette,
non ci avrebbe data le Nonne!"*

Per cominciare

Starters

Polpetta di Genovese frita	1,3,6,7,13,15,17	13.00
Stracotto di manzo e cipolle con fonduta di Pecorino Romano Dop <i>Fried meatball of beef stew and onions with Pecorino Romano fondue</i>		
Pizzetta bianca e lingua	1,3,6,7,9,13,15,16,17	12.00
Pizza farcita con lingua di manzo, salsa verde e mayo alla senape <i>Pizza stuffed with beef tongue, green sauce and mustard mayo</i>		
Tartare di manzo condita	9,17	14.00
Manzo marinato con olive, capperi, senape in grani e limone <i>Beef tartare seasoned with olives, capers, seed mustard and lemon</i>		
Fiori pastellati	1,4,7,17	12.00
Fiori di zucchine fritti, farciti con mozzarella e acciughe <i>Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella cheese and anchovies</i>		
Panzanella al pomodoro	1,7,8,15	12.00
Insalata di pane condita con pomodoro, olive, sedano, cipolla, stracciatella, basilico e limone <i>Bread salad seasoned with tomato, olives, celery, onion, stracciatella cheese, basil and lemon</i>		
Parmigiana al tegamino	1,4,7,17	12.00
Melanzane fritte e infornate con salsa di pomodoro, mozzarella, Grana Padano Dop e basilico <i>Fried and baked eggplant with tomato sauce, mozzarella cheese, Grana Padano and basil</i>		
Salumi & Formaggi dei F.lli Pira	7	18.00
Selezione di salumi e formaggi dell'Az. Agricola "Il Radichino" <i>Selection of cured meats and cheeses from "Il Radichino" farm</i>		

DALL'ORTO DE NONNA

Vegetables

Funghi arrosto	6,7,13,16	12.00	Verdura ripassata	16,17	6.00
Cardoncelli arrostiti e salsa verde <i>Roasted cardoncelli mushrooms and green sauce</i>			Verdura di stagione, ripassata con aglio, olio e peperoncino <i>Seasonal vegetables, sautéed with garlic, oil and chilli pepper</i>		
Patate al forno	16	6.00	Caponata di verdure	1,13,17	9.00
Patate arrostiti con aglio, olio, pepe e rosmarino <i>Roasted potatoes with garlic, oil, pepper and rosemary</i>			Zucchine, melanzane e peperoni, fritti e conditi con olive, capperi e aceto <i>Zucchini, eggplant, and peppers, fried and seasoned with olives, capers, and vinegar</i>		
Zucca mantovana	7,16	10.00			
Zucca arrostita e crema di Grana Padano Dop <i>Roasted pumpkins with Grana Padano cream</i>					

I Piatti Forti

Main Courses

Dichiarare il secondo!

Polpette della Nonna!	1,3,7,8,9,13,15,16,17	17.00
Polpettine di manzo infornate e ripassate in salsa di pomodoro con Grana Padano Dop e basilico <i>Beef meatballs sautéed in tomato sauce with Grana Padano and basil</i>		
Petto di vitella alla Fornara	8,13,15,16,17	21.00
Petto di vitella arrostito al forno e stufato al vino bianco con sedano, carote, cipolle e rosmarino <i>Veal breast stewed in white wine with celery, carrots, onions and rosemary</i>		
Pollo alla Cacciatora	4,13,16,17	17.00
Sovracosce di pollo rosolate al vino bianco con aglio, capperi, olive, acciughe e rosmarino <i>Chicken stewed in white wine with garlic, capers, olives, anchovies and rosemary</i>		
Maialino arrosto	8,13,15,17	20.00
Collo di maiale arrostito al rosmarino e servito con fondo bruno <i>Pork neck roasted with rosemary and served with brown stock</i>		
Orecchia d'elefante (Circa 400 Gr.)	1,3,7,17	28.00
Cotoletta di lombo di vitella, panata e frita <i>Breaded and fried veal cutlet</i>		
Servizio, pane e focaccia fatti in casa		2.00 p.p.
<i>Service and selection of homemade bread and focaccia</i>		

Le Paste

...Io me te magno!
Pasta Plates

Spaghettoni all'Amatriciana	1,7	13.00
Pasta fresca, salsa di pomodoro, guanciale stagionato, pepe nero, Pecorino Romano Dop <i>Spaghettoni pasta, tomato sauce, pork cheek, black pepper, Pecorino Romano</i>		
Spaghettoni alla Carbonara	1,3,7	14.00
Pasta fresca, tuorlo pastorizzato, guanciale stagionato, pepe nero, Pecorino Romano Dop e Grana Padano Dop <i>Spaghettoni pasta, pasteurized yolk, pork cheek, black pepper, Pecorino Romano and Grana Padano</i>		
Risotto ossobuco e zafferano	3,7,8,13,15,16,17	18.00
Riso Carnaroli allo zafferano, mantecato con burro acido e Grana Padano Dop, ossobuco di vitella e salsa gremolata <i>Saffron Carnaroli rice, creamed with butter, vinegar and Grana Padano, served with veal ossobuco and gremolata sauce</i>		
Ravioli di Rosina	1,3,7,15,17	15.00
Pasta all'uovo farcita con ricotta, spinaci, Grana Padano Dop, salsa di datterini, stracciatella, limone e basilico <i>Egg pasta filled with ricotta cheese, spinach, Grana Padano, sautéed with cherry tomato sauce, stracciatella cheese, lemon and basil</i>		
Lasagna alla Bolognese	1,3,7,8,12,13,17	16.00
Pasta all'uovo infornata con ragù di manzo al pomodoro, mozzarella, besciamella e Grana Padano Dop <i>Egg pasta baked with beef ragù, mozzarella cheese, béchamel sauce and Grana Padano</i>		
Fettuccine alla Cornuta e tartufo	1,3,7,17	18.00
Pasta all'uovo mantecata al burro e Grana Padano Dop con tartufo di stagione <i>Fettuccine creamed with butter and Grana Padano with truffle</i>		

Chiedici

sempre

i "Piatti del giorno"

Ask us for dishes of the day

I Dolci

Delicatissima...

Dessert

Tiramisù	1,3,6,7	7.00
Tuorlo pastorizzato, mascarpone, Savoiardi, caffè e cacao <i>Pasteurized egg yolk and mascarpone cream, Savoiardi, coffee and cocoa</i>		
La Bomba	1,3,7,12,17	7.00
Bombolone fritto ripieno di Nutella <i>Typical fried italian Krapfen stuffed with Nutella cream</i>		
La torta di Nonna	1,3,7,12	7.00
Crostatina di pasta frolla con crema pasticcera e pinoli <i>Pastry tart with custard and pine nuts</i>		
Pannacotta ai frutti rossi	7,17	7.00
Pannacotta con coulis di frutti rossi <i>Pannacotta with red fruit coulis</i>		

DABEVE

Drinks

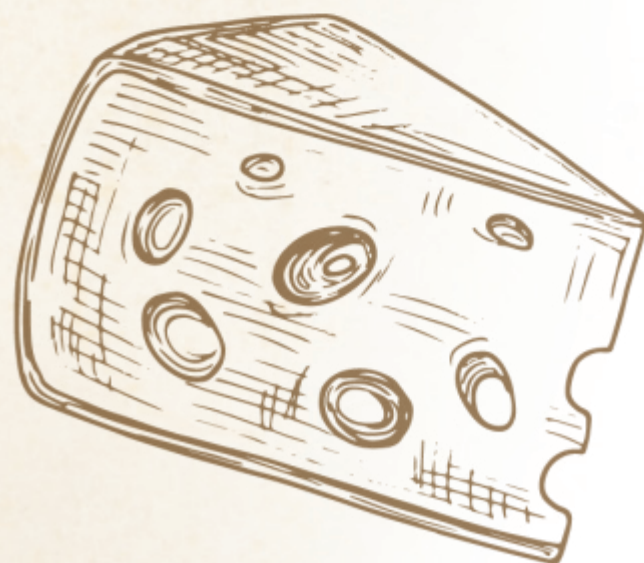
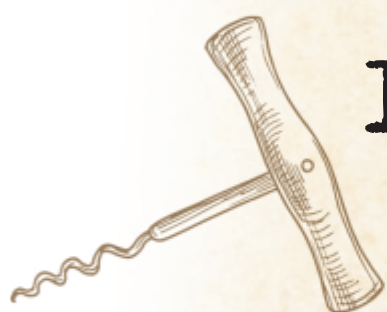
Acqua (Microfiltrata in base al Dgl 181/2023)	2.00
Birra nazionale (33 Cl)	5.00
Birra artigianale a rotazione (33 Cl)	6.00
Soft Drink (33 Cl)	3.00
Soft Drink Premium (33 Cl)	5.00
Espresso / Caffè Dec	a partire da /from 2.50
Amari e Digestivi	a partire da /from 5.00
Grappe e altri Distillati	a partire da /from 6.00



La
CANTINA
di
ROSINA



Pe non fa' la ruggine



Da Rosina Cucina di Casa beviamo così

Qui non c'è vino della casa, ma c'è il vino di casa.

Ci piace il vino sincero, fatto da famiglie, in famiglia.

Racconteremo di vitigni locali, di Roma e dei suoi meravigliosi dintorni, di tradizioni e di nuove generazioni piene di energia e idee. Una bottiglia è troppa? Chiedici tranquillamente un bicchiere di vino!

Abbiamo una mescita molto ampia, sappiamo come aiutarti!

Tutte le etichette in carta provengono da realtà molto attente alla salute del proprio territorio e dei consumatori,

per un'agricoltura più sana e vini più veri.

Siamo molto curiosi: ogni mese scopriamo bottiglie e storie nuove;

quindi "fuori carta" c'è sempre qualche sorpresa, chiedicela!

Salute belli de nonna

Rosina Cucina di Casa wine rules

Please, don't ask for house wine, we only have "Home wine":

we love family-made wine, created with love

and our whole wine list is about that!

Think global, drink local. When on Rome... drink as the locals do!

Our area has so many different grapes, traditions and stories that you cannot miss out on!

By the glass? Of course! Just let us know what you would like to try and we will be happy to help!

No pesticides allowed on this wine list!

We are very curious. We like to select new bottles and wineries every month: ask us about that and uncover big surprises!

Marco Campitelli

"Oste, com'è er vino?"

...Sempre troppo poco!

Balle

Sparkling Wines

Perché me sento
un friccico ner core

Prosecco DOC Brut 27.00

Glera 100% • Biancavigna • Veneto

Metodo Classico Extra Brut 33.00

Garganega 100% • Menegotti • Veneto

Pet Nat "Il Baffone" 29.00

Favorita 100% • Poderi Cellario • Piemonte

Franciacorta DOCG Brut 46.00

Chardonnay, Pinot Nero • Vezzoli • Lombardia

Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Nature 40.00

Pinot Nero 100% • Chiara Torti • Lombardia

Emilia IGP Lambrusco Ancestrale "Selvadeg" 32.00

Lambrusco, Salamino • Fangareggi • Emilia Romagna

Lazio IGP Rosato Frizzante "Mezzaluna" 32.00

Montepulciano, Sangiovese • Castello di Torre in Pietra • (Rm), Lazio

Lazio IGP Brut Rosato "<3" 30.00

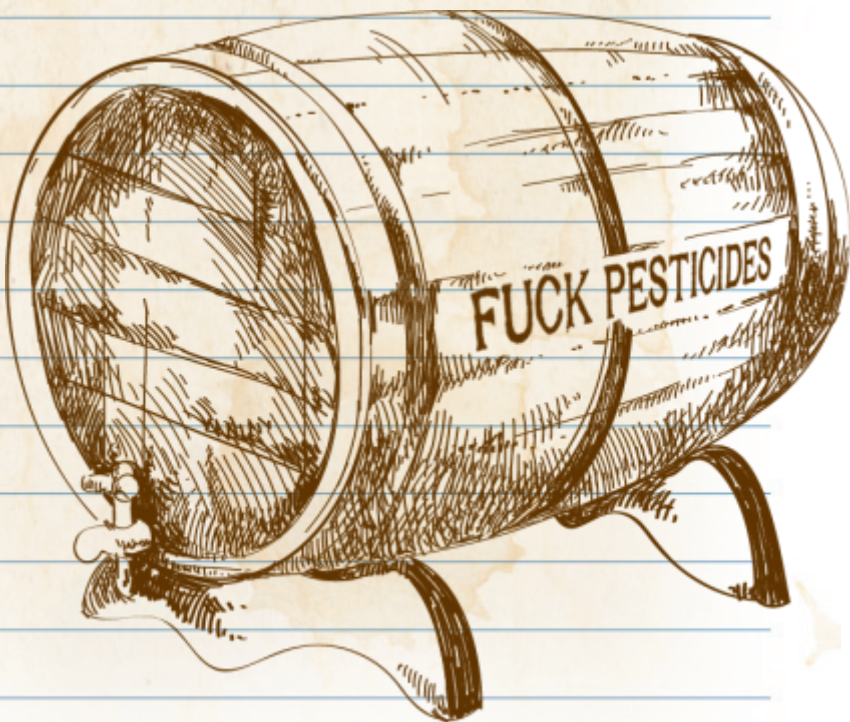
Cesanese 100% • Olivella • Monteporzio (Rm), Lazio

Frusinate IGP Rosato Frizzante "Gizziello" 32.00

Lecinara 100% • Palazzo Tronconi • Arce (Fr), Lazio

Lazio IGP Brut "Lallero" 29.00

Vermentino 100% • Raparelli • Lanuvio (Rm), Lazio



Sti giovanotti

R(h)ome Wines

de sta Roma bella!

"Vino de Casa"

Bianco de Nonna Rosina "Vinello" 25.00

Vermentino 100% • Solis Terrae per Rosina • Tragliata (Rm)

Rosso de Nonna Rosina "Vinello" 25.00

Syrah 100% • Solis Terrae per Rosina • Tragliata (Rm)

A Nord e a Est di Roma:

Etruria, Sabina e Via Flaminia

Bianchi

White Wines

Lazio IGP "Macchia Sacra" 30.00

Fiano 100% • Castello di Torre in Pietra • Torre in Pietra (Rm)

Lazio IGP "Cardo" 29.00

Vermentino 100% • Morichelli • Trevignano (Rm)

Lazio IGP "Aquesia Bianco" 32.00

Chardonnay, Grechetto • Terre d'Aquesia • Acquapendente (Vt)

Lazio IGP "Il Pilastro" 26.00

Pinot Bianco, Chardonnay • Podere Poggiomasso • Rocca Sinibalda (Ri)

Umbria IGP "Acqua della Serpa" 45.00

Uve bianche della Val Nerina • Annesanti • Arrone (Tr)

Toscana Bianco IGP "Lupo Bianco" 32.00

Vermentino 100% • Le Rogaie • Gropsetta (Gr)

Rosa

Rosé Wines

Lazio IGP "Rosa Crepata" 30.00

Ciliegiolo, Canaiolo, Aleatico • Podere Puellae • Bolsena (Vt)

Lazio IGP "Rosarotondo" 30.00

Sangiovese 100% • Terre d'Aquesia • Acquapendente (Vt)

Umbria IGP Rosato "Nasciolo" 30.00

Barbera 100% • Annesanti • Arrone (Tr)

Rossi

Red Wines

Lazio IGP "Lago" 32.00

Grechetto Nero, Ciliegiolo • Podere Pueallae • Farnese (Vt)

Lazio IGP "Violo" 31.00

Violone 100% • Morichelli • Trevignano (Rm)

Lazio IGP "Il Versante" 26.00

Cesanese, Sangiovese • Poggiomasso • Rocca Sinibalda (Ri)

Lazio IGP "Aquesia Rosso" 32.00

Sangiovese 100% • Terre d'Aquesia • Acquapendente (Vt)

Toscana IGP "Banditaccia" 34.00

Ciliegiolo 100% • Le Rogaie • Capalbio (Gr)

Umbria IGP "Salto del Cieco" 32.00

Barbera, Merlot • Annesanti • Arrone (Tr)

Roma, la sua Campagna
e i suoi Castelli

Bianchi White Wines

Lazio IGP Malvasia Puntinata "Tellenae" 35.00

Malvasia Puntinata 100% • Giuliano Stramacci • Roma

Lazio IGP "Liane Bianco" 35.00

Malvasia Puntinata, Trebbiano • Liane • Grottaferrata (Rm)

Frascati Superiore DCG "Racemo" 32.00

Malvasia Puntinata, Trebbiano • Olivella • Frascati (Rm)

Lazio IGP "50 Filari" 30.00

Grechetto, Malvasia, Falanghina • Colicchio • Pavona (Rm)

Rosa Rosé Wines

Lazio Igp "Dino" 32.00

Cesanese, Sangiovese • Liane • Grottaferrata (Rm)

Rossi Red Wines

Roma DOC "Solis Terrae" 26.00

Montepulciano, Syrah • Solis Terrae • Tragliata (RM)

Lazio IGP "Mascalzone" 29.00

Cesanese 100% • Pinci • Albano (Rm)

Lazio IGP "Quaranta/Sessanta" 30.00

Cesanese, Syrah • Olivella • Frascati (Rm)

LA VITA È PIÙ BELLA...
SE NON CE METTI
I SOLFITI



A Sud di Roma:
Monti Prenestini,
Ciociaria e Agro Pontino

Bianchi White Wines

Lazio IGP "Domus Vitae Romana" 26.00

Bellone 100% • Raffaele Schiavella • Genazzano (Rm)

Bianco "Ambra" 32.00

Trebbiano 100% • Rinelli Vigneti • Arcinazzo (Rm)

Lazio IGP "Fertile" 32.00

Bellone 100% • Tomei • Sezze (Lt)

Frusinate IGP "Indomato" Macerato 33.00

Maturano, Pampanaro • Danilo Scenna • Pescosolido (Fr)

Frusinate IGP "Fatia" 35.00

Maturano 100% • Palazzo Tronconi • Arce (Fr)

Rosa Rosé Wines

Rosato "24H" 30.00

Cesanese d'Affile 100% • Rinelli Vigneti • Arcinazzo (Rm)

Frusinate IGP "Indomato" 30.00

Uva Giulia 100% • Danilo Scenna • Pescosolido (Fr)

Frusinate IGP "Frà Diaure" 32.00

Lecinara 100% • Palazzo Tronconi • Arce (Fr)

Rossi Red Wines

Olevano DOC "Domus Vitae Romana" 26.00

Cesanese d'Affile 100% • Raffaele Schiavella • Genazzano (Rm)

Rosso "Bosco" 32.00

Cesanese d'Affile 100% • Rinelli Vigneti • Arcinazzo (Rm)

Cesanese d'Affile DOC "Nemora" 32.00

Cesanese d'Affile 100% • Raimonda • Affile (Rm)

Frusinate IGP "Volumnia" 32.00

Lecinara, Sangiovese, Uva Giulia • Danilo Scenna • Pescosolido (Fr)

Frusinate IGP "Lauterie" 36.00

Syrah 100% • Palazzo Tronconi • Arce (Fr)

Gin Tonic 10.00
Birra 6.00
Spritz 7.00
Calice di Vino 6.00/7.00
...Oppure chiedi allo Staff

“Una passeggiata italiana”

The Italian passeggiata

“Volare oh oh!”

Bianchi

White Wines

Bianco Piwi "Summ" 39.00

Solaris, Bronner, Sauvigner Gris • Thomas Niedermayr • Südtirol

Venezia Giulia IGP "Think Yellow" 35.00

Ribolla Gialla 100% • Primosic • Friuli Venezia Giulia

Collio DOC Pinot Grigio "Pez" 30.00

Pinot Grigio 100% • Norina Pez • Friuli Venezia Giulia

Custoza DOC 27.00

Lugana, Garganega • Menegotti • Veneto

Langhe DOC "L'Altro" 32.00

Chardonnay, Sauvignon • Pio Cesare • Piemonte

Verdicchio di Matelica DOC "600 mt slm" 30.00

Verdicchio 100% • Colpaola • Marche

Abruzzo DOC Pecorino 30.00

Pecorino 100% • Nic Tartaglia • Abruzzo

Umbria IGP "Campo di Colonnello" 32.00

Trebbiano Spoletino 100% • Raina • Montefalco (Pg)

Bianco "Lentamente" 32.00

Falanghina 100% • Lentamente • Campania

Terre Siciliane IGP "Contrada Valle" 35.00

Catarratto 100% • Criante • Sicilia

Rosa

Rosé Wines

Chiaretto del Garda DOC 28.00

Corvina, Molinara • Menegotti • Veneto

Costa Toscana IGP Aleatico dell'Elba 33.00

Aleatico 100% • Tenuta delle Ripalte • Toscana

Rossi

Red Wines

Bardolino DOC 28.00

Corvina, Rondinella, Molinara • Menegotti • Veneto

Amarone della Valpolicella DOCG 70.00

Corvina, Rondinella • Agricola Monteniego • Veneto

Barolo DOCG "Domani" 65.00

Nebbiola 100% • Campara • Piemonte

Barbera d'Alba DOC 33.00

Barbera 100% • Bacone • Piemonte

Brunello di Montalcino DOCG 70.00

Sangiovese 100% • Fanti • Toscana

Chianti Colli Senesi DOCG 33.00

Sangiovese 100% • Montepescini • Toscana

Rosso "Promiscuo" 32.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Prugnolo Gentile • I Cangianti • Umbria

Montepulciano d'Abruzzo DOC 30.00

Montepulciano 100% • Nic Tartaglia • Abruzzo

Rosso "Lentamente" 32.00

Aglianico 100% • Lentamente • Campania

Primitivo di Manduria DOC 30.00

Primitivo 100% • Menhir Salento • Puglia

Cannonau di Sardegna DOC "Pusole" 45.00

Cannonau 100% • Pusole • Sardegna

Vini Dolci

Sweet Wines

Moscato d'Asti DOCG 7.00 / 35.00

Moscato 100% • Icardi • Piemonte

Aleatico Dolce "Zero8" 8.00

Aleatico 100% • Georgea Marini • Gradoli (Vt)

Pe' fa la vita meno amara

Moscato di Saracena "Peppina" 8.00

Moscato di Saracena, Guarnaccia, Malvasia

Giuseppe Calabrese • Calabria

Passito di Pantelleria 6.00 / 29.00

Moscato d'Alessandria 100% • Terre di Zagara • Sicilia

Rosina

CUCINA DI CASA

Allergeni Allergens

 ¹ <i>Cereali contenenti glutine</i> CEREALS WITH GLUTEN	 ⁷ <i>Latte e Lattosio</i> MILK AND LACTOSE	 ¹³ <i>Solfiti</i> SULFITES
 ² <i>Crostacei</i> SHELLFISH	 ⁸ <i>Sedano</i> CELERY	 ¹⁴ <i>Lupini</i> LUPINS
 ³ <i>Uova</i> EGGS	 ⁹ <i>Senape</i> MUSTARD	 ¹⁵ <i>Cipolla</i> ONION
 ⁴ <i>Pesce</i> FISH	 ¹⁰ <i>Semi di Sesamo</i> SESAME SEEDS	 ¹⁶ <i>Aglie</i> GARLIC
 ⁵ <i>Molluschi</i> MOLLUSCS	 ¹¹ <i>Arachidi</i> PEANUTS	¹⁷ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE UN PROCESSO DI CONGELAMENTO
 ⁶ <i>Soia</i> SOY	 ¹² <i>Frutta secca</i> DRIED FRUITS	

È possibile richiedere al personale di sala la consultazione del "Libro Ingredienti"
Ask our Staff for the "Ingredients Book"



www.rosinacucinadicasa.com