



RODRIGO

DAL 1949

CRUDI

PLATEAU DI CRUDI

2 scampi, 2 gamberi rossi, 4 ostriche e 2 mini tartare: una di ricciola e una di tonno 45 €

TARTARE

Tartare di tonno con avocado e cuore d'arancia 24 €

Tartare di ricciola con cipolla rossa, salsa al kefir e cetriolo croccante 24 €

OSTRICHE

Gillardeau 5 € cad.

Concava (Francia) 5 € cad.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi 6 € cad.

Scampi 6 € cad.



RODRIGO

DAL 1949

ANTIPASTI

Antipasto Rodrigo

Insalata di mare, mazzancolle e scampi cotti al vapore con salsa rosa 32 €

Crostini caserecci di pan brioche con acciughe del Cantabrico e burro della Normandia 20 €

Fritto di calamari, zucchine e carote 24 €

Insalata di puntarelle con acciughe e stracciatella 16 €

Culatta parmense con Grana Padano stagionato 24 mesi 22 €

Carpaccio di manzo con sedano marinato e tartufo nero 20 €

Pâté de foie gras maison con pan brioche 28 €

Insalata di funghi porcini con scaglie di Grana Padano e olio tartufato 24 €

Sformatino di carciofi con fonduta di Parmigiano Reggiano, coulis di pomodoro e carciofi fritti 18 €

Insalata di carciofi con gamberi rossi marinati in olio, sale e pepe 20 €



RODRIGO

DAL 1949

PRIMI DI PESCE

Spaghetti con calamaretti spillo, pomodorini, olive taggiasche e prezzemolo	24 €
Tagliolini all'aragosta con datterini, bisque di crostacei, capperi e basilico	34 €
Risotto alla crema di asparagi con mazzancolle grigliate	22 €
Spaghetti alle vongole con crema di zucchine e prezzemolo	24 €

PRIMI DI CARNE

Tortellini della tradizione in brodo o alla crema di Parmigiano Reggiano	20 €
Tagliatelle al ragù bolognese	18 €
Lasagna tradizionale alla bolognese	18 €
Balanzone	
Tortello verde ripieno di mortadella con crema di Parmigiano Reggiano	20 €
Risotto Carnaroli ai funghi porcini	24 €
Risotto Carnaroli alla milanese	20 €
A richiesta, con midollo	3 €



RODRIGO

DAL 1949

SECONDI DI PESCE

Filetto di sogliola con pomodorini, olive e capperi	22 €
Calamari alla griglia	22 €
Branzino e zucchine con beurre blanc al limone	22 €
Astice e mazzancolle alla catalana	28 €

SECONDI DI CARNE

Cotoletta petroniana con prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, sfumata con brodo di cappone	20 €
Filetto Rodrigo avvolto nel guanciale e sfumato al brandy, con demi-glace di manzo e purè di patate	22 €
Tartare di carne con dressing alla senape di Digione, whisky e uovo barzotto	24 €
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purè di patate al limone e riduzione al Sangiovese	22 €
Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano	20 €



RODRIGO

DAL 1949

CONTORNI

Patate arrosto croccanti	10 €
Friggione classico bolognese	10 €
Verdure di stagione grigliate e marinate	10 €
Funghi porcini alla griglia	20 €
Carciofi alla romana	16 €

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.