



RODRIGO
DAL 1949

CRUDI

Plateau di crudi

2 Scampi, 2 gamberi rossi, 4 ostriche

45 €

TARTARE

Tartare di tonno

24 €

Tartare di ricciola

24 €

OSTRICHE

Gillardeau

5 € cad.

Kys

5 € cad.

Concava (Francia)

5 € cad.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi

6 € cad.

Scampi

6 € cad.



RODRIGO

DAL 1949

ANTIPASTI

Antipasto Rodrigo	34 €
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	18 €
Fritto di calamari e zucchine	24 €
Carpaccio di ricciola marinata al cetriolo, cetriolo croccante, salsa kefir, olio all'aneto	22 €
Insalata di seppia, pesca e sedano croccante accompagnata da focaccina	20 €
Culatta parmense e grana padano 24 mesi	24 €
Insalata di puntarelle con acciughe del Cantabrico	16 €
Carpaccio di manzo, fragole e pepe del Sichuan	18 €
Paté di foie gras d'anatra della Gascogne con pan brioche	32 €



RODRIGO

DAL 1949

PRIMI DI PESCE

Spaghetti con calamaretti spillo	28 €
Tagliolini con pomodorini e aragosta	32 €
Risotto alla crema di asparagi con carpaccio di capasanta e mostarda di fragole	26 €
Paccheri alla genovese con tartare di tonno	26 €

PRIMI DI CARNE

Tortellini della tradizione in brodo o alla crema di parmigiano	20 €
Tagliatelle al ragù bolognese	18 €
Balanzone	18 €
Tortello verde ripieno di mortadella con crema di parmigiano	
Tortellini in consommé di asparagi, punte di asparagi e chips di melanzana	20 €
Fusillone con pesto di zucchine gialle, squacquerone, mandorle tostate croccanti e riduzione di Lambrusco	20 €



RODRIGO

DAL 1949

SECONDI DI PESCE

Filetto di sogliola alla mugnaia, bietola e salsa di finocchietto selvatico	24 €
Calamari alla griglia	24 €
Branzino e zucchine con beurre blanc al limone	24 €
Astice alla Wellington avvolto in sfoglia emiliana, scalogno, aceto balsamico e salsa allo zafferano	32 €

SECONDI DI CARNE

Cotoletta petroniana con prosciutto di Parma e parmigiano reggiano, sfumata nel brodo	20€
Filetto Rodrigo avvolto nel guanciaie e sfumato al brandy con demi-glace di manzo su pure di patate	24€
Tartare di carne con dressing di senape di Dijon, whisky e uovo barzotto	26 €
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purè di patate al limone e riduzione al sangiovese	24€



RODRIGO
DAL 1949

CONTORNI

Patate arrosto croccanti	10 €
Friggione classico bolognese	10 €
Verdure di stagione grigliate e marinate	10 €
Asparagi bianchi arrostiti	10 €

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.