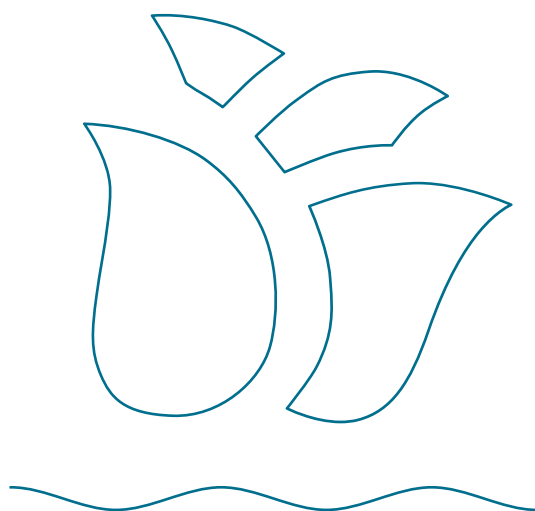


R O S E M A R

J E S O L O



E A S T E R M E N Ù

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

MENÙ DEGUSTAZIONE PASQUALE
OSTER DEGUSTATIONSMENÜ
EASTER TASTING MENU

A base di carne - Fleischgerichte - Meat-based dishes

**L'UOVO MORBIDO CON GLI ASPARAGI DEL CAVALLINO, LA MAIONESE AL
SESAMO E L'AMARANTO (A.C.M)**

*Ei bei niedriger Temperatur gekocht, geschmorter Spargel,
Sesammayonnaise und Amaranth*

Egg cooked at low temperature, braised asparagus, sesame-mayonnaise and amaranth

**LA TARTARE DI MANZO BIO CON LA PASTA DI NOCCIOLE SALATE E
I CARDONCELLI (H)**

*Rindertartar, gesalzene Haselnusspaste und Königs Trompetenpilze
Beef tartare, salted hazelnut paste and king trumpet mushrooms*

**IL RISOTTO "LA FAGIANA" ALLE ERBE PRIMAVERILI DEL LITORALE
CON BURRO ACIDO E LA POLVERE DI CIPOLLA (G)**

*Frühlingskräuterrisotto mit saurer Butter und Zwiebelpulver
Spring herb risotto with sour butter and onion powder*

IL CONTROFILETTO DI AGNELLO CON IL SEDANO RAPA E LO YOGURT (G.I)

*Lammlende, mit Knollensellerie und Joghurt
Lamb sirloin, with celeriac and yoghurt*

**IL GELATO AL FIORDILATTE CON IL FONDENTE AL WHISKY, LA TERRA SALATA
E IL GERANIO (A.C)**

*Fiordilatte-Eis mit Ganache aus Zartbitterschokolade mit Whisky-Geschmack,
Kakaostreuseln und Geranienduft*

*Fiordilatte ice cream with whisky-flavoured dark chocolate ganache,
cocoa crumble and geranium scent*

€ 60,00 / Per Persona Bevande Escluse



FINE RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE PASQUALE
OSTER DEGUSTATIONSMENÜ
EASTER TASTING MENU

A base di pesce - Fischgerichte - Fish-based dishes

**IL CRUDO DI GAMBERO ROSSO CON LA RICOTTA DI RAPE ROSSE, I PINOLI E LA
SPUGNA ALL'ACETO (B.G.H)**

*Rohe rote Garnelen mit Rote-Bete-Creme, Pinienkernen und Essig-Biskuitkuchen
Raw red prawns with beetroot cream, pine nuts and vinegar sponge cake*

**IL BRANZINO DI LENZA AL VERDE CON LA MANDORLA
E LA SALSA BERNESE (C.D.H.L)**

*Seebarsch mit Rahmgemüse, Mandeln und Sauce béarnaise
Sea bass with creamed vegetables, almonds and béarnaise sauce*

**IL FUSILLO CON LE SEPPIOLINE DI LAGUNA, LE ERBETTE DI CAVALLINO
E L'OLIO AI MOLLUSCHI (A.D.P)**

*Fusilli Pasta mit Baby-Tintenfische, Kräutern und Muschelöll
Fusilli pasta with baby squids, herbs and shellfish oil*

**IL BACCALÀ DISSALATO CON LA CREMA DI MAIS, GLI ANACARDI
E L'OLIO AI CAPPERI (D.H)**

*Entsalzener Salzkabeljau mit Maiscreme, Cashewnüsse und Kapernöl
Desalted salt cod with corn cream, cashew nuts and caper oil*

**IL GELATO AL FIORDILATTE CON IL FONDENTE AL WHISKY,
LA TERRA SALATA E IL GERANIO (A.C)**

*Fiordilatte-Eis mit Ganache aus Zartbitterschokolade mit Whisky-Geschmack,
Kakaostreuseln und Geranienduft
Fiordilatte ice cream with whisky-flavoured dark chocolate ganache,
cocoa crumble and geranium scent*

€ 70,00 / Per Persona Bevande Escluse



FINE RESTAURANT

R O S E M A R

J E S O L O

E N J O Y

Y O U R E A S T E R



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

“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.



FINE RESTAURANT