ROSEMAR

JESOLO

EASTER MENÙ

FINE RESTAURANT

MENU' DEGUSTAZIONE PASQUALE
OSTER DEGUSTATIONSMENÜ
EASTER TASTING MENU

A base di carne - Fleischgerichte - Meat-based dishes

LA BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CON LE PUNTARELLE ALLO YUZU, I LAMPONI, LA FOGLIA D'OSTRICA, LA ZUCCA E IL CAFFÈ (H)

Fassona-Rindertartar, Zichorienherzsalat mit Yuzu, Himbeeren, Austernblatt, Kürbis und Kaffee
Fassona beef tartar, salad of chicory hearts with yuzu, raspberries, oyster leaf, pumpkin and coffee

L'UOVO DI MONTAGNA 63 GRADI CON LA CREMA DI PARMIGIANO VACCA ROSSA, IL TARTUFO NERO UMBRO E LE CIPS DI ASPARAGI (C.G.H)

63-Grad-Berg-Ei, Parmesancreme, schwarzer Trüffel und Spargelspitzen
63 degree mountain egg, Parmesan cream, black truffle and asparagus cips

IL RISOTTINO CON I CARLETTI, IL FIOR DI BUFALA, IL FOIE GRAS E LE ASPARAGINE SELVATICHE (G.H.I)

Risotto mit Wildkräuter, Büffel-Mozzarella, Entenleberpastete und Wildspargel
Risotto with wild herbs, buffalo mozzarella, Foie gras, wild asparagus

LA SELLA D'AGNELLO CON LA MILLEFOGLIE DI PATATE, LE CIME DI RAPA E LO SCALOGNO FERMENTATO (G.H.I)

Lammrücken mit Kartoffel-Millefeuille, Rübenspitzen und Schalotte
Saddle of lamb, potato millefeuille, turnip tops and shallot

LA COLOMBA DI NOSTRA PRODUZIONE, IL GELATO FIOR DI LATTE E I FRUTTI ROSSI CARAMELLATI (A.C.G)

Hausgemacht Colomba, Fior di Latte-Eis, karamellisierte rote Früchte
Homemade Colomba, fior di latte ice cream, caramelised red fruits

€ 60,00 / Per Persona Bevande Escluse

FINE RESTAURANT

MENU' DEGUSTAZIONE PASQUALE
OSTER DEGUSTATIONSMENÜ
EASTER TASTING MENU

A base di pesce - Fischgerichte - Fish-based dishes

IL TOAST DI ARAGOSTA CON LA SALSA DI POLLO, LA MAYO AL WASABI E LA LATTUGA GRIGLIATA (A.B.C.D.G.H)

Hummertoast mit Hühnersauce, Wasabi-Mayo und gegrillter Lattich
Lobster toast with chicken sauce, wasabi mayo and grilled lettuce

LA TARTARE DI RICCIOLA CON IL GAZPACHO DI DATTERINO, IL FINGER LIME E L'OLIO AI FIORI DI SAMBUCO (D.H)

BernsteinmakreleTartar, Kirschtomaten-Gazpacho, Fingerlimette, Holunderblütenöl
Amberjack tartare with cherry tomatoes gazpacho, finger lime and elderflower oil

I PACCHERI COTTI IN ACQUA DI MARE CON LA SALSA DI PESCI DI SCOGLIO, LA TARTARE DI SCAMPI NOSTRANI E IL FINOCCHIO DI MARE (A.B.D.H.I.N)

In Meerwasser gekochte Paccheri Pasta mit Steinfischsauce, Scampi-Tatar und Meerfenchel
Paccheri Pasta cooked in seawater with rockfish sauce, scampi tartare and sea fennel

IL TONNO ALLA ROSSINI, IL FOIE GRAS, LA SUA DEMI GLACÉ, LE PUNTARELLE E GLI ASPARAGI MARINATI (H)

Thunfisch nach Rossini Art, Entenleberpastete mit seinem Demi Glacé, Zichorienherzsalat und marinierter Spargel
Tuna Rossini style, Foie gras with its demi glacé, salad of chicory hearts and marinated asparagus

LA COLOMBA DI NOSTRA PRODUZIONE, IL GELATO FIOR DI LATTE E IL CARAMELLO SALATO (A.C.H.G)

Hausgemacht Colomba, Fior di Latte-Eis und gesalzenes Karamell
Homemade Colomba, fior di latte ice cream and salted caramel

€ 70,00 / Per Persona Bevande Escluse

FINE RESTAURANT

ROSEMAR

JESOLO

ENJOY

YOUR EASTER

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