

Le proposte del nostro menu
sono realizzate con ingredienti freschi
di prima qualità e ogni singola pietanza
viene preparata al momento.

The proposals of our menu
are realized with fresh, first-quality
ingredients and every single dish
is freshly prepared.

Die Vorschläge unserer Speisekarte
werden mit frischen erstklassigen
Zutaten hergestellt und jedes einzelne Gericht
wird im Moment zubereitet.

CARI CLIENTI, SAREMO LIETI DI AIUTARVI A SCEGLIERE IL MIGLIOR PIATTO COMPATIBILE
CON QUALSIASI PROBLEMA SPECIFICO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE.
IL NOSTRO PERSONALE È ADEGUATAMENTE FORMATO E CI AUGURIAMO DI TROVARE IL MODO MIGLIORE
PER SODDISFARVI E VENIRE INCONTRO ALLE VOSTRE ESIGENZE SPECIFICHE.
GRAZIE

DEAR CUSTOMERS, WE WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH COMPATIBLE
WITH ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE.
OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE TO FIND THE BEST WAY TO SATISFY YOU
AND MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.
THANK YOU



LIEBE KUNDEN, WIR HELFEN IHNEN GERNE BEI DER AUSWAHL DES BESTEN GERICHTES,
DAS MIT EINER BESTIMMTEN NAHRUNGSMITTELALLERGIE ODER-UNVERTRÄGLICHKEIT KOMPATIBEL IST.
UNSER PERSONAL IST ENTSPRECHEND GESCHULT UND WIR HOFFEN, DEN BESTEN WEG ZU FINDEN,
UM SIE ZUFRIEDEN ZU STELLEN UND IHRE SPEZIFISCHEN BEDÜRFNISSE ZU ERFÜLLEN.
DANKE SCHÖN!






ROSE & SAPORI
RESTAURANT



DEGUSTAZIONE MARE - SEAFOOD TASTING MENU MEERESFRÜCHTE-VERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH

  Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno, frutta esotica e sorbetto al maracuja
Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and maracuja sorbet
Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar, exotischer Früchte und Maracuja Sorbet

 Polpo fritto al pane Panko e nuvole di riso con avocado e pomodoro, accompagnati da salsa agrodolce
Fried octopus with Panko bread and fried rice clouds with avocado and tomato, accompanied by sweet and sour sauce
Gebratener Oktopus mit Panko-Brot und gebratenen Reiswolken mit Avocado und Tomate, dazu süß-saure Sauce


  Soffice di ricotta con crema di melanzana affumicata e dadolata di capasanta marinata al garum di ostriche
Soft ricotta dumpling with smoked aubergine cream and scallops marinated in oyster garum sauce
Weiche Ricotta-Käseknödel mit geräucherten Auberginen, mit Garum Austernsauce-marinierter Jakobsmuschel-Würfel

  Triglia di scoglio su salsa di peperoni in agrodolce e bianchetti croccanti
Red mullet with sweet and sour pepper sauce and crispy whitebait
Meerbarbe von der Klippe mit Süß-sauren Paprikaschoten-Sauce und knusperigen Jungfischen

Sfogliatella allo yogurt e fragole con sorbetto alla fragola
Yoghurt and strawberry puff pastry with strawberry sorbet
Mit Joghurt und Erdbeeren-gefüllte Blätterteigtasche gefüllt und serviert mit Erdbeere-Sorbet

80,00

Per persona bevande escluse | Per person drinks excluded | Pro Person ohne Getränke
Ultima ordinazione possibile entro le 21.45 - To be ordered by 9.45 pm - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr

 Menu disponibile anche nella variante senza glutine
Gluten-free menu version available
Eine glutenfreie Version des Menüs ist verfügbar

 Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht

I prezzi sono indicati in Euro | The prices are indicated in Euro | Die Preise sind in Euro angegeben



ROSE & SAPORI
RESTAURANT

DEGUSTAZIONE TERRA - MEAT TASTING MENU FLEISCHVERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH



Tartare di filetto al coltello accompagnata da tartufo nero, uovo cotto a bassa temperatura, panna acida, capperi, cipolla rossa, senape all'antica e pane ai cereali

Knife-cut fillet tartare with black truffle, sour cream, egg cooked at low temperature, capers, red onion, whole-grain mustard and cereal bread

Handgeschnittenes Filettartar mit schwarzem Trüffel, saurer Sahne, bei niedriger Temperatur-gekochtem Ei, Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf und Vollkornbrot



Frisella integrale di Altamura con salsa al pomodoro bruciato, burratina su tartare di pomodoro fresco con olio al basilico e polvere di olive nere

Altamura whole grain frisella bread with burned tomato sauce, Burrata cheese, fresh tomato tartare with basil scented oil and black olives dust

Altamura Frisella-Vollkornbrot mit verbrannter Tomate-Sauce, Burrata, frischer Tomate-Tatar, Basilikumöl und schwarzen Oliven-Pulver



Soffice di ricotta con ragù di coniglio ed olive del Garda

Soft Ricotta dumpling with rabbit ragout and Garda olives

Weiche Ricotta-Käseknödel mit Kaninchenragout und Oliven aus Gardasee



Costolette d'agnello con purè di topinambur e patate, carote baby e salsa alla menta

Lamb chops with mashed Jerusalem artichokes and potatoes, baby carrots and mint sauce

Lammkotelette mit Topinambur- und Kartoffelpüree, jungen Möhren und Minzesauce

Ruby chocolate al lampone con croccante di cioccolato al latte,
ganache di cioccolato bianco e dulce de leche

Ruby chocolate with raspberry, milk chocolate crunch,
white chocolate ganache and dulce de leche

Ruby-Schokolade mit Himbeere, knusperiger Milkschokolade,
Ganache aus weißer Schokolade und Dulce de Leche

75,00

Per persona bevande escluse | Per person drinks excluded | Pro Person ohne Getränke

Ultima ordinazione possibile entro le 21.45 - To be ordered by 9.45 pm - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr



Menu disponibile anche nella variante senza glutine

Gluten-free menu version available

Eine glutenfreie Version des Menüs ist verfügbar



Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht



I prezzi sono indicati in Euro | The prices are indicated in Euro | Die Preise sind in Euro angegeben





ROSE & SAPORI
RESTAURANT

CRUDITÉS DI MARE RAW SEAFOOD ROHE MEERESFRÜCHTE

PLATEAU ROSE & SAPORI

  2 Scampi imperiali Porcupine, 2 gamberi rossi di Mazara del Vallo Prima scelta, 1 ostrica Gillardeau, 1 ostrica Fine de Claire, ricciola in salsa ceviche, dadolata di capasanta al pepe di Timut, dadolata di tonno 65
2 imperial Porcupine langoustines, 2 first choice Mazara del Vallo red prawns, 1 Gillardeau oyster, 1 Fine del Claire oyster, amberjack in ceviche sauce, diced scallop with Timut pepper, diced tuna
2 kaiserliche Langustine Porcupine, 2 rote Garnele erster Wahl aus Mazara del Vallo, 1 Gillardeau-Auster, 1 Fine de Claire-Auster, Bernsteinmakrele in Ceviche-Sauce, gewürfelte Jakobsmuschel mit Timut-Pfeffer, Thunfischwürfel

LA FINISSIMA

  Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno, frutta esotica e sorbetto al maracuja 28

Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and Maracuja sorbet

Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar, exotischer Früchte und Maracuja Sorbet

MY PLATEAU

Scampi imperiali Porcupine € 8 al pz.
Imperial Porcupine langoustines
Kaiserliche Langustine Porcupine



Gambero rosso di Mazara del Vallo prima scelta € 8 al pz.
First choice Mazara del Vallo red prawn
Rote Garnele erster Wahl aus Mazara del Vallo

Ostrica Gillardeau € 5 al pz.
Gillardeau Oyster
Gillardeau Auster

Ostrica Fine de Claire € 5 al pz.
Fine de Claire Oyster
Fine de Claire Auster



ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN

  Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno, frutta esotica e sorbetto al maracuja 28

Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and maracuja sorbet

Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar, exotischer Früchte und Maracuja Sorbet

  Carpaccio di ricciola al sentore d'oriente e cerfoglio 24


Amberjack carpaccio with Oriental scents and chervil

Carpaccio vom Adlerfisch mit orientalischen Süß- sauren Geschmücken und Kerbel

  Polpa di granchio reale con salsa al sesamo, tapioca frita e alghe miste 28


King crab meat with sesame sauce, fried tapioca and mixed seaweed

Königskrabbenfleisch mit Sesamsauce, gefrierter Tapioka und gemischten Algen

 Polpo fritto al pane Panko e nuvole di riso con avocado e pomodoro, accompagnati da salsa agrodolce 25



Fried octopus with Panko bread and fried rice clouds with avocado and tomato, accompanied by sweet and sour sauce

Gebratener Oktopus mit Panko-Brot und gebratenen Reiswolken mit Avocado und Tomate, dazu süß-saure Sauce

  Battuta di tonno rosso su avocado, gambero in pasta kataifi e salsa teriyaki 25


Bluefin tuna on avocado, shrimp in kataifi pasta and teriyaki sauce

Roter Thunfisch-Tatar mit Avocado, Garnele mit Kataifi-Teig und Teriyaki-Sauce

  Tartare di filetto al coltello accompagnata da tartufo nero, uovo cotto a bassa temperatura, panna acida, capperi, cipolla rossa, senape all'antica e pane ai cereali 25

Knife-cut fillet tartare with black truffle, sour cream, egg cooked at low temperature, capers, red onion, whole-grain mustard and cereal bread

Handgeschnittenes Filettartar mit schwarzem Trüffel, saurer Sahne, bei niedriger Temperatur-gekochtem Ei, Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf und Vollkornbrot



 Frisella integrale di Altamura con salsa al pomodoro bruciato, burratina su tartare di pomodoro fresco con olio al basilico e polvere di olive nere 22



Altamura whole grain frisella bread with burned tomato sauce, Burrata cheese, fresh tomato tartare with basil scented oil and black olives dust

Altamura Frisella-Vollkornbrot mit verbrannter Tomate-Sauce, Burrata, frischer Tomate-Tatar, Basilikumöl und schwarzen Oliven-Pulver







PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG



  Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo 26
Spaghetti cacio e pepe with Mazara del Vallo red prawn tartare
Spaghetti mit Cacio Käse und Pfeffer und rotem Tartar aus Garnelen aus Mazara del Vallo

  Risotto acquerello riserva 18 mesi al melone e pepe verde con ricci di mare e profumo di lime
(minimo 2 persone – tempo di cottura 20 min.) 28
Acquerello risotto reserve aged 18 months with melon, green pepper, sea urchin and lime scent
Acquerello Risotto Reserve 18 Monate mit Melone, grünem Pfeffer, Seeigel und Limettenduft
(minimum 2 Personen – Kochzeit 20 Minuten)

Bottoni neri al carbone vegetale ripieni al branzino, crema di burrata e yogurt greco,
pepe di Timut, bottarga di muggine e olio extravergine d'oliva al cerfoglio 26
Black charcoal ravioli stuffed with sea bass, burrata cream and Greek yoghurt with
Timut pepper, mullet roe and extra virgin olive oil with chervil
Schwarze Ravioli aus Pflanzenkohle mit Füllung aus Seebarsch und mit Burrata- und griechischem
Joghurt-Creme, Timut Pfeffer, Cefalorogen und Kerbel-duftendem Olivenöl



  Soffice di ricotta con crema di melanzana affumicata, dadolata di capasanta marinata
al garum di ostriche 24
Soft ricotta dumpling with smoked aubergine cream and scallops marinated in oyster
garum sauce
Weiche Ricotta-Käseknödel mit geräucherten Auberginen, mit Garum
Austernsauce-marinierter Jakobsmuschel-Würfel



  Tagliolini all'orzo e farro con ragù di coniglio e olive del Garda 24
Barley and spelt tagliolini with rabbit ragout and Garda olives
Tagliolini aus Gerste- und Dinkelmehl mit Kaninchenragout und Oliven aus Gardasee



  Paccheri rigati con scampi in salsa busara 26
Paccheri rigati pasta with scampi in Busara sauce
Paccheri rigati mit Scampi und Busara-Sauce



SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES HAUPTGANG FISCH



  Triglia di scoglio su salsa di peperoni in agrodolce e bianchetti croccanti 28
Red mullet with sweet and sour pepper sauce and crispy whitebait
Meerbarbe von der Klippe mit Süß-sauren Paprikaschoten-Sauce und knusperigen Jungfischen



  Scorfano alla mediterranea con patate, olive taggiasche, pomodori datterini e basilico 28
Mediterranean-style redfish with potatoes, Taggiasca olives, cherry tomatoes and basil
Drachenkopf auf mediterrane Art mit Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Basilikum

  Scampi imperiali Porcupine al vapore su insalatina di finocchio, mela verde e arancia con maionese di soia allo zenzero e curcuma 34
Steamed imperial Porcupine langoustines on a salad of fennel, green apple and orange with ginger and turmeric scented soy mayonnaise
Gedämpfte kaiserliche Langustine Porcupine und Salat mit Fencheln, grünen Äpfeln, Orangen und Ingwer- und Kurkuma-Sojamayonnaise

 Filetti di sogliola alla Milanese con spaghetti di zucchine e salsa olandese 26
Sole fillets Milanese style with courgette noodles and hollandaise sauce
Seezungenfilets auf Mailänder Art mit Zucchini-Stäbchen und Holländische Sauce

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Gamberoni e scampi 35
Kind prawns and scampi
Riesengarnelen und Scampi

  Filetto di branzino di Orbetello con patate al forno 24
Orbetello seabass fillet with baked potatoes
Orbetello Seebarsch Filet mit gebackene Kartoffeln

CONTORNI

Verdure alla griglia
Verdure al vapore
Insalata mista
Patate al forno
Patatine fritte

SIDE DISHES

Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Baked potatoes
French fries



BEILAGEN



Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Bratkartoffeln
Pommes frites



8,00





SECONDI DI CARNE MEAT MAIN COURSES HAUPTGANG FLEISCH

  Costolette d'agnello con purè di topinambur e patate, carote baby e salsa alla menta 30
Lamb chops with mashed Jerusalem artichokes and potatoes, baby carrots and mint sauce
Lammkotelette mit Topinambur- und Kartoffelpüree, jungen Möhren und Minzesauce

  Filetto di Scottona alla senape antica con patate al forno 28
Heifer fillet with wholegrain mustard and baked potatoes
Färsenfilet mit altem Senf und Ofenkartoffeln

  Tournedos di maialino in crosta di carbone vegetale, Pak-Choi e chutney d'ananas 25
Charcoal-crusted pork tournedos, Pak-Choi and pineapple chutney
Spanferkel-Tournedos mit einer Kruste aus Pflanzenkohle, Pak-Choi und Ananas-Chutney

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Filetto di Scottona con patate al forno 25
Heifer fillet with baked potatoes
Färsenfilet mit gebackene Kartoffeln

CONTORNI

Verdure alla griglia
Verdure al vapore
Insalata mista
Patate al forno
Patatine fritte

SIDE DISHES

Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Baked potatoes
French fries

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Bratkartoffeln
Pommes frites

8,00




ROSE & SAPORI
RESTAURANT


DESSERT

Ruby chocolate al lampone con croccante di cioccolato al latte, ganache di cioccolato bianco e dulce de leche 12


Ruby chocolate with raspberry with milk chocolate crunch, white chocolate ganache and dulce de leche



Ruby-Schokolade mit Himbeere, knusperiger Milkschokolade, Ganache aus weißer Schokolade und Dulce de Leche

 Cake soffice con confettura di papaya, sorbetto al passion fruit e macedonia di frutta esotica 12
Soft cake with papaya jam, passion fruit sorbet and exotic fruit salad
Weiches Cake mit Papayakonfitüre, Maracujasorbet und Salade aus exotischen Früchten


 Quadro sablé al cioccolato con ganache al caffè, crema chantilly e gelato al pop corn 12
Chocolate sablé square with coffee ganache, chantilly cream and popcorn ice cream
Quadratstück aus Schokoladesablé-Teig mit Ganache aus Kaffee, Chantillycreme und Popcorneis



Sfogliatella yogurt e fragole con sorbetto alla fragola 12
Yoghurt and strawberry puff pastry with strawberry sorbet
Blätterteigtasche gefüllt mit Joghurt und Erdbeeren und serviert mit Erdbeere-Sorbet

 Tartelletta con mango al dragoncello, mousse di cocco e sorbetto ananas e zenzero 12
Tartlet with mango, tarragon, coconut mousse and pineapple-ginger sorbet
Törtchen mit Estragon-duftender Mango, Kokonuss Mousse und Ananas- und Ingwersorbet

  Selezione di sorbetti di nostra produzione (fragola, maracuja, ananas / zenzero) 10
Homemade sorbet selection (strawberry, passion fruit, pineapple/ginger)
Auswahl von hausgemachten Sorbets (Erdbeere, Maracuja, Ananas/Ingwer)

Lei & Lui - Composizione del pasticcere per 2 persone 23
Her & Him – Pastry chef's dessert selection for 2 people
Sie & Er - Dessert Auswahl aus unserer Konditorei für 2 Personen

 Selezione di formaggi con marmellate e mostarde 20
Cheese selection with jams and mustards
Käseauswahl mit Marmelade und Senfsauce

 Piatto senza glutine o disponibile nella variante senza glutine con una maggiorazione di € 2
Gluten-free dish or available in a gluten-free version at a surcharge of € 2
Glutenfreies Gericht oder gegen Aufpreis von € 2 in glutenfreier Variante erhältlich
 Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht

COPERTO € 5 / COVER CHARGE € 5 / GEDECK € 5



Se la nostra cucina ti è piaciuta, parlane con gli amici.

Se non ti è piaciuta, parlane con noi.

If you enjoyed our cuisine, please spread the word.

If not, be so kind to share your opinion with us.

Erzählen Sie es bitte weiter, wenn Ihnen unsere Küche geschmeckt hat.

Wenn nicht, bitte teilen Sie es uns mit.

Si comunica alla Spettabile Clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del reg. CE n° 852/04)

ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011 – Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Il personale è stato formato per poter rispondere a specifiche richieste di chiarimento ed informazioni sugli stessi presenti nel menù proposto.

We inform you that some products are treated with the rapid reduction of temperature (Law CE n. 852/04)

ALLERGENS - Regulation (EU) 1169/2011 - An allergen table is at your disposal. Our staff is well trained in order to give any further information regarding allergens in our menu.

Wir teilen Ihnen mit, dass einige Produkte nach der Richtlinie (EC n. 852/04) schockgefrostet werden.

ALLERGENE - Verordnung (EU) 1169/2011 - Eine Allergene-Tabelle ist zur Verfügung. Unser Servicepersonal ist bereit, Ihnen weitere Informationen über in unserem Menü vorhandene Allergene zu geben.



ROSE & SAPORI
RESTAURANT