La Rosa dei Venti

MONCOFAR

PARA TAPEAR

NUESTRA FAMOSA BRAVA | 7.00€

CALAMARES A LA ROMANA | 11.00€

BOQUERONES DE LA LONJA DE VALENCIA | 10.00€

SARDINAS DEL MEDITERRÁNEO ASADA CON SAL CÍTRICA DE LIMA | 12.00€

SUPPLI CROQUETAS TÍPICAS ITALIANAS DE ARROZ | 2,50€

MARINERA CON ENSALADILLA CREMOSA, ANCHOA DEL CANTÁBRICO Y BASE DE HOJALDRE CARAMELIZADO CRUJIENTE | 4.00€

PATATA CHIPS, LIMON Y PIMIENTA NEGRA | 2.50€

PUNTILLA ANDALUZA | 10.50€

TABLA DE QUESO ITALIANO GOURMET (QUESO DE TRUFA, QUESO EN HOJA DE CASTAÑO, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESES) Y MERMELADA | 19.50€

PAN CON TOMATE Y ALLIOLI | 5.00€

ENTRANTES

TABLA LA ROSA DEI VENTI (QUESO Y FIAMBRE ITALIANO) | 23.00€

HUEVOS ROTOS CON PATATA AL PARMESANO, JAMÓN DE TERUEL Y TRUFA | 10.50€

PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE BACALAO MANTECADO 3UD | 10.00€

MEJILLONES GALLEGOS AL VAPOR, CON EMULSIÓN DE LIMA | 10.50€

GAMBONES ALIÑADOS CON MOUSSE DE AGUACATE | 14.50€

ZAMBURIÑA CON CRUMBLE DE PAN Y SALSA CÍTRICA | 14.00€

BURRATA CHERRY ASADO, PISTACHO Y EMULSIÓN DE ALBAHACA | 11.00€

CAZUELITA DE PROVOLONE CON TOMATE EN LLAMA | 9.50€

CARPACCIO DE GAMBAS CON EMULSIÓN DE BURRATA Y PESTO DE ALBAHACA | 15.00€

SOUTE DE ALMEJAS DE CARRIL Y MEJILLONES GALLEGOS | 18.50€

ALCACHOFA PECORINO Y GUANCIALE CRUJIENTE 3UD. | 13.50€

PARMIGIANA DE BERENJENA | 10.50€

VITELLA BRASEADA CON SALSA TONNATA Y FLOR DE ALCAPARRA | 15.00€

TARTAR DE ATÚN ROJO ALIÑADO Y PESTO DE PISTACHO | 15.00€

CROQUETAS DE MEJILLONES Y MAYONESA DE ALCACHOFA | 11.00€

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y MAYONESA DE GAMBAS | 11.50€

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA CON ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLA, MAIZ Y ACEITUNAS | 7.50€

ENSALADA DE POLLO CON SALSA CESAR, MAYONESA DE ANCHOA Y ESCAMA DE PARMESANO | 10.50€

ENSALADA DE QUESO DE CABRA, TOMATE SECO Y ACEITE DE TRUFA 10.50€

ENSALADA CON MOZZARELLA DE BUFALA, TOMATE DE LA TIERRA, JAMÓN DE TERUEL, ACEITE DE ALBAHACA Y VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA | 12.50€

VENTRESCA DEL NORTE CON PIMIENTO DEL PIQUILLO CARAMELIZADO, MOUSSE DE AGUACATE Y CRISPY DE CEBOLLA | 12.50€

SALMÓN CURADO EN CASA CON MOUSSE DE PHILADELPHIA, CEBOLLA MORADA Y FLOR DE ALCAPARRA | 12.50€

PINSA ROMANA

TÍPICA PIZZA ROMANA CON 3 HARINAS DIFERENTES

PINSA CON JAMÓN DE TERUEL, BURRATA, TOMATE CONFIT Y CREMA PARMESANO | 13.50€

PINSA CON CREMA DE PATATA AL HORNO, MOZZARELLA DE BUFALA, JAMÓN YORK Y TRUFA | 13.00€

PINSA CREMA DE TOMATE Y AJO, QUESO DE CABRA, JAMÓN DE TERUEL, TOMATE SECO, MIEL Y ALBAHACA | 13.50€

PINSA DE MORTADELA CON BURRATA Y CREMA DE PISTACHO | 13.50€

PINSA CON CREMA DE BERENJENA, TOMATE SECO, RÚCULA Y BURRATA | 13.00€

PASTA SECCA

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA TRADICIONAL / 12.50€
OPCION TRUFADA / PISTACHO / 13.50€

SPAGHETTONE CON ALMEJAS FINAS | 14.00€

FUSILLO CON MEJILLONES GALLEGOS Y QUESO PECORINO | 13.00€

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA, TOMATE HECHO 24 HORAS, CON GUANCIALE AMATRICIANO CRUJIENTE Y QUESO PECORINO | 12.50€

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

PASTA FRESCA

LASAÑA ALLÁ BOLOGNESE | 12.00€

TAGLIATELLA ALLÁ BOLOGNESE | 9.50€

CAPPELLACIO RELLENO DE RAGU DE MAR, TOMATITO TRICOLOR DEL VESUVIO | 15.00€

RAVIOLI DE BOLETUS CON CREMA DE FOIE, SETA DE TEMPORADA Y TRUFA | 14.50€

GNOCCHI ALLÁ SORRENTINA CON TOMATE FRESCO, MOZARELLA Y PARMESANO | 12.50€

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA ALLÁ SICILIANA CON EMPERADOR, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE, BERENJENA Y QUESO RICOTTA SALADA | 13.50€

ARROCES

RISOTTO DE RAPE Y ESPÁRRAGOS VERDES | 14.00€

RISOTTO MARINERO CON PESCADO DE LA LONJA | 14.00€

RISOTTO DE CALABAZA, LONGANIZA, PECORINO Y TRUFA | 13.50€

CARNES

ENTRECOTE DE ÁVILA | 20.00€

MILANESA A LA NAPOLITANA CON JAMON YORK, TOMATE Y MOZZARELLA | 17.00€

ENTRAÑA DE ANGUS ARGENTINO 300GR | 18.00€

MILANESA CON HUEVO ESCALFADO Y TRUFA | 16.00€

CACHOPO DE SOLOMILLO DE VACA SCAMORZA AHUMADA, ESPÁRRAGOS VERDES, Y BECHAMEL DE JAMÓN | 22.00€

CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA CON GUARNICIÓN / SEGÚN DISPONIBILIDAD | 65.00€ AL KG

HAMBURGUESA LA ROSA DEI VENTI 350GR CON MAYONESA DE BACON, HUEVO FRITO, SCAMORZA AHUMADA Y CEBOLLA CRISPY | 14.50€

ALBONDIGAS DE BLACK ANGUS, TOMATE HECHO 24 HORAS Y ESCAMA DE PARMESANO | 14.50€

PESCADO

PULPO CON SALSA DE TOMATITO DEL VESUVIO Y TARTAR DE TOMATE SECO | 16.00€

GAMBAS AL AJILLO | 15.00€

BACALAO AL PIL PIL | 15.00€

SEPIA A LA PLANCHA CON SALSA VERDE | 13.00€

FRITURA LA ROSA DEI VENTI CON CALAMARES, BOQUERONES Y PUNTILLAS | 18.50€

PARRILLADA DE PESCADO PARA 2PERS (SEPIA, LOMO DE PESCADO, SALMÓN, PULPO, GAMBONES Y ZAMBURIÑAS | 36.00€

PESCADO DE PLAYA (RODABALLO, LUBINA, DORADA) 1,000KG / 1,200KG / SEGÚN DISPONIBILIDAD | 36.00€

LOMO DE PESCADO PLAYA / SEGÚN DISPONIBILIDAD | 20.00€

SALMÓN ALIÑADO CON CRUJIENTE DE PISTACHO Y AGUACATE | 14.50€

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

PIZZAS

FOCACCIA | PAN DE PIZZA, ACEITE Y ORÉGANO | 6.00€

MARGHERITA | TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA | 8.50

NAPOLI | TOMATE, MOZZARELLA , ANCHOA Y ORÉGANO | 9.50€

JAMÓN | TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN YORK | 10.50€

CALZONE MIX | TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN SERRANO, CHAMPIÑONES, ALCACHOFAS Y HUEVO DURO | 13.50€

PISTACCHIO | MOZZARELLA, MORTADELLA BOLOGNESE, BURRATA Y GRANELA DE PISTACHO | 13.50€

PUGLIESE | MOZZARELLA, CEBOLLA ROJA, ACEITUNAS NEGRAS Y BURRATA | 13.00€

GOURMET | MOZZARELLA, SALSA DE BOLETUS, ESCAMA DE PARMIGIANO, CANÓNIGOS Y TRUFA NEGRA | 13.50€

FRUTTI DI MARE | TOMATE, MOZZARELLA, GAMBAS, ALMEJAS, MEJILLONES Y CALAMARES | 14.50€

ATÚN | TOMATE, MOZZARELLA, ATÚN Y CEBOLLA | 10.50€

CHORIZO | TOMATE, MOZZARELLA Y CHORIZO PICANTE | 10.50€

TRICOLORE | CHERRY, MOZZARELLA, JAMÓN SERRANO, CANÓNIGOS Y ESCAMA DE PARMESANO | 12.00€

ORTOLANA | CHERRY, MOZZARELLA, CALABACÍN, BERENJENA, PIMIENTO, CEBOLLA | 10.50€

HAWAI | TOMATE, MOZZARELLA, BACON Y PIÑA | 10.50€

PAPERINA | TOMATE, MOZZARELLA, PATATAS Y FRANKFURT | 9.50€

CUATRO QUESOS | MOZZARELLA Y CUATRO QUESOS | 11.00€

CALZONE BLANCA | MOZZARELLA Y JAMÓN YORK | 11.50€

CAPRICCIOSA | TOMATE, MOZZARELLA, ALCACHOFAS, ACEITUNAS NEGRAS, JAMÓN YORK, CHAMPIÑONES Y HUEVO DURO | 13.50€

CARBONARA | MOZZARELLA, BACON Y HUEVO | 12.50€

BARBACOA | TOMATE, MOZZARELLA, CARNE PICADA Y SALSA BARBACOA | 12.00€

SALMÓN | MOZARRELLA, SALMÓN AHUMADO Y CANÓNIGOS Y ACEITE AL LIMÓN | 13.00€

ROSA DEI VENTI | QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE CONFITADO, CANÓNIGOS, NUEZ Y PESTO DE ALBAHACA | 13.50€

CONTADINA | MOZZARELLA, SCAMORZA AHUMADA, PATATA Y LONGANIZA | 13.00€

POSTRES

TARTA DE QUESO CON FRESA, NUTELLA O LOTUS | 6.50€

TIRAMISÚ | 6.50€

BROWNIE DE CHOCOLATES | 6.50€

TORRIJA CON HELADO | 6.50€

COULANT DE CHOCOLATE | 7.00€

CARPACCIO DE PIÑA CARAMELIZADA CON HELADO | 6.50€

PINSA DE NUTELLA | 10.00€

MINI CANNOLI SICILIANI | 6.50€

MILHOJAS CON CREMA PASTELERA Y NUTELLA | 6.50€

SBRICIOLATA CRUJIENTE DE HOJALDRE CON CREMA CHANTILLY Y COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE | 6.50€

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

BEBIDAS

BOTELLA DE AGUA PEQUEÑA | 1.30€

BOTELLA DE AGUA GRANDE | 2.30€

REFRESCOS | 2.50€

CAÑA DE CERVEZA | 2.10

DOBLE DE CERVEZA | 2.60€

CAÑA CON LIMÓN | 2.20€

DOBLE DE CERVEZA CON LIMÓN | 2.60€

CAÑA DE TURIA | 2.30€

DOBLE DE TURIA | 2.80

MAHOU | 2.40€

ESTRELLA GALICIA | 2.40€

ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA | 2.40€

ALHAMBRA VERDE | 3.50€

ALHAMBRA ROJA | 3.50€

VOLL DAMM (0,3 L.) | 3.50€

SANGRIA LITRO | 12.50€

CERVEZA SIN ALCOHOL ⅓ | 2.40€

TINTO DE VERANO | 3.00€

MARTINI | 4.00€

CAFÉ ESPRESSO | 1.30€

CAFÉ CORTADO | 1.50€

CAFÉ CON LECHE | 1.80€

CAFÉ CON HIELO | 1.50€

INFUSIÓN | 1.50€

BOMBÓN | 1.60€

CARAJILLO QUEMADO | 2.50€

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

LICORES

CHUPITOS | 2.00€

CHUPITO WHISKY | 3.00€

COPAS LICORES | 4.00€

TERRY | 3.50€

BAILEYS | 4.00€

SEAGRAM'S, BEEFEATER, PUERTO DE INDIAS | 8.50€

BOMBAY AZUL Y TANQUERAY | 9.00€

J&B, CUTTY SARK, NEGRITA, BRUGAL, BARCELÓ | 7.00€

MARTÍN MILLERS | 10.00€

VODKA ABSOLUT | 7.00€

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

CAVAS

D.O. CAVA REQUENA

DOMINIO DE LA VEGA BRUT NATUR | 22.00€

NODUS CAVA | 19.00

MESTRES COQUET GRAN RESERVA (XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA) BRUT NATURE 45 MESES DE RIMA | 29.00€

D.O.C.G. VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE MARCA ORO EXTRA DRY (100% GLERA) 14.00

VINO TINTO

COPA DE VINO TINTO | 3.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

TRUS ROBLE (TEMPRANILLO) | 18.00€

FINCA RESALSO (TEMPRANILLO 6 MESES DE BARRICA) | 19.00€

VALDEBOGA (ROBLE 9 MESES EN BARRICA) | 22.00€

MATARROMERA (CRIANZA TEMPRANILLO, CABERNET Y MERLOT) | 32.00€

D.O. PUTIEL REQUENA

BOBAL NEGRO (CRIANZA) | 21.00€

D.O.C. RIOJA

VIÑA EGUIA (CRIANZA TEMPRANILLO) | 15.00€

LUIS CAÑA (CRIANZA TEMPRANILLO 12 MESES EN BARRICA) | 20.00€

I.G.T. EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO ROSSO FIORELLO | 14.00€

LAMBRUSCO ROSADO | 14.00€

D.O.C. PIEMONTE

LANGHE NEBBIOLO (100% NEBBIOLO) | 22.00€

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

VINO BLANCO

COPA DE VINO BLANCO | 3.00€

D.O. RUEDA

MELIOR DE MATARRONERA (100% VERDEJO) | 16.00€

MARTIVILLI (100% VERDEJO SOBRE LIAS) | 15.00€

JOSE PARIENTE (100% VERDEJO) | 20.00€

D.O.P. RIAS BAIXAS

PAZO CILLEIRO (ALBARIÑO) | 18.00€

EMINA ALBARIÑO (ALBARIÑO) | 22.00€

PACO & LOLA (100% ALBARIÑO) | 22.00€

MAR DE FRADES (100% ALBARIÑO) | 25.00€

D.O.P. VALDEORRAS

MARUXA (GODELLO 100% SOBRE LIAS) | 19.00€

D.O.P. UTIEL REQUENA

BOBAL BLANCO (BOBAL) | 18.00€

D.O.P. VALENCIA

NOVIO PERFECTO (MOSCATEL Y VIURA) | 16.00€

La Rosa dei Venti

MONCOFAR

TO COVER

OUR FAMOUS PATATAS BRAVAS | €7.00

FRIED CALAMARI | €11.00

ANCHOVIES FROM THE VALENCIA FISH MARKET | €10.00

GRILLED MEDITERRANEAN SARDINES WITH LIME AND CITRUS SALT | €12.00

SUPPLI, TRADITIONAL ITALIAN RICE CROQUETTES | €2.50

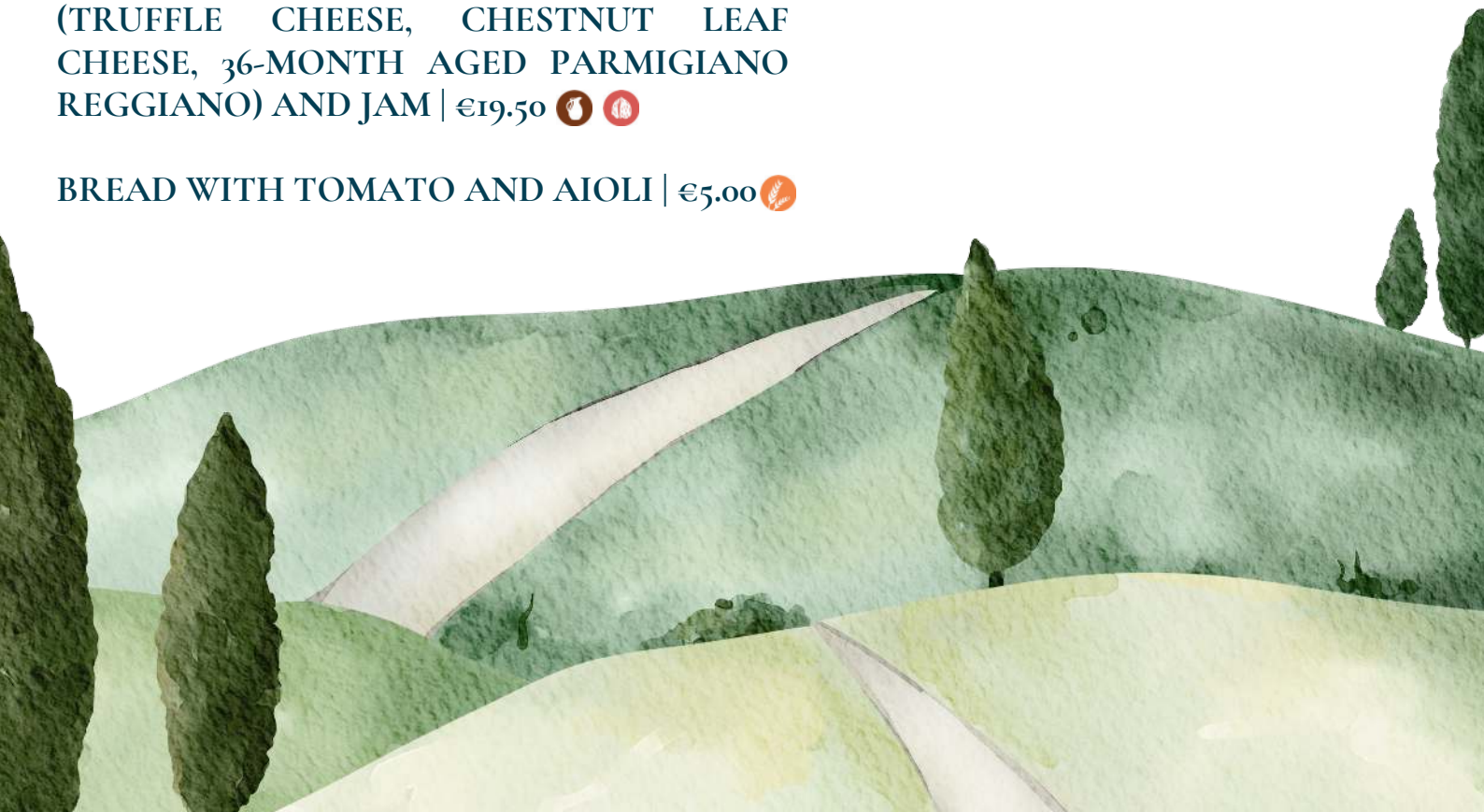
MARINERA WITH CREAMY POTATO SALAD, CANTABRIAN ANCHOVIES, AND A CRISPY CARAMELIZED PUFF PASTRY BASE | €4.00

POTATO CHIPS WITH LEMON AND BLACK PEPPER | €2.50

ANDALUSIAN BABY SQUID | €10.50

GOURMET ITALIAN CHEESE BOARD (TRUFFLE CHEESE, CHESTNUT LEAF CHEESE, 36-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO) AND JAM | €19.50

BREAD WITH TOMATO AND AIOLI | €5.00



STARTERS

ROSA DEI VENTI PLATTER (ITALIAN CHEESE AND CHARCUTERIE) | €23.00

BROKEN EGGS WITH PARMESAN POTATOES, TERUEL HAM, AND TRUFFLE | €10.50

PIQUILLO PEPPERS STUFFED WITH COD (3 PIECES) | €10.00

STEAMED GALICIAN MUSSELS WITH LIME EMULSION | €10.50

DRESSED KING PRAWNS WITH AVOCADO MOUSSE | €14.50

SCALLOPS WITH BREAD CRUMBLE AND CITRUS SAUCE | €14.00

ROASTED CHERRY BURRATA WITH PISTACHIO AND BASIL EMULSION | €11.00

PROVOLONE CASSEROLE WITH GRILLED TOMATO | €9.50

PRAWN CARPACCIO WITH BURRATA EMULSION AND BASIL PESTO | €15.00

CLAM AND GALICIAN MUSSEL SAUTÉ | €18.50

ARTICHOKE WITH PECORINO AND CRISPY GUANCIALE (3 PIECES) | €13.50

EGGPLANT PARMIGIANA | €10.50

BRAISED VEAL WITH TONNATA SAUCE AND CAPER BLOSSOM | €15.00

SEASONED BLUEFIN TUNA TARTARE WITH PISTACHIO PESTO | €15.00

MUSSEL CROQUETTES WITH ARTICHOKE MAYONNAISE | €11.00

IBERIAN HAM CROQUETTES WITH PRAWN MAYONNAISE | €11.50

SALADS

HOUSE SALAD WITH CARROT, TOMATO, ONION, CORN, AND OLIVES | €7.50

CHICKEN SALAD WITH CAESAR DRESSING, ANCHOVY MAYONNAISE, AND PARMESAN SHAVINGS | €10.50

GOAT CHEESE SALAD WITH SUN-DRIED TOMATOES AND TRUFFLE OIL | €10.50

SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, LOCAL TOMATOES, TERUEL HAM, BASIL OIL, AND MODENA BALSAMIC VINEGAR | €12.50

NORTHERN TUNA BELLY WITH CARAMELIZED PIQUILLO PEPPERS, AVOCADO MOUSSE, AND CRISPY ONIONS | €12.50

HOUSE-CURED SALMON WITH PHILADELPHIA CREAM CHEESE MOUSSE, RED ONION, AND CAPER BLOSSOMS | €12.50

PINSA ROMANA

TYPICAL ROMAN PIZZA WITH 3 DIFFERENT FLOURS

PINSA WITH TERUEL HAM, BURRATA, CONFIT TOMATO, AND PARMESAN CREAM | €13.50

PINSA WITH BAKED POTATO CREAM, BUFFALO MOZZARELLA, YORK HAM, AND TRUFFLE | €13.00

PINSA WITH TOMATO AND GARLIC CREAM, GOAT CHEESE, TERUEL HAM, SUN-DRIED TOMATO, HONEY, AND BASIL | €13.50

PINSA WITH MORTADELLA, BURRATA, AND PISTACHIO CREAM | €13.50

PINSA WITH EGGPLANT CREAM, SUN-DRIED TOMATO, ARUGULA, AND BURRATA | €13.00

PASTA SECCA

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA (TRADITIONAL) / €12.50
TRUFFLE/PISTACHIO OPTION / €13.50

SPAGHETTI WITH CLAMS | €14.00

FUSILLI WITH GALICIAN MUSSELS AND PECORINO CHEESE | €13.00

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (24-HOUR AGED TOMATO SAUCE), CRISPY GUANCIALE AMATRICIANO, AND PECORINO CHEESE | €12.50

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

PASTA FRESCA

LASAGNA BOLOGNESE | €12.00

TAGLIATELLA BOLOGNESE | €9.50

CAPPELLACIO FILLED WITH SEAFOOD RAGU AND TRICOLOR VESUVIUS TOMATOES | €15.00

PORCINI MUSHROOM RAVIOLI WITH FOIE GRAS CREAM, SEASONAL MUSHROOMS, AND TRUFFLE | €14.50

GNOCCHI SORRENTINA WITH FRESH TOMATO, MOZZARELLA, AND PARMESAN | €12.50

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA SICILIANA WITH SWORDFISH, BLACK OLIVES, TOMATO, EGGPLANT, AND RICOTTA CHEESE | €13.50

RICES

MONKFISH AND GREEN ASPARAGUS RISOTTO | €14.00

SEAFOOD RISOTTO WITH FRESH FISH | €14.00

PUMPKIN, SAUSAGE, PECORINO, AND TRUFFLE RISOTTO | €13.50

MEATS

ÁVILA RIBEYE STEAK | €20.00

NEAPOLITAN-STYLE BREADED CUTLET WITH HAM, TOMATO, AND MOZZARELLA | €17.00

ARGENTINE ANGUS SKIRT STEAK (300G) | €18.00

BREADED CUTLET WITH POACHED EGG AND TRUFFLE | €16.00

SMOKED SCAMORZA BEEF TENDERLOIN CACHOPO WITH GREEN ASPARAGUS AND HAM BÉCHAMEL SAUCE | €22.00

GALICIAN BLONDE BEEF RIBEYE STEAK WITH SIDE DISH (SUBJECT TO AVAILABILITY) | €65.00 PER KG

LA ROSA DEI VENTI BURGER (350G) WITH BACON MAYONNAISE, FRIED EGG, SMOKED SCAMORZA CHEESE, AND CRISPY ONIONS | €14.50

BLACK ANGUS MEATBALLS WITH 24-HOUR AGED TOMATO AND PARMESAN SHAVINGS | €14.50

FISH

OCTOPUS WITH VESUVIUS CHERRY TOMATO SAUCE AND SUN-DRIED TOMATO TARTARE | €16.00

COD IN PIL-PIL SAUCE WITH GARLIC PRAWNS | €15.00

GRILLED CUTTLEFISH WITH GREEN SAUCE | €13.00

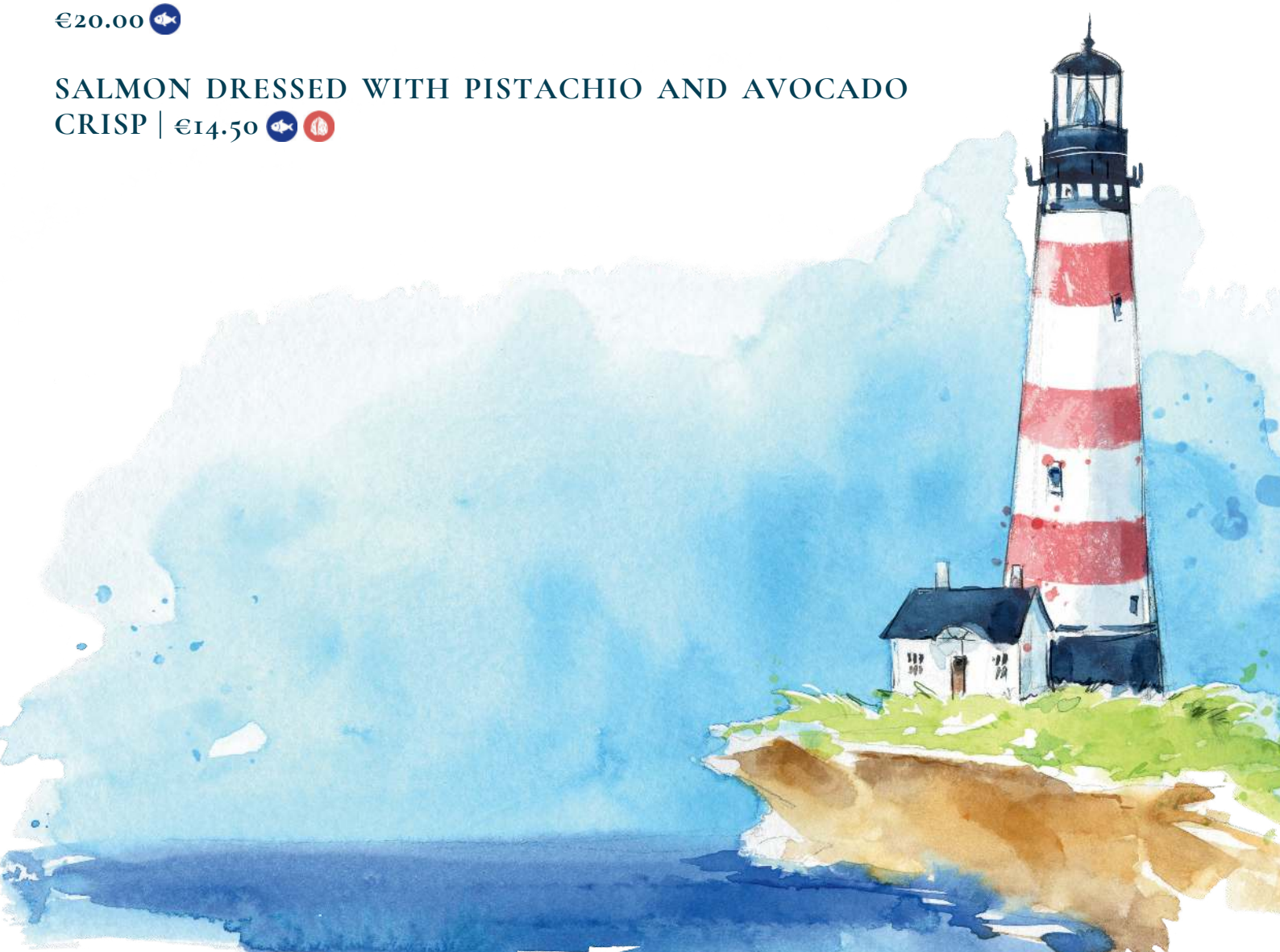
FRIED FISH PLATTER WITH SQUID, ANCHOVIES, AND BABY SQUID | €18.50

GRILLED FISH FOR 2 PEOPLE (CUTTLEFISH, FISH FILLET, SALMON, OCTOPUS, KING PRAWNS, AND SCALLOPS) | €36.00

BEACH FISH (TURBOT, SEA BASS, SEA BREAM) 1.000KG / 1.200KG / DEPENDING ON AVAILABILITY | €36.00

BEACH FISH FILLET / DEPENDING ON AVAILABILITY | €20.00

SALMON DRESSED WITH PISTACHIO AND AVOCADO CRISP | €14.50



PIZZAS

FOCACCIA | PIZZA BREAD, OLIVE OIL, AND OREGANO | €6.00

MARGHERITA | TOMATO, MOZZARELLA, AND BASIL | €8.50

NAPOLI | TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVY, AND OREGANO | €9.50

JAMÓN | TOMATO, MOZZARELLA, AND COOKED HAM | €10.50

CALZONE MIX | TOMATO, MOZZARELLA, SERRANO HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE HEARTS, AND HARD-BOILED EGG | €13.50

PISTACCHIO | MOZZARELLA, MORTADELLA BOLOGNESE, BURRATA, AND PISTACHIO FLAKES | €13.50

PUGLIESE | MOZZARELLA, RED ONION, BLACK OLIVES, AND BURRATA | €13.00

GOURMET | MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOM SAUCE, PARMESAN SHAVINGS, LAMB'S LETTUCE, AND BLACK TRUFFLE | €13.50

SEAFOOD | TOMATO, MOZZARELLA, SHRIMP, CLAMS, MUSSELS, AND SQUID | €14.50

TUNA | TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, AND ONION | €10.50

CHORIZO | TOMATO, MOZZARELLA, AND SPICY CHORIZO | €10.50

TRICOLORE | CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA, SERRANO HAM, LAMB'S LETTUCE, AND PARMESAN SHAVINGS | €12.00

ORTOLANA | CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA, ZUCCHINI, EGGPLANT, BELL PEPPER, AND ONION | €10.50

HAWAII | TOMATO, MOZZARELLA, BACON, AND PINEAPPLE | €10.50

PAPERINA | TOMATO, MOZZARELLA, POTATOES, AND FRANKFURTER | €9.50

FOUR CHEESE | MOZZARELLA AND FOUR CHEESES | €11.00

WHITE CALZONE | MOZZARELLA AND HAM | €11.50

CAPRICCIOSA | TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKES, BLACK OLIVES, HAM, MUSHROOMS, AND HARD-BOILED EGG | €13.50

CARBONARA | MOZZARELLA, BACON, AND EGG | €12.50

BARBECUE | TOMATO, MOZZARELLA, MINCED MEAT, AND BARBECUE SAUCE | €12.00

SALMON | MOZZARELLA, SMOKED SALMON, LAMB'S LETTUCE, AND LEMON OIL | €13.00

ROSA DEI VENTI | GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONION, CONFIT TOMATO, LAMB'S LETTUCE, WALNUTS, AND BASIL PESTO | €13.50

SLICES

CHEESECAKE WITH STRAWBERRY, NUTELLA, OR LOTUS BISCOFF | €6.50

TIRAMISU | €6.50

CHOCOLATE BROWNIE | €6.50

FRENCH TOAST WITH ICE CREAM | €6.50

CHOCOLATE FONDANT | €7.00

CARAMELIZED PINEAPPLE CARPACCIO WITH ICE CREAM | €6.50

NUTELLA PINSA | €10.00

MINI SICILIAN CANNOLI | €6.50

MILLE-FEUILLE WITH PASTRY CREAM AND NUTELLA | €6.50

CRISPY PUFF PASTRY SBRICIOLATA WITH CHANTILLY CREAM AND BERRY COULIS | €6.50

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

DRINKS

SMALL BOTTLE OF WATER | €1.30

LARGE BOTTLE OF WATER | €2.30

SOFT DRINKS | €2.50

SMALL DRAFT BEER | €2.10

DOUBLE DRAFT BEER | €2.60

SMALL DRAFT BEER WITH LEMON | €2.20

DOUBLE DRAFT BEER WITH LEMON | €2.60

SMALL DRAFT BEER (TURIA) | €2.30

DOUBLE DRAFT BEER (TURIA) | €2.80

MAHOU BEER | €2.40

ESTRELLA GALICIA BEER | €2.40

ESTRELLA GALICIA 0.0 TOSTADA | €2.40

ALHAMBRA VERDE BEER | €3.50

ALHAMBRA ROJA BEER | €3.50

VOLL DAMM (0.3 L) | €3.50

SANGRIA (LITER) | €12.50

NON-ALCOHOLIC BEER (3/4 LITER) | €2.40

RED WINE AND LEMONADE | €3.00

MARTINI | €4.00

ESPRESSO | €1.30

CORTADO | €1.50

CAFÉ CON LECHE | €1.80

ICED COFFEE | €1.50

TEA | €1.50

CHOCOLATE-COVERED MARSHMALLOW | €1.60

CARAJILLO QUEMADO (COFFEE WITH BRANDY) | €2.50

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

LICORES

CHUPITOS | €2.00

CHUPITO WHISKY | €3.00

COPAS LICORES | €4.00

TERRY | €3.50

BAILEYS | 4.00

SEAGRAM'S, BEEFEATER, PUERTO DE INDIAS | €8.50

BOMBAY AZUL Y TANQUERAY | €9.00

J&B, CUTTY SARK, NEGRITA, BRUGAL, BARCELÓ | €7.00

MARTÍN MILLERS | €10.00

VODKA ABSOLUT | €7.00

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

CAVAS

D.O. CAVA REQUENA

DOMINIO DE LA VEGA BRUT NATUR | 22.00€

NODUS CAVA | 19.00

MESTRES COQUET GRAN RESERVA (XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA) BRUT NATURE 45 MESES DE RIMA | 29.00€

D.O.C.G. VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE MARCA ORO EXTRA DRY (100% GLERA) 14.00

VINO TINTO

COPA DE VINO TINTO | 3.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

TRUS ROBLE (TEMPRANILLO) | 18.00€

FINCA RESALSO (TEMPRANILLO 6 MESES DE BARRICA) | 19.00€

VALDEBOGA (ROBLE 9 MESES EN BARRICA) | 22.00€

MATARROMERA (CRIANZA TEMPRANILLO, CABERNET Y MERLOT) | 32.00€

D.O. PUTIEL REQUENA

BOBAL NEGRO (CRIANZA) | 21.00€

D.O.C. RIOJA

VIÑA EGUIA (CRIANZA TEMPRANILLO) | 15.00€

LUIS CAÑA (CRIANZA TEMPRANILLO 12 MESES EN BARRICA) | 20.00€

I.G.T. EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO ROSSO FIORELLO | 14.00€

LAMBRUSCO ROSADO | 14.00€

D.O.C. PIEMONTE

LANGHE NEBBIOLO (100% NEBBIOLO) | 22.00€

LA ROSA DEI VENTI - MONCOFAR

VINO BLANCO

COPA DE VINO BLANCO | 3.00€

D.O. RUEDA

MELIOR DE MATARRONERA (100% VERDEJO) | 16.00€

MARTIVILLI (100% VERDEJO SOBRE LIAS) | 15.00€

JOSE PARIENTE (100% VERDEJO) | 20.00€

D.O.P. RIAS BAIXAS

PAZO CILLEIRO (ALBARIÑO) | 18.00€

EMINA ALBARIÑO (ALBARIÑO) | 22.00€

PACO & LOLA (100% ALBARIÑO) | 22.00€

MAR DE FRADES (100% ALBARIÑO) | 25.00€

D.O.P. VALDEORRAS

MARUXA (GODELLO 100% SOBRE LIAS) | 19.00€

D.O.P. UTIEL REQUENA

BOBAL BLANCO (BOBAL) | 18.00€

D.O.P. VALENCIA

NOVIO PERFECTO (MOSCATEL Y VIURA) | 16.00€