

Le Pizze - Nos Pizzas

L'âme de la tradition italienne

Margherita	13.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, basilic.	
Napolitana	15.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, câpres, olives, anchois, basilic.	
Regina	15.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon, basilic.	
Formaggi	15.00€
Crème italienne, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, scamorza fumée, fromage affiné, taleggio, basilic.	
Campione	15.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, viande hachée assaisonnée, poivrons grillés, oignons rouges, olives, basilic.	
Pollo	15.00€
Crème italienne, mozzarella Fior di Latte, poulet, olives, oignons rouges, persillade, basilic.	
Calzone	15.00€
Chausson garni de sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de dinde, œuf et basilic.	
Tonnera	16.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, filet de thon, oignons rouges, olives, basilic.	
Vegetariana	16.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, aubergines, artichauts, courgettes, poivrons, champignons, basilic.	
Pepe	16.00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, olives, romarin, basilic.	
Salmone	17.00€
Crème italienne, mozzarella Fior di Latte, saumon fumé, tomates cerises, stracciatella di burrata, persillade, basilic.	
Burratissima	18.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, burrata, roquette, tomates cerises, fromage affiné, crème balsamique, basilic.	
Quattro Stagioni	18.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons, poivrons, artichaut, jambon, basilic.	
Vulcano	18.00€
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons, thon, aubergine, œuf, basilic.	
Dolce Vita	18.00€
Crème italienne, ricotta, mozzarella Fior di Latte, chèvre, tomates séchées, noix, miel, basilic.	
Bella Pistacchia	19.00€
Crème de pistache, mozzarella Fior di Latte, chiffonnade de jambon, stracciatella, pistaches concassées, basilic.	
Casa Rosa	21.00€
Crème rosée, mozzarella Fior di Latte, tomates séchées, chiffonnade de charcuterie, stracciatella, fromage affiné, basilic.	
Tartufata	22.00€
Crème de truffe noire, mozzarella Fior di Latte, pastrami de bœuf, champignons, copeaux de truffe, éclats de noix, fromage affiné, basilic.	

I Dolci - Les Desserts

Douceurs maison pour finir en beauté.

Tarte Casa Rosa	14.00€
Crème citron-basilic légère, fraises fraîches et éclats de pistache sur fond croustillant.	
Crème Brûlée	11.00€
Onctueuse à la fleur d'oranger, délicatement caramélisée pour une touche orientale et raffinée.	
Fondant au Chocolat	11.00€
Cœur coulant, servi avec une glace vanille pour une alliance intense et fondante.	
Tiramisu	12.00€
L'incontournable italien décliné en plusieurs parfums : classique, fraise, pistache ou mangue.	
Brioche façon Pain Perdu	13.00€
Un classique revisité entre douceur française et dolce vita italienne.	
Café ou Thé Gourmand	16.00€
Farandole de douceurs maison servie avec un café ou un thé au choix.	

Boissons

Une sélection rafraîchissante pour accompagner votre repas.

Evian 50cl, San Pellegrino 50cl, Fuzetea,
Coca Cola, Coca Cola Zéro
Jus d'orange, pomme, ananas, mangue. 4€
Limonade italienne : Orange sanguine, citron ou
mandarine. 5€

Cocktails

Élaborés maison pour une touche fraîche et pétillante à votre repas.

Casa Rosa	Jus de pêche, abricot, orange et sirop de grenadine.	11.00€
Virgin Mojito	Citron vert, menthe fraîche, sucre roux et limonade pétillante.	11.00€
Virgin Mojito Passion	Citron vert, menthe fraîche, sucre roux et limonade pétillante.	11.00€
Virgin Mojito Fraise	Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, limonade pétillante et purée de fraise.	11.00€
Virgin Piña Colada	Jus d'ananas, lait et poudre de coco.	11.00€
Verde	Jus de passion, citron, sirop et feuilles de basilic.	11.00€
Mona Lisa	Jus de mangue, orange, pêche et purée de passion.	11.00€
Piña Rosso	Jus d'ananas, lait et poudre de coco, sirop de framboise et citron.	11.00€

Boissons Chaudes

Pour finir en douceur

Café : Espresso 2,50€, Allongé 3€,
Double espresso 4€, Cappuccino 5€, Café crème 5€,
Thé à la menthe orientale 2,50€

212 Boulevard Macdonald - 75019 Paris
☎ 01.40.16.55.39 ✉ casa.rosa75019@gmail.com

Antipasti – Entrées

Mozza stick	10.00€
Bâtonnets de mozzarella panés et croustillants, accompagnés d’une sauce sweet chili	
Calamari Fritti alla Romana	12.00€
Anneaux de calamars croustillants préparés maison, frits à la perfection, accompagnés de notre sauce tartare artisanale.	
Tartare de Gambas	14.00€
Avocat crémeux, gambas roses tendres et juteuses.	
Burratina Classica	13.00€
Tomates cerises fraîches, crème balsamique, burrata fondante.	
Buratta Rosata	15.00€
Alliance fraîche et fruitée mêlant douceur et acidité, relevée d’un filet d’huile d’olive et de vinaigre balsamique, avec tomates cerises et basilic	
Burrata al Forno	15.00€
Burrata fondante recouverte d’une fine pâte croustillante, dorée au four pour révéler un cœur crémeux.	
Burrata al Salmone al Forno	17.00€
Burrata fondante et saumon fumé passés au four, servie avec roquette assaisonnée.	
Burrata Rustica	17.00€
Burrata fondante passée au four enveloppé de fines tranches de jambon affiné, roquette, filet d’huile d’olive.	
Carpaccio di Manzo (Supplément burrata +6€)	16.00€
Fines tranches de bœuf, pesto de basilic, tomates cerises, câpres, roquette et éclats de fromage affiné.	
Foie Gras de Canard Mi-Cuit	19.00€
Accompagné d’une marmelade de figues et de fins toasts.	

Antipasti Da Condividere

ENTRÉES À PARTAGER - Une sélection d’entrées à déguster à plusieurs.

Tagliere di Formaggi	22.00€
Un moment de partage autour de fromages soigneusement sélectionnés.	
Tagliere di Salumi	25.00€
Un assortiment de charcuteries fines à partager, entre douceur et caractère.	
Tagliere Misto	35.00€
Alliance de fromages et charcuteries, accompagnée de mozza sticks croustillants, calamars frits, marmelade.	

Le Nostre Insalate- Nos Salade

Fraîches et gourmandes, à savourer en toute légèreté.

La Casa Rosa	16.00€
Jeunes pousses fraîches, burrata crémeuse, avocat fondant, tomates cerises, lardons croustillants et crème balsamique.	
Bella Dolce	15.00€
Un équilibre de saveurs sucrées-salées : mesclun frais, toasts de chèvre chaud, charcuterie fine, tomates confites, éclats de noix et raisins secs.	
César	16.00€
Un grand classique revisité à la façon Casa Rosa : cœur de romaine croquante, poulet pané croustillant, œuf, tomates cerises, croûtons artisanaux, copeaux de parmesan et sauce César maison onctueuse.	
La Riviera	17.00€
Cœur de romaine croquante, saumon fumé à l’aneth, crevettes marinées, avocat fondant, agrumes frais et tomates cerises.	

Le Paste - Nos Pâtes

Le cœur de la cuisine italienne

Pasta Casa Rosa	26.00€
Rigatoni al dente, sauce crémeuse à la truffe et burrata fondante.	
Penne alla Arrabbiata	14.00€
Sauce tomate piquante, relevée aux herbes fraîches et épices douces.	
Tagliatelle ai 4 Formaggi	15.00€
Pâtes nappées d’une sauce onctueuse aux quatre fromages.	
Tagliatelle alla Carbonara	16.00€
Un grand classique revisité à notre façon.	
Tagliatelle al Salmone	17.00€
Saumon fumé, sauce onctueuse et pointe d’aneth.	
Lasagna alla Bolognese	17.00€
Une part généreuse, gratinée et servie avec une touche de fraîcheur.	
Suprema di Pollo	21.00€
Linguines enrobées d’une sauce crémeuse aux champignons, herbes fraîches et suprême de poulet.	
Bella Norma	18.00€
Aubergines fondantes, bresaola fumée, scamorza et sauce tomate maison au basilic, dans une version revisitée.	
Ravioli al Tartufo	19.00€
Pâtes farcies, nappées d’une sauce crémeuse et parfumée.	
Rigatoni al Gamberoni	25.00€
Gambas poêlées, tomates confites et éclats de pistaches.	

I Risotti - Nos Risottos

Crémeux et savoureux

Risotto al Pollo	18.00€
Riz crémeux, poulet croustillant et sauce aux champignons.	
Risotto al Tartufo	25.00€
Riz crémeux à la truffe, poulet et burrata fondante.	

Le Carni – Les Viandes

Des viandes tendres et savoureuses, préparées avec soin et servies généreusement.

Pollo alla Milanese	17.00€
Escalope dorée façon milanaise, à savourer avec l’accompagnement de votre choix.	
Pollo alla Romana	18.00€
Escalope de poulet gratinée au jambon et mozzarella fondante, servie avec l’accompagnement de votre choix.	
Osso Buco Bianco	28.00€
Jarret de veau mijoté, risotto crémeux au safran, pesto aux noix et citron confit. Un classique milanais revisité tout en finesse.	
Stinco d’Agnello	32.00€
Souris d’agneau confite aux herbes, fondante et parfumée, accompagnée de pommes grenailles rôties.	
Filetto di Manzo	35.00€
Filet de bœuf tendre et savoureux, grillé à la perfection. À accompagner de la sauce et de la garniture de votre choix, pour une assiette sur mesure.	
Filetto di Manzo al Tartufo	38.00€
Filet de bœuf tendre, nappé d’une sauce crémeuse à la truffe. Accompagnement au choix.	
Filetto di Manzo alla Rossini	42.00€
Filet de bœuf d’exception, surmonté de foie gras poêlé et nappé d’une sauce truffée. Accompagnement au choix.	

I Pesci – Nos poissons

Des recettes raffinées aux saveurs marines

Filet de Bar	21.00€
Filet doré, servi avec une sauce méditerranéenne généreuse et l’accompagnement de votre choix.	
Pavé de Saumon	22.00€
Cuisson unilatérale, rehaussé d’une sauce vierge légère et parfumée. Accompagnement au choix.	

Garnitures & Sauces

Garniture (supplément +5€)	
À choisir selon vos envies pour accompagner votre plat	
Frites maison, pommes grenailles, pâtes (crème ou tomate), purée maison, poêlée de légumes, salade verte.	
Sauces - relevez votre plat avec l’une de nos sauces maison	
Forestière, fromagère, poivre, provençale (supplément +2€) et truffe (+3€).	