

Don
Rosalino
Ristorante



Antipastos y Entradas

CHAMPIÑONES AL AJO *	S/.30
DORADOS CON MANTEQUILLA Y AJOS, FLAMBEADOS CON VINO BLANCO. DECORADO CON QUESO PARMESANO.	
CHAMPIÑONES AL AJO CON CONCHITAS A LA PARMESANA *	S/. 48
FLAMBEADOS CON SALSA INGLESA Y VINO BLANCO CON MOZARELLA Y PARMESANO GRATINADO.	
CHAMPIÑONES AL AJO CON LANGOSTINOS *	S/. 46
FLAMEADOS CON SALSA INGLESA Y VINO BLANCO CON ESPÁRRAGOS BEBES SALTEADOS AL OLEO.	
ANTIPASTO ROSALINO *	S/. 46
ORIGINAL COMBINACIÓN DE MOZZARELLA, JAMÓN SERRANO, SALAME HÚNGARO, TOMATE, ALBAHACA, ANCHOAS Y ACEITUNAS NEGRAS, BAÑADO CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.	
CARPACCIO PERUANO *	S/. 45
FINAS LÁMINAS DE ATÚN BAÑADAS EN UNA SALSA DE CEVICHE, ADORNADAS CON PARMESANO GRATINADO.	
CARPACCIO DE SALMÓN *	S/. 48
FINAS LÁMINAS DE SALMÓN BAÑADAS CON UNA SALSA BASE DE LIMÓN, MOSTAZA DIJÓN, ACEITE DE ENELDO, ESPECIAS Y ALCAPARRAS.	
CARPACCIO DE LOMO *	S/. 47
LÁMINAS DE LOMO FINO BAÑADAS CON UNA DELICIOSA SALSA A BASE DE LIMÓN, MOSTAZA Y ACEITE DE OLIVA.	

*ACOMPAÑADOS DE TOSTADAS.



Antipastos y Entradas

CEVICHE DE SALMÓN

S/. 30

TROZOS DE SALMÓN, TOMATES Y CEBOLLAS BAÑADAS EN UNA CREMOSA Salsa de ají amarillo, aceite de oliva y limón, acompañado con camote glaseado.

CROQUETAS DE SALMÓN

S/. 30

BASTONES DE SALMÓN PICADO CON QUESO EDAM, TOMATE, CEBOLLA Y PIMIENTO, EMPANIZADO AL PANKO. SERVIDO CON UNA Salsa de ají amarillo, mayonesa, tabasco y romero.

EMPANADAS MARINAS

S/. 36

MINI EMPANADAS DE HOJALDRE, RELLENAS CON PULPA DE CANGREJO, LANGOSTINOS, PECANAS Y QUESO, ACOMPAÑADAS DE UNA CREMA DE PALTA.

PAN AL AJO

S/. 10

PAN AL AJO ESPECIAL

S/. 14

Salsa de tomate, acompañado de queso mozzarella y pimiento morrón.



Ensaladas

ENSALADA CAPRESE ROSALINO S/. 28
TROZOS DE MOZZARELLA FRESCA, TOMATES Y ALBAHACA ACOMPAÑADOS CON TARTAR DE PALTA Y ALIÑADO CON UNA VINAGRETA A BASE DE ACEITE DE OLIVA Y PECANAS.

ENSALADA CÉSAR (+ S/12.00 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA) S/. 24
LECHUGA ROMANA, CRUTONES, TOCINO Y QUESO PARMESANO, SAZONADA EN SALSA CÉSAR.


ENSALADA DON ROSALINO (+ S/12.00 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA) S/. 26
MIX DE LECHUGAS, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, CEBOLLA BLANCA, TOMATES Y CRUTONES EN VINAGRETA DE LA CASA.

ENSALADA PRIMAVERA (+ S/12.00 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA) S/. 30
UNA DELICIOSA COMBINACIÓN DE LECHUGA ORGÁNICA, PALMITO, ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, TOMATE Y CUBITOS DE QUESO AZUL CON NUECES ALIÑADO CON VINAGRETA BALSÁMICA.

ENSALADA FRESCA DE LOMO S/. 46
TROZOS DE LOMO FINO ACOMPAÑADOS DE CHAMPIÑONES Y UN MIX DE LECHUGA, TOMATE Y PALTA, DECORADO CON QUESO PARMESANO EN LÁMINAS.

ENSALADA DE SALMÓN AL GRILL S/. 42
JUGOSOS TROZOS DE SALMÓN AL GRILL, HUEVOS DE CODORNIZ Y ESPÁRRAGOS SERVIDOS SOBRE UNA MIXTURA DE LECHUGAS, TOMATE Y CEBOLLA BLANCA, BAÑADO CON UNA VINAGRETA AROMATIZADA CON ENELDO Y DIJÓN.

ENSALADA DE ATÚN S/. 45
TROZOS DE LOMO DE ATÚN ACOMPAÑADO DE CUBOS DE PALTA Y PAPA AMARILLA SOBRE UN MIX DE LECHUGA Y TOMATE BAÑADO CON ZUMO DE LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA.



Pizzas

ESPECIAL

JAMÓN, CHORIZO Y SALAME.

TERESA

JAMÓN, ACEITUNAS NEGRAS, PIMIENTOS ASADOS Y PARMESANO.

ROSALINO

JAMÓN, SALAME, CHAMPIÑONES Y ESPÁRRAGOS.

CAPRI

CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJO, CEBOLLA BLANCA Y PIMIENTOS ASADOS.

VEGETARIANA

CHAMPIÑONES, ESPÁRRAGOS, MORRONES, ACEITUNA VERDE.

VESUBIO

BERENJENAS ASADAS, CHAMPIÑONES, AJO, PIMIENTOS ASADOS Y PARMESANO.

POLLO A LAS FINAS HIERBAS (SOLO FAMILIAR)

POLLO TROZADO SALTEADO CON FINAS HIERBAS, PORTOBELLO, PIMIENTOS ASADOS, TOMATES Y MOZARELLA.

HAWAI

JAMÓN, PIÑA Y MOZARELLA.

AMERICANA

SIMPLE Y CLÁSICA PERO LLENA DE SABOR, JAMÓN Y QUESO.

NAPOLITANA

ACEITUNAS NEGRAS, ALBAHACA, PIMIENTOS ASADOS, ANCHOAS Y PARMESANO.

TOSCANA

LONJAS DE JAMÓN SERRANO, ACEITUNAS NEGRAS, CHAMPIÑONES, QUESO GRUYERE, ACEITE DE OLIVA Y MOZARELLA.

CEBOLLA CONFITADA

CEBOLLAS CONFITADAS, TOMATE EN RODAJAS, QUESO GRUYERE Y MOZARELLA

CUATRO QUESOS

QUESO GRUYERE, GORGONZOLA, PARMESANO Y MOZARELLA

PERSONAL S/. 25.00 · GRANDE S/. 46.00 · FAMILIAR S/.65.00

LOMO

LÁMINAS DE LOMO, CEBOLLA SALTEADA Y CHAMPIÑONES.

STRÓMBOLI

PEPPERONI, SALCHICHA ITALIANA, TOCINO

SALMÓN

LÁMINAS DE SALMÓN, ESPÁRRAGOS Y CEBOLLA SALTEADA.

PERSONAL S/. 30.00 · GRANDE S/. 55.00 · FAMILIAR S/. 75.00

Pastas

PASTAS CLÁSICAS S/. 28

- FETUCCINI
- SPAGHETTI
- GNOCCHI
- PENNE
- LINGUINI A LAS FINAS HIERBAS

PASTAS RELLENAS S/. 32

RAVIOLI DE:

- CARNE
 - ALCACHOFAS
 - QUESO RICOTTA
ESPINACAS Y PECANAS
-

NUESTRAS SALSAS

ROYAL

CHAMPIÑONES, PORTOBELLO, JAMÓN, AL OLIO,
CON UN TOQUE DE CREMA DE LECHE Y PEREJIL.

ROSALINO

CREMA DE LECHE, VINO TINTO, CHAMPIÑONES.

MATRICIANA

SALSA DE TOMATE, CEBOLLA BLANCA, TOCINO.

PUTANESCA

SALSA DE TOMATE, PIMIENTO MORRON,
ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRAS Y ANCHOAS.

NUECES Y PECANAS

NUECES, PECANAS Y CREMA DE LECHE Y LICOR.
DE ALMENDRA

BOLOGNESA

CARNE MOLIDA EN SALSA DE TOMATE.

PESTO

ALBAHACA, QUESO FRESCO, ACEITE DE OLIVA.

POMODORO

SALSA DE TOMATE Y ALBACA.

ALFREDO

CREMA DE LECHE, JAMÓN, NUEZ MOSCADA

LASAGNA S/. 32

- DE CARNE
 - DE ALCACHOFAS CON CHAMPIÑONES
 - CUATRO QUESOS
- 

Pastas Especiales

GNOCCHIS RELLENOS AL FUNGHI S/. 36

RELLENOS DE CHAMPIÑONES, PORTOBELLO Y FUNGHI PORCINI, SERVIDOS CON UNA LIGERA SALSA A BASE DE CREMA DE LECHE Y ESPECIAS.

CANELONES S/. 34

UN SUAVE RELLENO A BASE DE LOMO FINO Y PECHUGAS DE POLLO, BAÑADOS CON UNA SALSA BLANCA, ESPINACAS Y CHAMPIÑONES GRATINADOS CON QUESO PARMESANO.

TIMBAL ROSALINO S/. 48

FETUCCINI EN SALSA DE CORAL Y LANGOSTINOS FLAMBEADOS AL BRANDY, GRATINADO CON MOZARELLA Y PARMESANO.

SPAGHETTI

· MARINERA / MIXTURA DE MARISCOS SALTEADOS AL OLIO, COMBINADOS CON NUESTRA SALSA POMODORO, UN TOQUE DE PEPERONCINO Y AROMATIZADOS CON ALBAHACA. S/. 46

· CARBONARA / CREMOSA MEZCLA DE HUEVO, CREMA DE LECHE, CEBOLLA BLANCA, QUESO Y TOCINO. S/. 36

· FLORENTINA / ZAPALLITO ITALIANO, PIMIENTOS ASADOS, ESPINACA Y ALBAHACA, SALTEADO EN ACEITE DE OLIVA Y CORONADO CON MOZARELLA FRESCA EN TROZOS, CON UN TOQUE DE PEPERONCINO. S/. 32

SPAGHETTI VEGETARIANO S/. 34

FINO SPAGUETTI SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALCACHOFA, PORTOBELLO, PARMESANO, ESPÁRRAGOS, PIMIENTOS ASADOS, ZUCCHINI A LAS FINAS HIERBAS.

PENNE RIGATE ALLA GITANA S/. 34

NUESTRA CLÁSICA SALSA POMODORO, CON TOCINO, ZUCCHINI Y UN TOQUE DE PICANTE, GRATINADO CON MOZARRELLA, PARMESANO Y GRUYERE.



Risottos

RISOTTO NORTEÑO DELICIOSA SALSA NORTEÑA A BASE DE CULANTRO Y ZAPALLITO LOCHE CON UN TOQUE DE CHICHA DE JORA, ACOMPAÑADO CON LANGOSTINOS AL AJILLO.	S/. 36
RISOTTO DE LOMO SALTADO TRADICIONAL LOMO SALTADO AHUMADO AL WOK, MONTADO SOBRE UN RISOTTO A LA PARMESANA.	S/. 50
RISOTTO CRIOLLO A BASE DE CREMA DE AJÍ AMARILLO, ZUCCHINI, PIMIENTOS, VINO BLANCO Y CORONADOS CON CROCANTES LANGOSTINOS AL AJO.	S/. 36
RISOTTO MEDITERRÁNEO UN DELICIOSO MIX DE VERDURAS SALTEADAS, PORTOBELLO, ZAPALLITO ITALIANO, PIMIENTOS EN VINO BLANCO, ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS.	S/. 34
RISOTTO FRUTTI DI MARE MIXTURA DE MARISCOS FLAMBEADOS CON VINO BLANCO Y SALSA DE MARISCOS.	S/. 48
RISOTTO DI FUNGHI PORCINI FINOS FUNGHI PORCINI Y CHAMPIÑONES MARINADOS EN VINO TINTO Y UN TOQUE DE CREMA DE LECHE.	S/. 34



Pescados

SALMÓN AL GRILL CON FONDUE DE POROS FILETE DE SALMÓN SOBRE UNA CAMA DE POROS Y TOCINO, ACOMPAÑADO CON LINGUINI A LAS FINAS HIERBAS AL AGLI OLIO Y CHAMPIÑONES SALTEADOS.	s/. 52
SALMÓN AL GRILL CON PURÉ DE PAPA FILETE DE SALMÓN AL GRILL ACOMPAÑADO CON UN DELICIOSO PURÉ DE PAPA AMARILLA Y VERDURAS SALTEADAS.	s/. 50
ATÚN CINCO PIMIENTAS MEDALLÓN DE ATÚN EN SALSA DE CINCO PIMIENTAS, AROMATIZADO CON BRANDY Y LINGUINI A LAS FINAS HIERBAS AL AGLI OLIO.	s/. 50
ATÚN A LAS FINAS HIERBAS MEDALLÓN DE ATÚN, MARINADO CON FINAS HIERBAS Y ACOMPAÑADO CON VERDURAS SALTEADAS.	s/. 50



Aves

ESCALOPE ROSALINO S/. 39

ESCALOPES DE POLLO EN SALSA AL VINO TINTO Y CHAMPIÑONES,
ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.

FILETE DE POLLO ALLA PIZZAIOLA S/. 40

UN SABROSO FILETE POLLO AL GRILL BAÑADO EN SALSA POMODORO
Y GRATINADO CON MOZZARELLA ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A
LA CREMA.

ESCALOPE DE POLLO ALLA MARSALA S/. 37

ESCALOPES DE POLLO EN SALSA MARSALA, LEGUMBRES SALTEADAS Y
ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.

ESCALOPE DE POLLO AL OPORTO S/. 37


ESCALOPES DE POLLO BAÑADOS EN SALSA DEMI GLACE, FLAMBEADOS
EN VINO OPORTO Y SERVIDOS CON FETUCCINI A LA CREMA.

ESCALOPE DE POLLO EN SALSA A LA MOSTAZA S/. 37

ESCALOPES DE POLLO EN SALSA DE MOSTAZA Y CHAMPIÑONES CON
LINGUINI A LAS FINAS HIERBAS.

ESCALOPE DE POLLO ALLA GITANA S/. 39

ESCALOPES DE POLLO EN UNA SALSA DE TOMATE, PIMIENTO MORRÓN
Y QUESO GRUYERE CON UN TOQUE DE PICANTE ACOMPAÑADO CON
LINGUINI DE FINAS HIERBAS.



Carnes

**LOMO ANTICUCHERO CON RISOTTO
A LA HUANCAÍNA** S/. 50

LOMO FINO MARINADO EN SALSA ANTICUCHERA, ACOMPAÑADO DE UN RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON CROCANTE DE PARMESANO.

LOMO SALTADO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA S/. 52

TRADICIONAL LOMO FINO AHUMADO AL WOK, SERVIDO CON FETUCCINI EN UNA DELICIOSA CREMA HUANCAÍNA.

LOMO A LA NAPOLITANA S/. 52

MEDALLÓN DE LOMO AL GRILL BAÑADO EN SALSA POMODORO Y GRATINADO CON MOZZARELLA Y QUESO PARMESANO. SERVIDO CON SPAGHETTI AL PESTO.

LOMO AL FUNGHI PORCINI S/. 49

MEDALLÓN DE LOMO AL GRILL EN SALSA AL FUNGHI PORCINI, ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA

LOMO CINCO PIMIENTAS S/. 48

MEDALLÓN DE LOMO EN SALSA DE CINCO PIMIENTAS, ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.

OSSOBUCO ALLA MARSALA S/. 52

OSSOBUCO COCIDO LENTAMENTE EN VINO MARSALA Y FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.

STROGONOFF DE LA CASA S/. 47

LOMO FINO EN CUBOS, SALTEADO Y FLAMBEADO AL VINO TINTO, CHAMPIÑONES. ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.



Postres

TRUFÓN BIZCOCHO DE CHOCOLATE RELLENO DE MOUSSE DE CHOCOLATE Y BAÑADO CON FUDGE.	S/. 18
CROCANTE DE ALMENDRAS HÚMEDO BIZCOCHO, INTERCALADO CON HELADO DE CAFÉ, LICOR DE ALMENDRAS CON TROCITOS CROCANTES DE ALMENDRAS EN SALSA DE CAMELO.	S/. 18
CHEESECAKE "FRUTOS DEL BOSQUE" NUESTRO YA FAMOSO CHEESECAKE BAÑADO EN SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE.	S/. 22
TIRAMISÚ CLÁSICO ITALIANO. BIZCOCHO BAÑADO EN ALMÍBAR DE CAFÉ Y AMARETTO, CUBIERTO DE MOUSSE DE QUESO CREMA Y UN TOQUE FINAL DE COCOA.	S/. 18
SEMIFREDO DE MARACUYÁ ZUMO DE MARACUYÁ A BASE DE LA LECHE CONDENSADA Y QUESO CREMA SABORIZADO CON VAINILLA.	S/. 18
MOUSSE DE CHIRIMOYA PULPA DE CHIRIMOYA SELECCIONADA CON QUESO CREMA Y LECHE CONDENSADA SOBRE UNA BASE DE TURRÓN DE CHOCOLATE BITTER.	S/. 20
TRES LECHE BIZCOCHO BAÑADO CON TRES TIPOS DE LECHE, CORONADO CON CREMA CHANTILLY.	S/. 16
CREMA VOLTEADA UNO DE LOS POSTRES MÁS SENSILLOS Y EXQUISITOS A BASE DE LECHE Y HUEVO.	S/. 16
PIE DE LÚCUMA DELICADA CREMA DE LÚCUMA SOBRE UNA BASE DE CHOCOLATE, FUDGE Y HELADO DE VAINILLA CON CREMA CHANTILLY.	S/. 18
CROCANTE DE LÚCUMA DELICADA CREMA DE LÚCUMA SOBRE UN CROCANTE DE ALMENDRAS BAÑADO EN CHOCOLATE BITTER.	S/. 20



Bebidas

BEBIDAS FRÍAS

· AGUA MINERAL	S/. 6
· AGUA MINERAL PREMIUM	S/. 9
· GASEOSA	S/. 6
· GASEOSA DIET	S/. 6
· LIMONADA	S/. 7
· LIMONADA DE HIERBAS (HIERBA BUENA O ALBAHACA)	S/. 9
· GASIFICADOS NATURALES (MARACUYA, HIERBA BUENA, NARANJA Y ALBAHACA)	S/. 10
· JUGO DE FRUTAS (NARANJA, PIÑA, DURAZNO, Y MARACUYÁ)	S/. 14
· JUGO DE FRESA CON LECHE	S/. 16
· LIMONADA FROZEN	S/. 6
· NARANJADA	S/. 10
· LIMONADA TINTA	S/. 20

BEBIDAS CALIENTES

· INFUSIONES	S/. 6
· CAFÉ AMERICANO	S/. 7
· CAFÉ EXPRESS	S/. 7
· CAFÉ CORTADO	S/. 8
· CAPPUCINO	S/. 8
· COPA CAPUCCINO	S/. 10
· IRISH COFFEE	S/. 20