



Castello
Campo SS. Giovanni e Paolo, 6779



Nelle pasticcerie Rosa Salva si producono sempre fragranti dolci, paste, pasticcini e soprattutto le specialità amate dai veneziani e da chi a Venezia cerca la tradizione più vera e gustosa.



La storia della famiglia Rosa Salva ha inizio verso il 1870, quando Andrea Rosa anticipa i tempi: rende mobile la sua cucina e organizza ‘pranzi a domicilio’ nei palazzi veneziani e nelle ville del circondario. L’intuizione, felicemente precorritrice dei tempi, ha successo. Andrea è chiamato sempre più spesso anche fuori città, presso le ville venete che costellano il fiume Brenta e che lui, partendo all’alba, raggiunge su una chiatta fluviale trainata da cavalli.

Nel 1879 e Antonio Rosa detto Salva, che ha ereditato dal padre la “trattoria itinerante”, diventa cuoco di casa reale. Premi e riconoscimenti lo rendono famoso per i suoi servizi di cucina e soprattutto come raffinato pasticcere.

Ancora oggi, nella ditta Rosa Salva si continuano a preparare le pasticcerie e i ‘pranzi a domicilio’ (i catering e banqueting di oggi) sotto il diretto controllo della proprietà. Dall’esperienza trasmessa e rinnovata nel tempo per sei generazioni nasce il rigore della qualità artigianale e la flessibilità nel rispondere a ogni esigenza del gusto e del servizio.



The Rosa Salva pastry shops always carry fresh cakes, creams and custards, pasticcini (small pastries) and other specialties loved by locals and those who seek true Venetian traditional cuisine.



It all began in 1870 when Andrea Rosa, ahead of his time, made his kitchen mobile and organized “home-delivered meals” for the Venetian palaces and villas in the surrounding area. His insight, delightfully turned into an unforeseeable success, and Andrea was more frequently requested in and out of town. Starting his journey at dawn, he would take a horse-drawn river barge to reach the various Venetian villas speckled along the Brenta River.

In 1879, Antonio Rosa, known as “Salva”, inherited the “traveling trattoria” from his father, and became the royal chef. Awards and prizes made him famous for his cooking, but above all as a refined pastry chef. Today, the Rosa Salva company still continues to prepare the pastries and on-site catering service under the direct supervision of the owners. From the experience handed down and improved over six generations, comes about the rigorous artisanal quality and the flexibility in tailoring the service and tastes according to the client’s every need.



COPPA BABY

2 palline di gelato a scelta

Any two scoops

€ 4,50

Con panna

With whipped cream

€ 6,00





COPPA 3 PALLINE

3 palline di gelato a scelta
Any three scoops

€ 6,50

Con panna
With whipped cream

€ 8,00





COPPA PRIMAVERA

3 palline di gelato alla frutta,
amarena e panna montata

*Three scoops of fresh fruit ice-cream,
whipped cream and black cherry syrup*

€ 8,00





COPPA DELIZIA

3 palline di gelato alle creme,
granella di nocciole e panna montata

*Three scoops of ice-cream,
whipped cream and chopped hazelnuts*

€ 8,00





COPPA MERINGATA

Meringa, 3 palline di gelato alle creme,
topping al cioccolato e panna montata

*Three scoops of vanilla ice-cream, meringues,
whipped cream and chocolate topping*

€ 8,00





COPPA CAFFÈ'

3 palline di gelato al caffè, liquore al caffè,
panna montata e topping alla crema di caffè

*Three scoops of coffee ice-cream, Kalhua,
whipped cream and coffee topping*

€ 9,50





COPPA GIANDUIOTTO

Gianduia, panna montata
e topping al cioccolato

*Gianduja, whipped cream
and chocolate topping*

€ 8,00





ICE CAFFÈ'

2 palline di gelato alla crema, caffè freddo,
panna montata e topping al caffè

*Two scoops of vanilla ice-cream, cold coffee,
whipped cream and coffee topping*

€ 8,00





ICE CIOCCOLATO

2 palline di gelato alla crema, cioccolato
fredda, panna montata e topping al cioccolato

*Two scoops of vanilla ice-cream, cold
chocolate, whipped cream and chocolate topping*

€ 8,00





FRAGOLE CON PANNA

Fragole con panna montata,
sciropo alla frutta

*Fresh strawberries, whipped cream
and fruit syrup*

€ 7,50





MACEDONIA

Frutta assortita con panna a richiesta

Fresh fruit with whipped cream

on demand

€ 8,00





E per i più piccoli...



COPPETTA GELATO

1 pallina € 2,00

2 palline € 3,00

3 palline € 4,00

con panna + € 1,00





CONO GELATO

Solo per bambini

1 pallina € 2,00

2 palline € 3,00

3 palline € 4,00

con panna + € 1,00





Vi aspettiamo a Venezia:

San Marco
Calle Fiubera, 950
Tel. 041 5210544

Castello
Campo SS. Giovanni e Paolo, 6779
Tel. 041 5227949

E 'oltre il ponte' a Mestre:

Via Cappuccina, 17
Tel. 041 988400

www.rosasalva.it
info@rosasalva.it