



RISTORANTE & PIZZERIA · ROZZANO

La Carta

Cucina mediterranea, brace e pizzeria



Il nostro ristorante, creato in stile celtico medievale, offre un ambiente caldo, rustico ed accogliente per ogni tipo di serata o evento.

Il nostro ampio menù spazia dai tipici piatti della cucina italiana di carne e pesce, senza dimenticare la nostra griglia e la nostra pizza cotta in forno a legna.

Il nostro personale accogliente ed attento sarà sempre a vostra disposizione per consigliarvi le nostre specialità e per rendere le vostre esperienze al Celtic Soul indimenticabili.

Resta sempre aggiornato sugli eventi, seguici sui nostri social



Per Iniziare

GLI ANTIPASTI DELLO CHEF

La Melanzana dello Chef (7,12,14)

Melanzana arrosto, pomodorino confit, raspadura di formaggio, cavolo cappuccio in agrodolce, croccante di mandorle, pinoli e crema di vegetali di stagione

€ 14,00

Polipo Tonnato (1,3,4,13,14)

Polpo in doppia cottura alla plancia con patate, pomodorini alla pugliese, salsa tonnata home made e corallo al nero di seppia

€ 16,00

Trittico di Mare (1,2,4,13,14)

Tartare d'ombrina, carpaccio di salmone con panure alle erbe aromatiche, gamberi rossi di Mazara del Vallo accompagnato dalle sue maionesi

€ 16,00

L'Uovo e il Tartufo (3,14)

Uovo cotto a bassa temperatura 42 minuti, fondente di parmigiano stagionato 24 mesi, tartufo estivo

€ 14,00

Tartare di Manzo (4,9,11)

Carne piemontese, bagnetto verde, crema al parmigiano, cristalli di sale Maldon e cipolla soffiata

€ 16,00

Gran Tagliere di Salumi (per 2 persone) (1)

Salumi misti pregiati D.O.P e gnocco fritto preparato dall'impasto della nostra pizza

€ 18,00



I Primi

LA SELEZIONE DEI NOSTRI PRIMI

Scialatielli ai Frutti del Mare (1,2,3,4,8,11,13,14)

Pasta fresca ai frutti di mare con molluschi e crostacei in salsa di pomodoro

€ 20,00

Pappardella Fresca al Ragout di Angus (1,3,6,8,14)

Ragù bianco, petali di raspadura e dadolata di melanzane crispy marinate

€ 17,00

Pici alla Gricia (1,14)

Pecorino sardo, guanciale croccante al profumo di lime

€ 14,00

Risotto al Prosecco Rosé (2,4,6,11,14)

Carnaroli risottato con gamberi rossi, crema di burrata, mantecato al rosé con timo e lime

€ 17,00

Gnocchi di Patata Viola Fatti in Casa (1,3,14)

Gnocchi di patate vitelotte, fonduta di taleggio, mele croccanti, fiammiferi di speck crispy

€ 15,00

Spaghettoni ai Tre Pomodori (1,8,14)

Spaghetti al pomodoro salsa, fresco e concentrato, con stracciatella di Andria ed emulsione al basilico

€ 15,00



I Secondi

El Salmon (4,10,14)

Salmone alla plancia in crosta di sesamo, sale Maldon, salsa tzatziki e spinacino in citronette

€ 18,00

Trancio di Ombrina all'Acqua Pazza (4,11)

Cotta al forno con sfumatura al vino bianco, in salsa ai pomodorini, vino bianco, olive denocciolate, capperi, prezzemolo e aglio

€ 18,00

Fritto Misto (1,2,4,13,14)

Gamberi, calamari, gamberone, stick di zucchine in pastella, maionese agli agrumi e tre pepi

€ 22,00

Di Gallo ce n'è Uno (rivisitato) (6,11,14)

Galletto cotto in CBT 6 ore e arrostito, su letto di smashed potato e servito con salsa al fondo bruno e crema di yogurt

€ 18,00

Big Cotoletta alla Milanese (600g) (1,3,6,11,14)

Orecchia d'elefante di vitello, cotta in padella con burro e olio, vestita con rucola e pomodorini

€ 35,00

Filetto di Manzo alla Voronoff (1,6,9,11,14)

Filetto infarinato e cotto con burro, cognac, rosmarino, pepe nero e accompagnato da salsa alla panna, Worchester sauce, tabasco e senape dolce

€ 42,00



La Brace del Celtic

Entrecôte Argentina (accompagnato da patate al forno)

Taglio di carne pregiato bovina, ricavato dalla parte lombare, noto per la sua tenerezza, succosità e marezzatura – 2,40/2,80 gr.

€ 25,00

Fiorentina di Manzo Bavarese — AA+ Quality (servita su piastra calda, con patate al forno e verdure grigliate)

La prelibatezza delle nostre Fiorentine è data prima di tutto dalla qualità dell'animale AA+, e seconda ma non ultima dalla frollatura delle carni, fatta rigorosamente col pezzo intero sottovuoto alla temperatura di 1° per un tempo che va da un minimo di 20 ad un massimo di 40 giorni – per i tagli chiedere al personale

€ 7,50 all'etto

Arrosticini (pz. 10) (6,1,9,11)

Provenienti dall'Alto Abruzzo, agnelli allevati con cura che seguono una dieta che non richiede alcun integratore nutrizionale

€ 15,00

Bavetta alla Brace (accompagnata da patate al forno)

Conosciuta come flank steak, è un taglio di carne derivato dai muscoli addominali, magra e saporita ma tenace per le lunghe fibre muscolari tagliate perpendicolarmente per ottenere la massima tenerezza – gr. 240

€ 28,00

Costata di Angus (accompagnata da patate al forno)

Taglio di carne pregiato, ricavato dalla parte centrale della lombata, ampia marezzatura e sapore intenso – per i tagli chiedere al personale

€ 6,50 all'etto

Filetto di Angus (accompagnato da patate al forno)

Taglio pregiato, caratterizzato da una straordinaria morbidezza e un sapore delicato dovuto all'elevato contenuto di grasso intramuscolare e ad un'alimentazione naturale al pascolo – 240/260gr.

€ 35,00



Contorni & Insalate

I Contorni

Verdura di Stagione Ripassata in Padella

Sbollentata e saltata in padella aglio e olio

€ 6,00

Le Chips di Patate

Patate di montagna selezionate dal nostro chef e rese croccanti e spesse

€ 6,00

Patate al Forno con Rosmarino

€ 6,00

Le Insalate

Mediterranea (4)

Insalata di finocchi, acciughe e cubetti di salmone all'arancio

€ 15,00

Nizzarda (3,4)

Insalata iceberg, uovo sodo, fagiolini lessi, acciughe, tonno ed olive

€ 14,00

Caesar Salad (1,3,14)

Lattuga, petto di pollo grigliato alla julienne, crostini di pane tostati, scaglie di grana e salsa Caesar

€ 14,00

Trentina (7)

Verdure miste dell'orto, pollo sfilacciato, mele, noci, uvetta e parmigiano in scaglie

€ 14,00



Le Pizze Classiche

Marinara (1)

Pomodoro San Marzano, origano siciliano e aglio bianco piacentino

€ 7,00

Margherita (1,14)

Pomodoro San Marzano, mozzarella vaccina D.O.P, olio EVO e basilico genovese

€ 8,50

Quattro Stagioni (1,11,14)

*Pomodoro San Marzano, mozzarella vaccina D.O.P, olive greche nocciolate, funghi champignon freschi,
cuore di carciofo e prosciutto cotto nostrano*

€ 12,00

Diavola (1,11,14)

Pomodoro San Marzano, olio EVO, mozzarella vaccina D.O.P, spianata calabra di Sperlonga

€ 12,00

Ortolana (1,14)

*Pomodoro San Marzano, olio EVO, mozzarella vaccina D.O.P, zucchine, melanzane e peperoni e
trevisana grigliata*

€ 12,00

Quattro Formaggi (1,14)

*Mozzarella vaccina D.O.P, provola affumicata silana, gorgonzola D.O.P lombardo e Parmigiano
Reggiano 24 mesi*

€ 12,00

Partenopea (1,4,14)

Pomodoro San Marzano, mozzarella vaccina D.O.P, filetti di acciughe di Cetara e origano siciliano

€ 12,00



Le Pizze Speciali

Celtic (1,11,14)

Pomodoro San Marzano, mozzarella vaccina D.O.P, rucola, ciliegino Pachino di Sicilia, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi

€ 17,00

Ginevra (1,11,14)

Pomodoro San Marzano, mozzarella vaccina D.O.P, brie e speck del Tirolo

€ 15,00

Medioeval (1,11,14)

Pomodoro San Marzano, mozzarella vaccina D.O.P, spianata calabra, peperoni, 'nduja e olive

€ 15,00

Dragon (1,14)

Pomodoro San Marzano, olio EVO, mozzarella vaccina D.O.P, peperoni, luganega, gorgonzola D.O.P lombardo

€ 15,00

King (1,14)

Pomodoro San Marzano, olio EVO, mozzarella vaccina D.O.P, provola affumicata silana, funghi porcini

€ 15,00

Morgana (1,11,14)

Mozzarella vaccina, salsiccia e friarielli

€ 14,00

Epona (1,4,14)

Mozzarella di bufala D.O.P di Andria, cuore di carciofo, zucchine grigliate e tonno pinna gialla in olio di oliva

€ 15,00

Fanfrellon (1,14)

Pomodoro San Marzano, olio EVO, basilico, mozzarella di bufala D.O.P di Andria, ciliegino Pachino, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi in scaglie

€ 15,00



Le Pizze Gourmet

Le Focacce Golose

Dagda (1,11,14)

Mozzarella di bufala D.O.P di Andria, olio EVO, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, pomodorino di Pachino ciliegino e scaglie di Parmigiano

€ 17,00

Brigit (1,2,4,13,14)

Yogurt greco, olio EVO, rucola selvatica, salmone affumicato norvegese pescato all'amo, zucchine grigliate, gambero rosa del Mediterraneo

€ 17,00

Boggart (1,7,11,14)

Mortadella Fiore d'Emilia, salsa cacio e pepe con granella di pistacchio, pomodori secchi e olive taggiasche

€ 17,00

I Calzoni

Camelot (1,14)

Pomodoro San Marzano, olio EVO, mozzarella vaccina D.O.P con ricotta fresca vaccina e prosciutto cotto

€ 15,00

Perceval (1,4,14)

Pomodoro San Marzano, olio EVO, mozzarella vaccina D.O.P, funghi, carciofi e prosciutto cotto

€ 15,00

Excalibur (1,11,14)

Pomodoro San Marzano, olio EVO, mozzarella vaccina D.O.P, gorgonzola e spianata calabra

€ 15,00



I Dessert

Tiramisù dello Chef (1,3,7,14)

Savoiaro con bagna di caffè 50% Robusto e 50% Arabico e crema di mascarpone montata

€ 6,00

Crema Catalana (1,3,14)

Dessert tipico della Catalogna alla crema soffice e spumosa sormontata da pellicola di zucchero di canna caramellato

€ 6,00

Tarte Tatin di Mele Calda con Gelato alla Crema (1,3,14)

Caramellata al flambé con zucchero di canna e gelato alla vaniglia

€ 6,00

Panna Cotta ai Frutti di Bosco (1,14)

Dessert freddo con coulis di frutti di bosco, zucchero a velo e menta fresca

€ 6,00

Soufflé al Cioccolato (dal cuore caldo) (1,3,7,14)

Cioccolato 70% Perù, ganache e lamponi

€ 6,00

Millefoglie alle Fragole (1,3,14)

Quadrotti di pasta sfoglia croccanti con coulis e fragole fresche

€ 6,00



Allergeni

LEGENDA DEI NUMERI RIPORTATI ACCANTO AI PIATTI

-
- | | | | | | | | | | | |
|------------|--------------|---------|----------|------------------------|---------------|------------|--------------------|-----------|------------|--------------------|
| 1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo |
| | | | | 12. Anidride solforosa | 13. Molluschi | 14. Lupini | | | | |

Per qualsiasi intolleranza o allergia alimentare non esitate a chiedere informazioni al nostro staff: saremo lieti di indicarvi i piatti più adatti a voi.

Grazie per aver scelto Celtic Soul Restaurant.