ROSEMAR

JESOLO

DINNER MENÙ

FINE RESTAURANT

GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

IL NUDO E CRUDO "la nostra selezione di crudité" (B.D.P) €40,00

Vorspeise mit rohem Fisch

Raw seafood starter

IL DRIPPING DI SEPPIA NOSTRANA(D.G.N.H) €23,00

Vorspeise mit einheimischem Tintenfisch

Starter with local cuttlefish

LA RICCIOLA IN CEVICHE CON IL CAVIALE E IL CERFOGLIO (D.H.I) €25,00

Bernsteinmakrele-Ceviche mit Kaviar und Kerbel

Amberjack ceviche with caviar and chervil

FINE RESTAURANT

GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

LA VARIAZIONE DI FOIE GRAS CON IL PORTO E IL FICO D'INDIA (H.I.N.G.) €28,00

Gänseleberpastete mit Portwein und Kaktusfeige

Foie gras with port wine and prickly pear

LA TARTARE DI MANZO BIO CON CIPOLLA CARAMELLATA, LA BURRATA, L'ACCIUGA, L'AGLIO NERO E SALSICCIA DI VITELLO (G.H.N) €30,00

Tatar vom Bio-Rind mit karamellisierten Zwiebeln, Burrata-Käse, Sardellen, schwarzem Knoblauch und Kalbsbratwurst

Biological beef tartare with caramelised onion, burrata cheese, anchovies, black garlic and veal sausage

L'UOVO 63 CON LA CREMA DI PATATA, L'ARIA DI PARMIGIANO E IL TARTUFO NERO ESTIVO (C.G.H) €20,00

Bei 63 Grad gegartes Ei mit Kartoffelpüree, Parmesanmousse und schwarzem Trüffel

Egg cooked at 63 degrees with potato purée, parmesan mousse and black truffle

FINE RESTAURANT

PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

IL RISOTTO AL BURRO DI MALGA CON IL CERVO E LA LIQUIRIZIA (G.H.N.I) €24,00

Risotto mit Butter, Hirschfleisch und Lakritze

Risotto with butter, deer meat and liquorice

IL RAVIOLO ALLA CARBONARA LIQUIDA (A.C.G.N.) €22,00

Ravioli gefüllt mit Carbonara-Sauce

Ravioli filled with carbonara sauce

LE TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON LA GUANCIA DI VITELLO, L'AMARONE E IL CIOCCOLATO FONDENTE (A.G.H.I.N) €20,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsbäckchen, Amarone-Wein und dunkler Schokolade

Homemade tagliatelle with veal cheek, Amarone wine and dark chocolate

FINE RESTAURANT

PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

LE CHITARRINE FATTE IN CASA ALL'ASTICE BLU (A.B.C.H.N) €28,00

Hausgemachte Chitarrine pasta mit blauem Hummer

Homemade Chitarrine pasta with Blue Lobster

I TAGLIOLINI 30 TUORLI CON IL BURRO DI MALGA, LA TARTARE DI SCAMPO, IL CAVIALE E IL TARTUFO NERO (A.B.C.G.H) €26,00

Tagliolini-Eiernudeln mit Butter, Scampi-Tartar, Kaviar und schwarzem Trüffel

Tagliolini egg noodles with butter, scampi tartare, caviar and black truffle

LO SPAGHETTO FREDDO CON LA CRUDITÉ DI PESCE, IL PESTO DI PISTACCHIO E IL CAVIALE (A.B.C.D.G.H) €28,00

Kalte Spaghetti mit rohem Fisch, Pistazienpesto und Kaviar

Cold spaghetti with raw fish, pistachio pesto and caviar

I GNOCCHETTI DI PATATA VIOLA CON I CARCIOFI DI SANT'ERASMO, IL FIOR DI ZUCCHINA, LE FAVE E LA MENTA *(A.G.H)* €18,00

Lila-Kartoffelklößchen mit Artischocken, Zucchiniblüten, Saubohnen und Minze

Purple potato dumplings with artichokes, courgette flowers, braad beans and mint

FINE RESTAURANT

SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

IL ROMBO CON I CARCIOFI E IL TOPINAMBUR (D.G.H.I.N) €28,00

Steinbutt mit Artischocken und Topinambur

Turbot with artichokes and Jerusalem artichokes

IL TONNO ALLA ROSSINI CON IL FOIE GRAS, IL TARTUFO NERO E LA DEMI GLACÉ (D.G.H.I.N) €30,00

Thunfischfilet mit Gänseleberpastete, schwarzem Trüffel und Demi Glacé

Tuna fillet with foie gras, black truffle and demi glacé

IL FRITTO E LA TEMPURA DI SANT'ERASMO (A.D.B.P) €26,00

Gemischte Fischfritüre und einheimisches Gemüse-Tempura

Mixed fried fish and local vegetable tempura

IL BRANZINO PESCATO CON LA PATATA ALL'OLIO, LA FOGLIA DI OSTRICA E LE PUNTARELLE (D.G.H.I.N) €25,00

Seebarsch mit Kartoffeln in Öl, Austernblatt und Zichorien-Herzen

Sea bass with potatoes in oil, oyster leaf and chicory hearts

FINE RESTAURANT

SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

L'AGNELLO CON LE FAVE, IL PECORINO, IL PISTACCHIO E IL LAMPONE (G.H.I.N) €26,00

Lammfleisch mit Saubohnen, Schafskäse, Pistazien und Himbeeren

Lamb with broad beans, ewe's milk cheese, pistachio and raspberry

IL FILETTO DI MANZO CON IL PACK-CHOI, IL FONDO BRUNO, L'AMARENA, LA CREMA DI PATATA E IL TARTUFO NERO (G.H.I.N) €30,00

Rinderfilet mit Pak-Choi, Bratensauce, Sauerkirschen, Kartoffelpüree und schwarzem Trüffel

Beef fillet with pak-choi, gravy sauce, kentish cherries, potato purée and black truffle

LE RIBS DI PATANEGRA DI BELLOTA, LA BBQ E LA TERRINA DI PATATA (G.H.I.N) €19,00

Bellota-Patanegra-Rippchen, BBQ-Sauce und Kartoffel-Millefeuille

Bellota patanegra ribs, BBQ sauce and potato millefeuille

LA GUACAMOLE DI MELA VERDE CON LA MENTA, L'AVOCADO, IL TOPINAMBUR, LO YUZU, IL LATTE DI COCCO E IL TATZOI (G.H.) €20,00

Grüne Apfel Guacamole mit Minze, Avocado, Tompinambur, Yuzu, Kokosnuß Milk und Tatzoi

Green Apple Guacamole with mint, avocado, tompinambur, yuzu, coconut milk and tatzoi

FINE RESTAURANT

"Caro Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale di sala, che è a disposizione per qualsiasi informazione" Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

"Dear Guest, if you have food allergies and / or intolerances, please report it to our dining room staff, who are available for any information" List of allergenic ingredients used in this exercise and listed in Annex II of EU Reg. No. 1169/2001 – "substances or products that cause allergies or intolerances"

A	Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut) – Cereals containing gluten and derived products (rye wheat, barley, oats, spelled, kamut) – Getreide, das Gluten und Folgeprodukte enthält (Roggenweizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B	**Crostacei e prodotti a base di crostacei** - Crustaceans and shellfish-based products – Krebstiere und Produkte auf Schalentierbasis
C	**Uova e prodotti a base di uova** – Eggs and egg products – Eier und Eiprodukte
D	**Pesce e prodotti a base di pesce** – Fish and fish products – Fisch und Fischprodukte
E	**Arachidi e prodotti a base di arachidi** - Peanuts and peanut products – Erdnüsse und Erdnussprodukte
F	**Soia e prodotti a base di soia** - Soy and soy products – Soja- und Sojaprodukte
G	**Latte e prodotti a base di latte** - Milk and milk products – Milch und Milchprodukte
H	**Frutta a guscio e i loro prodotti** (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) – Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) – Nüsse und ihre Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
I	**Sedano e prodotti a base di sedano** - Celery and celery-based products – Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
L	**Senape e prodotti a base di senape** - Mustard and mustard products- Senf und Senfprodukte
M	**Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo** - Sesame seeds and sesame based products- Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
N	**Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg** - Sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg – Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg
O	**Lupini e prodotti a base di lupini** - Lupins and lupine-based products – Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
P	**Molluschi e prodotti a base di molluschi** - Molluscs and shellfish-based products – Weichtiere und Produkte auf Schalentierbasis

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.
Allergeni: sotto ogni piatto con lettere maiuscole sono indicati gli allergeni contenuti.

IT 22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43
(1) And derived products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.
To ensure quality and food safety, the products administered are either deep-frozen or frozen at origin by the manufacturer or are subjected to blast chilling at a negative temperature, as described in the Haccp Plan pursuant to EC Reg. 852/04.
Allergens: under each plate with capital letters the allergens contained are indicated.

FINE RESTAURANT

ROSEMAR

JESOLO

ENJOY

YOUR DINNER

FINE RESTAURANT