ROSEMAR

JESOLO

MENÙ A LA CARTE
PASQUETTA

FINE RESTAURANT

GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

GLI ASPARAGI, IL KING KRAB CON ARIA DI PATATA AFFUMICATA E UOVO DI ARINGA (B.D.H.G) €20,00

Spargel und Königskrabben mit geräucherter Kartoffelcreme und Heringsei

Asparagus and King Krab with smoked potato cream and herring egg and herring egg

IL PERCORSO DI 7 CRUDI DI MARE (B. D.) €40,00

Auswahl 7 rohem Fisch (Rote Garnele, Scampi, Amberjack, Wolfsbarsch, Thunfisch, Auster, Hummerklaue)

Selection of 7 fresh raw fish (red prawn, scampi, amberjack, sea bass, tuna, oyster, lobster claw)

L'INSALATINA CALDA AL VAPORE (A.B.C.D.) €28,00

Salat aus Krebstieren, Weichtieren, Tintenfischen in Dampf gegart

Salad of steamed crustaceans, molluscs, octopus

LA BARBA DI FRATE, LA NUVOLA D'UOVO CON TARTUFO NERO E CACIO E PEPE (C.G.H.) € 20,00

Das Sodakraut, Ei-Mousse mit schwarzer Trüffel, Käse und schwarzer Pfeffer

Glasswort, egg mousse with black truffle, cheese and black pepper

FINE RESTAURANT

PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

I TAGLIOLINI 30 TUORLI CON ASTICE ALLA BRACE, IL TARTUFO NERO E L'ACQUA DI POMODORO (A.B.C.N.H) €28,00

Dünne Bandnudeln mit gegrilltem Hummer, schwarzer Trüffel und Tomatensuppe

Thin Tagliatelle with grilled lobster, black truffle and tomato water and tomato soup

LA BAVETTA BENEDETTO CAVALIERI CON I CALAMARETTI, LA SALSA AL PANE DI SEGALE E IL CAVIALE (A.D.H.G) €25,00

Flache Spaghetti mit Mini-Tintenfische, Roggenbrotsauce und Kaviar

Flat Spaghetti with baby squids, rye bread sauce and caviar

I PLIN AL BURRO DI MALGA CON LA SALSICCIA DI BRA E IL CASTELMAGNO (A.C.G.H.I.) €20,00

Ravioli mit Butter, Würste aus Bra und Castelmagno Käse

Ravioli with butter, sausage from Bra and Castelmagno cheese

IL RISOTTINO SELEZIONE CON I CARLETTI, I BRUSCANDOLI E IL BLU DEL MONCENISIO (G.H.I) € 24,00

Risotto mit Wildkräuter, Wildsprossen und Käse "Blu del Moncenisio"

Risotto with wild herbs and sprouts, and cheese ""Blu del Moncenisio"

FINE RESTAURANT

SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

GLI SCAMPI REALI AL SALE E SALICORNIA (B.) €45,00

Scampi mit Salz und Salzkraut

Scampi with salt and samphire

LA RANA PESCATRICE CON LA GENZIANA, LA TAPIOCA E LA BOUILLABAISSE (D.H.I.P) €28,00

Seeteufel mit Enzian, Tapioka wurzel und Fischsuppe

Angler Fish with gentian, tapioca roots and fish soup

L'AGNELLINO DEL CADORE CON ASPARAGI DI BADOERE, CARCIOFINO AL BUER BLANC E MANDARINO (G.H.I) €26,00

Lamm mit lokalem Spargel, Artischocken, Buttersauce und Mandarine

Lamb with local asparagus, artichokes, butter sauce and tangerine

IL MANZO CON FOIE GRAS, IL TARTUFO NERO, L'AMARENA E LA PATATA AL SEDANO (H.I.N) €30,00

Rind mit Foie Gras, schwarzem Trüffel, Schwarzkirsche, Kartoffeln und Sellerie

Beef with foie gras, black truffle, black cherry, potato and celery

FINE RESTAURANT

DESSERT

I BISCUIT AL CIOCCOLATO CON MOUSSE AL CARAMELLO E YUZU (A.C.G.H.) €8,00

Schokoladeplätzchen Karamell Mousse und Yuzu

Chocolate biscuits with caramel mousse and yuzu

IL TIRAMISÚ PASQUALE (A.C.G.H.N) €8,00

Oster -Tiramisù

Easter-Tiramisù

LA TART TATIN DI MELE RENETTA CON LA CREMA VANIGLIA E IL GELATO FIOR DI LATTE (A.C.G.H) €10,00

Warme Tarte Tatin mit Apfel "Renetta", Vanille Creme und Fior di Latte-Eis

Warm tarte Tatin with apfel "Renetta", Vanilla Cream and Fior di latte ice cream

LA FETTA AL LATTE AL CIOCCOLATO CON MOUSSE DI BUFALA, LA GIANDUIA E IL GELATO AL LATTE (A.C.G.H) € 10,00

Schokolade - Milchscheibe mit Mozzarella Mousse, Gianduia Schokolade und Milcheis

Chocolate with mozzarella mousse, Gianduia Chocolate and milk ice cream

FINE RESTAURANT

ROSEMAR

JESOLO

ENJOY

YOUR DINNER

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