



RODRIGO

DAL 1949

CRUDI

Plateau di crudi

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

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 7 € cad.

Goro 7 € cad.

Concava (Francia) 7 € cad.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi 7 € cad.

Scampi 7 € cad.

Ricci 7 € cad.



RODRIGO

DAL 1949

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 €



RODRIGO

DAL 1949

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-glace 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 €



RODRIGO

DAL 1949

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 €

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Il nostro pesce viene abbattuto e congelato in nave in base alla tipologia e alla preparazione.