



RODRIGO

DAL 1949

CRUDI

Plateau di crudi 60/120 €
Scampi, gamberi rossi, ostriche, ricci, tartare di tonno, tartare di ricciola

TARTARE

Tartare di tonno con dressing al limone 28 €

Tartare di ricciola con funghi porcini crudi, olio tartufato
e crostini di pane nero 28 €

OSTRICHE

Gillardeau – Goro – Concava (Francia) 7 € cad.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi – Scampi – Ricci 7 € cad.

ANTIPASTI

Antipasto Rodrigo 38 €

Insalata di mare, mazzancolle, scampi e canocchie cotte al vapore con salsa rosa

Crostini caserecci di pan brioche con acciughe del Cantabrico
e burro della Normandia 22 €

Fritto di calamari e zucchine 28 €

Culatta parmense e grana padano 24 mesi 26 €

Insalata di carciofi con avocado, sedano e scaglie di parmigiano 20 €

Cubo di pancia di maiale croccante con crema di topinambur,
scampo scottato e caramello salato 24 €

Carpaccio di cervo affumicato con dressing di jelly di ostrica
al naturale 26 €

Paté di foie gras d'anatra della Gascogne con pan brioche 34 €

PRIMI DI PESCE

Spaghetti con calamaretti spillo 32 €

Tagliolini con pomodorini e aragosta 36 €

Risotto alla zucca mantovana con gamberi rossi,
mostarda e polvere di liquirizia 32 €

Cappellacci con ripieno di cernia e spinaci
con funghi di campo e asparagi di mare 30 €

PRIMI DI CARNE

Tortellini della tradizione in brodo di cappone 22 €

Tagliatelle al ragù bolognese 20 €

Balanzone con crema di parmigiano 22 €

Tagliolino al cacao con ragù bianco di lepre e cipolla confit 22 €

Pappardella ai funghi porcini 24 €

Penne alla vodka 20 €



RODRIGO

DAL 1949

SECONDI DI PESCE

Trancio di ombrina con crema di piselli, chips di speck e perlage di aceto balsamico	30 €
Filetto di sogliola, pomodorini, olive taggiasche e capperi	28 €
Calamari alla griglia	28 €
Branzino al forno in crosta di castagne, misticanza, crema di cavolfiore e riduzione d'arancia	28 €
Astice arrostito con crema di patata viola, chips di guanciale e salsa ai funghi di bosco	30 €

SECONDI DI CARNE

Cotoletta petroniana con prosciutto di Parma e parmigiano reggiano, sfumata nel brodo di cappone	22 €
Filetto Rodrigo avvolto nel guanciale e sfumato al brandy con demi-glacé di manzo servito su purè di patate	30 €
Tartare di carne con dressing di senape di Dijon, whisky e uovo barzotto	28 €
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purè di patate alla Robuchon e riduzione al sangiovese	28 €

CONTORNI

Patate affumicate	12 €
Porcini alla griglia	18 €
Carciofi alla romana	15 €
Friggione classico bolognese	12 €
Verdure di stagione alla griglia	12 €

Service charge 5 €

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available from the service staff.

Our fish is deep frozen and frozen in the ship according to type and preparation.