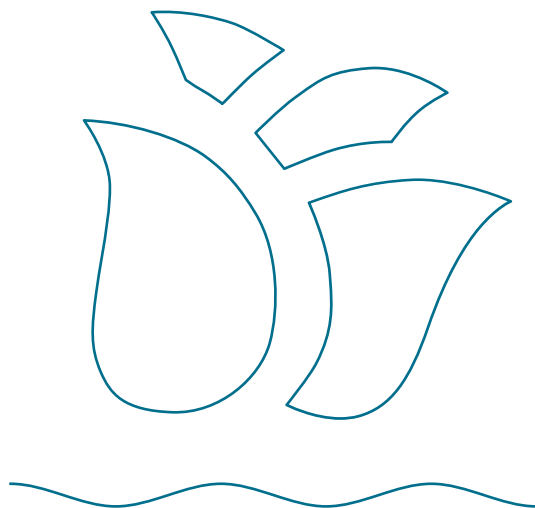


R O S E M A R

J E S O L O



D I N N E R M E N Ù

F I N E R E S T A U R A N T

GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

IL PERCORSO DI CRUDI CON LA SALICORNIA €40,00

E L'ACQUA DI MARE (B.D)

Vorspeise mit rohem Fisch, Salzkraut und Meerwasser

Raw seafood starter with glasswort and sea water

L'ASTICE CON IL GIN IBISCO E LA LATTUGA (B) €35,00

Vorspeise mit Hummer, Gin "Ibisco" und Lattich

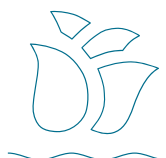
Starter with Lobster, Gin "Ibisco" and lettuce

IL SALMONE SELVAGGIO MARINATO CON IL SUO CAVIALE, €25,00

IL PINZIMONIO CROCCANTE E IL CROSTONE DI PANE (A.D.I)

Marinierter Wildlachs, sein Kaviar, knuspriger Rohkost und Röstbrote

Marinated wild salmon, its caviar, crispy raw vegetables and bread canapés



GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

LE CAPESANTE CON IL BERGAMOTTO, IL SEDANO RAPA €22,00

E IL RAVANELLO (D.G.I.P)

Jakobsmuschel mit Zitronatzitrone, Knollensellerie und Radieschen

Pilgrim scallops with citron, celeriac and radishes

LA TARTARE DI MANZO BIO CON LA CIPOLLA CARAMELLATA, €25,00

LA BURRATA, L'ACCIUGA E L'AGLIO NERO (D.G)

Bio-Rind-Tartar mit karamellisierten Zwiebeln, Burrata-Käse, Sardellen

und schwarzem Knoblauch

Biological beef tartare with caramelised onion, burrata cheese, anchovies

and black garlic

LA VARIAZIONE DI PEPERONE CORNO: IL CONFIT FARCITO €20,00

CON LA PATATA NOSTRANA, L'ERBA CIPOLLINA E I CAPPERI,

LA CREMA PROFUMATA ALLO ZENZERO, IL CROCCANTE E IL

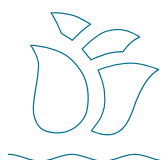
CRUDO PROFUMATO ALLA MENTUCCIA (F.G)

Paprikaschoten Confit mit Kartoffeln, Schnittlauch und Kapern, Paprikacreme aromatisiert

mit Ingwer, der knusprige und rohe Pfeffer aromatisiert mit Minze

The confit pepper stuffed with potato, chives and capers, the ginger-flavoured pepper

cream, the crunchy and the raw pepper flavoured with mint



I PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

**I TAGLIOLINI 30 TUORLI CON IL BURRO DI MALGA, LA TARTARE
DI SCAMPO, IL CAVIALE E IL TARTUFO NERO (A.B.C.D.G)** €25,00

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

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

**LE CHITARRINE ALL'ASTICE, IL TARTUFO NERO E LA COULIS
DI POMODORO (A.B.C.G.I)** €28,00

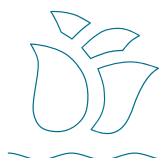
Chitarrine Nudel mit Hummer, Schwarzer Trüffel und Tomatencoulis

Chitarrine pasta with Lobster, black truffle and tomato coulis

**IL RISOTTO "LA FAGIANA" AI FRIGGITELLI CON L'ORIGANO,
LA BURRATA E I BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO FRITTI
(A.D.F.G.I)** €25,00

Risotto mit kleinen Paprikaschoten, Oregano, Burrata-Käse und Seeteufel-Häppchen

Risotto with small peppers, oregano, burrata cheese and monkfish bites



I PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

**LA ZUPPETTA DI PESCE ALLA VENEZIANA PROFUMATA
AL LIMONE (A.B.D.F.I.P)** €25,00

Fischsuppe nach Venezianischer Art aromatisiert mit Zitrone

Fish soup Venetian style flavoured with lemon

IL RAVIOLO ALLA CARBONARA LIQUIDA (A.C.G) €20,00

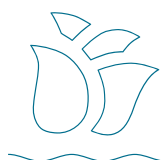
Ravioli gefüllt mit Carbonara-Sauce

Ravioli filled with carbonara sauce

**LE TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON RAGÙ DI OSSOBUCO
DI VITELLO E IL DRESSING ALLA SALSA VERDE (A.C.F.G.I)** €22,00

Frische Nudeln mit Kalbshaxenscheibe-ragout und grüner Soße

Fresh pasta noodles with veal shank slice ragout and green sauce



I SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

**IL TONNO ALLA ROSSINI CON IL FOIE GRAS, IL TARTUFO,
IL RISTRETTO DI MANZO E L'ANANAS ALLA GRIGLIA (D.G)** €30,00

Thunfischfilet mit Gänseleberpastete, Trüffel, Rindfleischsauce und gegrillte Ananas

Tuna fillet with foie gras, truffle and beef sauce and grilled pineapple

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

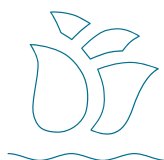
Gemischte Fischfritüre und einheimisches Gemüse-Tempura

Mixed fried fish and local vegetable tempura

**IL BRANZINO PESCATO CON LA PATATA ALL'OLIO,
LA FOGLIA DI OSTRICA E I FAGIOLINI (D)** €25,00

Seebarsch mit Kartoffeln in Öl, Austernblatt und grünen Bohnen

Sea bass with potatoes in oil, oyster leaf and green beans



I SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

**GLI SCAMPI AL FORNO CON VERDURE DI STAGIONE
E IL SAUTÉ AL TIMO (B)** €30,00

Gebackene Riesengarnelen mit Gemüse der Saison und Thymian-Sauté

Baked king prawns with seasonal vegetables and thyme sauté

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

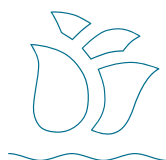
Rinderfilet mit Pak-Choi, Bratensauce, Sauerkirschen, Kartoffelpüree und schwarzem Trüffel

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

**LA PARMIGIANA CLASSICA CON LA MOZZARELLA DI BUFALA
E IL PESTO DI BASILICO (A.G.H)** €22,00

Traditionelle Auberginen-Auflauf mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto

Traditional aubergine casserole with buffalo mozzarella and basil pesto



MENÙ DEGUSTAZIONE

ROSE *M*ARIS

Menù a base di pesce - Fischgerichte - Fish-based dishes

€ 75,00 / Per Persona

LE CAPESANTE CON IL BERGAMOTTO, IL SEDANO RAPA E IL RAVANELLO (D.G.I.P)

Jakobsmuschel mit Zitronatzitrone, Knollensellerie und Radieschen

Pilgrim scallops with citron, celeriac and radishes

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

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

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

IL BRANZINO PESCATO CON LA PATATA ALL'OLIO, LA FOGLIA DI OSTRICA E I FAGIOLINI (D.H)

Seebarsch mit Kartoffeln in Öl, Austernblatt und grünen Bohnen

Sea bass with potatoes in oil, oyster leaf and green beans

IL TIRAMISÙ CLASSICO (A.C.G)

Das klassische Tiramisu

The Classic Tiramisu

VINO IN ABBINAMENTO:

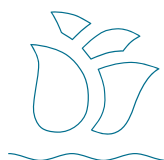
DOMAINE FAMILIAL 1932 - "Bonnaire" Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs - Extra Brut

€70,00

VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:

TENUTA GARETTO - Moscato D'Asti 2022 - DOCG

€5,00



FINE RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

ROSE QUORE

Menù a base di carne - Fleischgerichte - Meat-based dishes

€ 75,00 / Per Persona

LA TARTARE DI MANZO BIO CON LA CIPOLLA CAMELLATA, LA BURRATA, L'ACCIUGA E L'AGLIO NERO (D.G)

Bio-Rind-Tartar mit karamellisierten Zwiebeln, Burrata-Käse, Sardellen und schwarzem Knoblauch

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

LE TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON RAGÙ DI OSSOBUCO DI VITELLO E IL DRESSING ALLA SALSA VERDE (A.C.F.G.I)

*Frische Nudeln mit Kalbshaxenscheibe-ragout und grüner Soße
Fresh pasta noodles with veal shank slice ragout and green sauce*

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

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

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

LA BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON SALE AFFUMICATO, L'OLIO EVO E IL GELATO ALLA NOCCIOLA (A.C.G.H)

*Bayerische Creme aus dunkler Schokolade mit Rauchsatz, nativem Olivenöl extra und Haselnuss-Eis
Dark chocolate Bavarian cream with smoked salt, extra virgin olive oil and hazelnut ice cream*

VINO IN ABBINAMENTO:

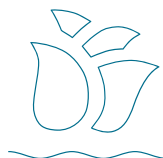
GIANNI GAGLIARDO - Barolo 2019 - DOCG

€65,00

VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:

RUBINELLI VAJOL - Recioto Della Valpolicella Classico 2016 - DOCG

€7,00



FINE RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

ROSE ESSENTIA

Menù vegetariano - Vegetarische Gerichte - Vegetables-based dishes

€ 70,00 / Per Persona

LA VARIAZIONE DI PEPERONE CORNO: IL CONFIT FARCITO CON LA PATATA NOSTRANA, L'ERBA CIPOLLINA E I CAPPERI, LA CREMA PROFUMATA ALLO ZENZERO, IL CROCCANTE E IL CRUDO PROFUMATO ALLA MENTUCCIA (F.G)

Paprikaschoten Confit mit Kartoffeln, Schnittlauch und Kapern, Paprikacreme aromatisiert mit Ingwer, der knusprige und rohe Pfeffer aromatisiert mit Minze

The confit pepper stuffed with potato, chives and capers, the ginger-flavoured pepper cream, the crunchy and the raw pepper flavoured with mint

IL RISOTTO "LA FAGIANA" AI FRIGGITELLI CON L'ORIGANO, LA CREMA DI BURRATA (F.G.I)

Risotto mit kleinen Paprikaschoten, Oregano, Burrata-Käse Sauce

Risotto with small peppers, oregano, burrata cheese sauce

LA PARMIGIANA CLASSICA CON MOZZARELLA DI BUFALA E IL PESTO DI BASILICO (A.G.H)

Traditionelle Auberginen-Auflauf mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto

Traditional aubergine casserole with buffalo mozzarella and basil pesto

LA NOSTRA MILLEFOGLIE CON LA CREMA, I LAMPONI E LO YUZU (A.C.G)

Millefeuille mit Konditorcreme, Himbeeren und Yuzu

Millefeuille with Pastry Cream, Raspberries and Yuzu

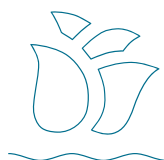
VINO IN ABBINAMENTO:

COLLI DI LAPIO - Fiano di Avellino 2022 - DOCG

€30,00

**VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:
CHÂTEAU VILLEFRANCHE - Sauternes 2019 - DOC**

€5,00



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. 1169/2011 - “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. 1169/2011 - "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.

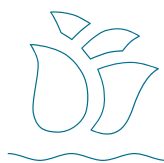
Allergeni: sotto ogni piatto con lettere maiuscole sono indicati gli allergeni contenuti.

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.

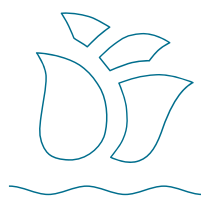


R O S E M A R

J E S O L O

E N J O Y

Y O U R D I N N E R



F I N E R E S T A U R A N T