



# Don Rosalino

Ristorante

---

*Desde 1977, Don Rosalino mantiene la esencia de sus recetas italianas ahora complementadas con ingredientes y variantes de la gastronomía nacional. Esto hace a Don Rosalino único en su categoría, brindando la mejor experiencia de servicio en cada atención, utilizando insumos de alta calidad para garantizar un producto único que se mantenga en la memoria y paladar de sus comensales.*



@donrosalinorestaurante





# ANTIPASTOS Y ENTRADAS

## CHAMPIÑONES AL AJO

*Dorados con mantequilla y ajos, flambeados con salsa inglesa y perejil.*

S/. 36

## TARTAR DE SALMÓN

*Trozos de salmón aliñados con una mayonesa a base de aceite de oliva, salsa inglesa alcaparras y hiervas, servidos en una cama de palta como causa de papa.*

S/. 38

## CROQUETAS DE SALMÓN

*Bastones de salmón picado con queso holandés, tomate, cebolla y pimiento, empanizado al panko. Servido con una salsa de ají amarillo, mayonesa, tabasco y romero.*

S/. 40

## CARPACCIO PERUANO

*Finas láminas de atún, bañadas en una salsa acevichada. Decorado con parmesano gratinado y cubos de ají amarillo, coronado con un fresco mix de lechugas*

S/. 58

## CARPACCIO DE SALMÓN

*Finas láminas de salmón, bañadas en una salsa a base de limón, mostaza dijon, eneldo y especias. Decorado con arúgula, alcaparras y láminas de queso parmesano, coronado con frescos brotes de alfalfa.*

S/. 70

## CARPACCIO DE LOMO

*Finas láminas de lomo fino, bañadas en una salsa a base de limón, mostaza dijon, eneldo y especias. Decorado con arúgula, alcaparras y láminas de queso parmesano, coronado con frescos brotes de alfalfa.*

S/. 60





# ANTIPASTOS Y ENTRADAS

## CHAMPIÑONES AL AJO CON CONCHITAS A LA PARMESANA

*Dorados con ajos y mantequilla, flambeados con vino blanco y salsa inglesa, gratinados con queso mozzarella y parmesano, dándole un toque de color con perejil fresco picado.*

S/. 63

## CHAMPIÑONES AL AJO CON LANGOSTINOS

*Dorados con ajos y mantequilla, flambeados con vino blanco y salsa inglesa, complementado con tiernos espárragos salteados y dándole un toque de color con perejil fresco picado.*

S/. 54

## ANTIPASTO ROSALINO

*Original combinación de mozzarella fresca, tomate, salame húngaro, albahaca, anchoas y aceitunas, coronado con delicioso jamón serrano, acompañado de tostadas blancas, dándole el equilibrio perfecto.*

S/. 56

## EMPANADAS MARINAS

*Mini empanadas de hojaldre, rellenas con un mix hecho a base de langostinos, pulpa de cangrejo, queso mozzarella y pecanas, acompañadas de una fresca salsa de palta tipo guacamole.*

S/. 45

## PAN AL AJO

S/. 14

## PAN AL AJO ESPECIAL

*Gratinado con queso mozzarella y pimiento morrón, con un toque de nuestra inconfundible salsa pizzera.*

S/. 18





# ENSALADAS

## ENSALADA CAPRESE ROSALINO

*Clásica ensalada Caprese con tomate, albahaca y mozzarella, pero coronada con un cremoso tartar de palta y pecanas.*

S/. 34

## ENSALADA CÉSAR (+ S/ 13.00 Filete de Pollo)

*Lechuga romana, salsa César, tocino frito, crutones y queso parmesano.*

S/. 27

## ENSALADA DON ROSALINO (+ S/13.00 Filete de Pollo)

*Mix de lechugas, champiñones, mozzarella, cebolla blanca, tomates y crutones en vinagreta de la casa.*

S/. 30

## ENSALADA PRIMAVERA (+ S/ 13.00 Filete de Pollo)

*Deliciosa combinación de lechugas, palmito, alcachofas, champiñones y tomate, con cubitos a base de queso azul y pecanas, aderezada con aliño balsámico.*

S/. 36

## ENSALADA FRESCA DE LOMO

*Trozos de lomo fino sobre una cama de mix de lechugas, acompañado con champiñones, láminas de queso parmesano y palta, aliñada con vinagreta de la casa.*

S/. 57

## ENSALADA DE SALMÓN AL GRILL

*Jugosos trozos de salmón al grill, huevos de codorniz y espárragos servidos sobre una mixtura de lechugas, tomates y cebolla en aros, bañado con una vinagreta aromatizada con eneldo y moztaza Dijón.*

S/. 58

## ENSALADA DE ATÚN

*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.*

S/. 52





# PASTAS

## PASTAS CLÁSICAS

*Fetuccini*

*Spaghetti*

*Gnocchi*

*Penne*

*Linguini a las Finas Hierbas*

S/. 36

## PASTAS RELLENAS

*Ravioli de Carne*

*Ravioli de Alcachofa*

*Ravioli de queso ricotta, espinaca y pecanas.*

S/. 39

# NUESTRAS SALSAS

*Bolognesa, Pomodoro, Alfredo, Pesto, Royal, Nueces y pecanas,  
Matriciana, Putanesca, Florentina, Huancaína, Rosalino, al óleo y a la Mantequilla.*

# LASAGNA

*De carne*

*De alcachofa con champiñones*

*Cuatro Quesos*

S/. 39



# 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.*

## HAWAI

*Jamón, piña y mozzarella*

## 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 mozzarella.*

## CEBOLLA CONFITADA

*Cebollas confitadas, tomate en rodajas, queso gruyere y mozzarella.*

### PERSONAL

S/. 33

### MEDIANA

S/. 58

### FAMILIAR

S/. 79

## CUATRO QUESOS

*Queso gruyere, gorgonzola, parmesano y mozzarella.*

## STRÓMBOLI

*Pepperoni, salchicha italiana, tocino, mozzarella.*

## POLLO A LAS FINAS

### HIERBAS

(solo familiar)

*Pollo trozado salteado con finas hierbas, champiñones, pimientos asados, tomates y mozzarella.*

### PERSONAL

S/. 39

### MEDIANA

S/. 68

### FAMILIAR

S/. 89



# PASTAS ESPECIALES

## GNOCCHIS RELLENOS DE FUNGHI

*Rellenos de champiñones y funghi porcini, servidos con una ligera salsa a base de crema de leche y especias.*

S/. 42

## CANELONES

*Un suave relleno a base de lomo fino y pechuga de pollo, bañados con una salsa blanca, espinacas y champiñones gratinados con queso parmesano.*

S/. 42

## TIMBAL ROSALINO

*Fetuccini en salsa de coral y langostinos flambeados al brandy, gratinado con mozzarella y parmesano.*

S/. 57

## SPAGUETTI MARINERA

*Langostinos y calamares salteados al olio, combinados con nuestra salsa pomodoro, un toque de peperoncino y aromatizados con albahaca.*

S/. 53

## CARBONARA

*Cremosa mezcla de huevo, crema de leche, cebolla blanca, queso y tocino.*

S/. 42

## FLORENTINA

*Zapallito italiano, pimientos asados, espinaca y albahaca, salteado en aceite de oliva y coronado con mozzarella fresca en trozos.*

S/. 36

## SPAGHETTI VEGETARIANO

*Spagueti salteado con aceite de oliva, ajo, alcachofa, parmesano, espárragos, pimientos asados, zucchini y champiñones.*

S/. 38

## PENNE RIGATE ALLA GITANA

*Nuestra clásica salsa pomodoro, acompañada con tocino, zucchini y un toque de picante, gratinado con mozzarella, parmesano y gruyere.*

S/. 43





# RISOTTOS

## RISOTTO FRUTTI DI MARE

*Langostinos, calamares y conchitas en salsa de mariscos, sobre un cremoso risotto a base de salsa de coral, crema de leche, mantequilla y queso parmesano.*

S/. 60

## RISOTTO DE LOMO SALTADO

*Tradicional lomo saltado ahumado al wok, montado sobre un risotto a la parmesana.*

S/. 63

## RISOTTO CRIOLLO

*A base de crema de ají amarillo, zucchini, pimientos, vino blanco y coronados con crocantes langostinos al ajo.*

S/. 42

## RISOTTO MEDITERRÁNEO

*Cremoso Risotto a base de crema de leche, ají amarillo y un toque de pomodoro, complementado con zucchini, espárragos, pimienta y champiñones, salteados al vino blanco.*

S/. 42

## RISOTTO DI FUNGHI PORCINI

*Finos Funghi Porcini y champiñones marinados en vino tinto y un toque de crema de leche.*

S/. 40







# PESCADOS

## SALMÓN AL GRILL CON FONDUE DE POROS

*Filete de salmón sobre una salsa en base a tocino, poro, crema de leche  
y queso gruyere acompañado con linguini a las finas hierbas  
al aglio olio y champiñones salteados.*

S/. 72

## SALMÓN AL GRILL CON PURÉ DE PAPA

*Filete de salmón el grill acompañado con un delicioso puré de papa amarilla,  
decorado con crujientes verduras salteadas.*

S/. 70

## ATÚN CINCO PIMIENTAS

*Medallón de atún en salsa de cinco pimientos, aromatizado con vino tinto  
y linguini a las finas hierbas al aglio olio.*

S/. 60

## ATÚN A LAS FINAS HIERBAS

*Medallón de atún, marinado con finas hierbas y  
acompañado con verduras salteadas.*

S/. 58





# AVES

## ESCALOPE ROSALINO

*Escalopes de pollo en salsa al vino tinto y champiñones,  
acompañado con fettuccini a la crema*

S/. 43

## FILETE DE POLLO ALLA PIZZAIOLA

*Un sabroso filete pollo al grill bañado en salsa pomodoro  
y gratinado con mozzarella acompañado con fettuccini a la crema.*

S/. 45

## ESCALOPE DE POLLO ALLA MARSALA

*Escalopes de pollo en salsa Marsala,  
acompañado con fettuccini a la crema*

S/. 38

## ESCALOPE DE POLLO AL OPORTO

*Escalopes de pollo en salsa demi glace, flambeados en vino oporto  
y servidos con fettuccini a la crema.*

S/. 38

## ESCALOPE DE POLLO EN SALSA A LA MOSTAZA

*Escalopes de pollo en salsa de mostaza y champiñones con  
linguini a las finas hierbas.*

S/. 38

## ESCALOPE DE POLLO ALLA GITANA

*Escalopes de pollo en una salsa de tomate, pimiento morrón  
y queso gruyere con un toque de picante acompañado  
con linguini de finas hierbas.*

S/. 42





# CARNES

## LOMO ANTICUCHERO CON RISOTTO A LA HUANCAÍNA

*Lomo fino marinado en salsa anticuchera, acompañado de un risotto a la huancaína con crocante de parmesano.*

S/. 62

## LOMO SALTADO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA

*Tradicional lomo fino ahumado al wok, servido con fetuccini en una deliciosa crema huancaína.*

S/. 64

## LOMO A LA NAPOLITANA

*Medallón de lomo al grill bañado en salsa pomodoro y gratinado con mozzarella y queso parmesano, servido con spaghetti al pesto.*

S/. 64

## LOMO AL FUNGHI PORCINI

*Medallón de lomo al grill en salsa al Funghi Porcini, acompañado con fetuccini a la crema.*

S/. 60

## LOMO CINCO PIMIENTAS

*Medallón de lomo en salsa de cinco pimientos, acompañado con fetuccini a la crema.*

S/. 58

## OSSOBUCO ALLA MARSALA

*Ossobuco cocido lentamente en vino marsala y finas hierbas, acompañado con fetuccini a la crema.*

S/. 62

## STROGONOFF DE LA CASA

*Lomo fino en cubos, salteado y flambeado al vino tinto, champiñones, acompañado con fetuccini a la crema.*

S/. 56





# POSTRES

## TRUFÓN

*Mousse de chocolate sobre una cama de biscocho, relleno con salsa de sauco.*  
S/. 22

## CROCANTE DE ALMENDRAS

*Húmedo bizcocho, intercalado con helado de café,  
licor de almendras con trocitos crocantes de almendras en salsa de caramelo.*  
S/. 22

## CHEESECAKE “FRUTOS DEL BOSQUE”

*Nuestro ya famoso cheesecake bañado en salsa de frutos del bosque.*  
S/. 24

## TIRAMISÚ

*Clásico italiano. Bizcocho bañado en almibar de café y amaretto,  
cubierto de mousse de queso crema y un toque final de cocoa.*  
S/. 22

## MOUSSE DE CHIRIMOYA

*Pulpa de chirimoya seleccionada con queso crema y leche condensada  
sobre una base de turrón de chocolate bitter, acompañado con tierra de pecanas.*  
S/. 22

## TRES LECHE

*Bizcocho bañado con tres tipos de leche, coronado con crema chantilly.*  
S/. 18

## CREMA VOLTEADA

*Uno de los postres más sencillos y exquisitos a base de leche y huevo.*  
S/. 18

## PIE DE LÚCUMA

*Delicada crema de lúcuma sobre una base de chocolate y fudge.*  
S/. 20

## CROCANTE DE LÚCUMA

*Delicada crema de lúcuma sobre una base de chocolate, bañado en fudge  
acompañado con merengue de pecanas.*  
S/. 22

