

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 maracuja 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 ai ferri e asparagi di mare su letto di patate rosolate, concassé di pomodoro e harissa con brunoise di verdura
Grilled octopus and sea asparagus on a bed of browned potatoes, tomato concassé and harissa with vegetable brunoise
Gegrillter Oktopus auf einem Bett aus gebräunten Kartoffeln, Tomaten - Concassée und Harissa mit Gemüse-Brunoise


 Zuppa di mariconde con cozze, vongole, storione e clorofilla d'aneto
Mariconde soup with mussels, clams, sturgeon and dill chlorophyll
Mariconde-Suppe mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Stör und Dill-Chlorophyll

  Scamponi imperiali Porcupine gratinati accompagnati da maionese alla curcuma e zenzero
Imperial langoustines au gratin, accompanied by turmeric and ginger mayonnaise
Überbackene Langusten, begleitet von einer Kurkuma-Ingwer-Mayonnaise

 Semifreddo di cheesecake al pistacchio con gelatina al melograno su frolla alla mandorla
Pistachio cheesecake parfait with pomegranate jelly on almond shortbread
Pistazien-Käsekuchen-Parfait mit Granatapfelgelee auf Mandel Shortbread

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 con sbrisolona salata,
emulsione di cipolla rossa e zabaione al Monte Veronese d'alpeggio
Knife-cut fillet tartare with salted crumble cake, red onion emulsion
and Monte Veronese zabaglione

Tartar vom Messerfilet mit gesalzener Streuselkuchen, Emulsion aus roten Zwiebeln
und Monte Veronese-Käse Zabaglione

 Uovo in camicia su purè di patate tartufate,
crema al Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero
Poached egg on truffled mashed potatoes, 36-month Parmesan cream and black truffle
Pochiertes Ei mit Trüffel-Kartoffelpüree, Parmigiano-Käsecreme und schwarzem Trüffel

Ravioli con ripieno d'anatra, foie gras,
salsa di pere al timo e gelatina al whisky affumicato
Ravioli stuffed with duck, foie gras, sauce with thyme pears and smoked whisky jelly
Ravioli gefüllt mit Ente, Gänsestopfleber, Thymian-Birnen-Sauce und geräuchertem Whisky-Gelee

  Guancia di vitello brasata al lugana con purè di sedano rapa al profumo d'anice
Lugana-braised veal cheek with aniseed celeriac puree
Lugana-geschmorte Kalbsbäckchen mit Anis-Sellerie-Püree

 Torta al cioccolato di Lisbona con gelato al fior di latte
Lisbon chocolate cake with fior di latte ice cream
Schokoladenkuchen mit Fior di Latte Eiscreme

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 maracuja 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 € 10 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 maracuja vinaigrette, seabass and tuna tartare,
exotic fruit and maracuja sorbet

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



Capesante scottate su crema di champignon, caviale di acciughe e panna acida 26

Seared scallops on creamed mushrooms, anchovy caviar and sour cream

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Rahmchampignons, Sardellenkaviar und saurer Sahne



Polpo ai ferri e asparagi di mare su letto di patate rosolate,
concassé di pomodoro e harissa con brunoise di verdura 25

Grilled octopus and sea asparagus on a bed of browned potatoes,
tomato concassé and harissa with vegetable brunoise

Gegrillter Oktopus auf einem Bett aus gebräunten Kartoffeln,
Tomaten - Concassée und Harissa mit Gemüse-Brunoise



Battuta di tonno e ricciola con quenelle di avocado e philadelphia,
su maionese al wasabi 26

Tuna and amberjack tartare

with avocado quenelles and philadelphia cheese on wasabi mayonnaise

Thunfisch- und Bernsteinmakrelen-Tartar

mit Avocado-Quenelles und Philadelphia auf Wasabi-Mayonnaise



Tartare di filetto al coltello con sbrisolona salata,
emulsione di cipolla rossa e zabaione al Monte Veronese d'alpeggio 25

Knife-cut fillet tartare with salted crumble cake, red onion emulsion
and Monte Veronese zabaglione

Tartar vom Messerfilet mit gesalzener Streuselkuchen, Emulsion aus roten Zwiebeln
und Monte Veronese-Käse Zabaglione




Uovo in camicia su purè di patate tartufate,
crema al Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero 24


Poached egg on truffled mashed potatoes, 36-month Parmesan cream and black truffle



Pochiertes Ei mit Trüffel-Kartoffelpüree, Parmigiano-Käsecreme und schwarzem Trüffel




PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG


 Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo 26
Spaghetti cheese and pfeffer 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 all'astice bretone con composta di fragole,
champagne e gocce di panna acida
(minimo 2 persone – tempo di cottura 20 min.) 28
Acquerello – risotto reserve aged 18 month with lobster,
strawberry compote, champagne and drops of sour cream
(minimum 2 persons - cooking time 20 min.)
Acquerello-Risotto Reserve 18 Monate mit Hummer,
Erdbeerkompott, Champagne und Tropfen von saurer Sahne
(mind. 2 Personen – Kochzeit 20 Min.)

  Tagliolini al mirtillo con carciofi, capesante e menta 25
Blueberry tagliolini pasta with artichokes, scallops and mint
Blaubeer-Tagliolini mit Artischocken, Jakobsmuscheln und Minze



 Zuppa di mariconde con cozze, vongole, storione e clorofilla d'aneto 26
Mariconde soup with mussels, clams, sturgeon and dill chlorophyll
Mariconde-Suppe mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Stör und Dill-Chlorophyll



Ravioli con ripieno d'anatra, foie gras,
salsa di pere al timo e gelatina al whisky affumicato 26
Ravioli stuffed with duck, foie gras, sauce with thyme pears and smoked whisky jelly
Ravioli gefüllt mit Ente, Gänsestopfleber, Thymian-Birnen-Sauce und geräuchertem Whisky-Gelee



 Bigoli farro e orzo con capriolo in salmì e formaggio Salva Cremasco 24
Spelt and barley bigoli pasta with deer salmi and Salva Cremasco cheese
Bigoli aus Dinkel und Gerste mit Hirschsalmi und Salva Cremasco Käse





SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES HAUPTGANG FISCH



  Orata frita con gamberi rosolati,
julienne di pomodori saltati con zenzero, peperoncino e chips di platano 28
Fried sea bream with browned prawns, sautéed tomato julienne
with ginger, hot pepper and plantain chips
Gebratene Seebrasse mit gebräunte Garnelen,
sautierten Tomatenjulienne mit Ingwer, Chili und Kochbananenchips



  Trancio di branzino su fumetto di vongole veraci, patate ed olio all'aneto 36
Slice of sea bass on clam broth, potatoes and dill oil
Geschnittener Seebarsch auf Venusmuschelbrühe, Kartoffeln und Dillöl

  Gran zuppa di pesce con crostoni di pane pugliese 38
Great fish soup with Pugliese bread croutons
Fischsuppe mit Pugliese Brotcroutons

  Scamponi imperiali Porcupine gratinati
accompagnati da maionese alla curcuma e zenzero (4 pz) 38
Imperial langoustines au gratin, accompanied by turmeric and ginger mayonnaise (4pcs)
Überbackene Langusten, begleitet von einer Kurkuma-Ingwer-Mayonnaise (4 St.)

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Gamberoni e scampi 35
Kind prawns and scampi
Riesengarnelen und Scampi

  Filetto di branzino con patate al forno 26
Orbetello seabass fillet with baked potatoes
Orbetello Seebarsch Filet mit gebackenen 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
Gebackene Kartoffeln
Pommes frites


8,00







ROSE & SAPORI
RESTAURANT

SECONDI DI CARNE MEAT MAIN COURSES HAUPTGANG FLEISCH



 Petto di piccione rosolato con salsa al ginepro, cardoncelli e patate soffiate 35
Browned pigeon breast with juniper sauce, truffled cardoncelli mushrooms and puffed potatoes
Gebräunte Taubenbrust mit Wacholdersauce, getrüffelte Cardoncelli-Pilze und Puffkartoffeln



 Filetto di Scottona ai porcini con purè di patate viola 30
Fillet of Scottona with porcini mushrooms and violet mashed potatoes
Filet von Scottona mit Steinpilzen und violetter Kartoffelpüree

  Guancia di vitello brasata al lugana con purè di sedano rapa al profumo d'anice 30
Lugana-braised veal cheek with aniseed celeriac puree
Lugana-geschmorte Kalbsbäckchen mit Anis-Sellerie-Püree

  Pluma iberica con salsa chimichurri e finocchio allo zafferano 26
Iberian pluma with chimichurri sauce and saffron fennel
Iberische Pluma mit Chimichurri-Sauce und Safranfenchel

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Diaframma di Angus con patate al forno 32
Angus diaphragm with roast potatoes
Anguszwerchfell mit gebackenen Kartoffeln

  Filetto di Scottona con patate al forno 26
Heifer fillet with baked potatoes
Färsenfilet mit gebackenen 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
Gebackene Kartoffeln
Pommes frites


8,00



ROSE & SAPORI
RESTAURANT


DESSERT



Tartelletta di frolla al cacao, crema di mascarpone e pralinato,
ganache al caffè e gelato al caramello salato 12
Cocoa shortbread tartlet, mascarpone and praline cream,
coffee ganache and salted caramel ice cream
Kakao-Mürbegebäck-Törtchen, Mascarpone- und Pralinencreme,
Kaffee-Ganache und gesalzenes Karamelleis

 Torta al cioccolato di Lisbona con gelato al fior di latte 12
Lisbon chocolate cake with fior di latte ice cream
Schokoladenkuchen mit Fior di Latte Eiscreme


 Semifreddo di cheesecake al pistacchio con gelatina al melograno su frolla alla mandorla 12
Pistachio cheesecake parfait with pomegranate jelly on almond shortbread
Pistazien-Käsekuchen-Parfait mit Granatapfelgelee auf Mandel Shortbread



Sfogliatella con crema chantilly, polpa di fichi e gelato al fior di latte 12
Sfogliatella with chantilly cream, fig pulp and fior di latte ice cream
Sfogliatella mit Chantilly-Creme, Feigenbrei und Fior di Latte-Eis

 Creme brulèe alla vaniglia 12
Vanilla crème brûlée
Vanille-Crème brûlée

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

Sweet Heart – Composizione del pasticciere per 2 persone 23
Sweet Heart – Pastry chef's dessert selection for 2 persons
Sweet Heart –Konditor Dessert Auswahl 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