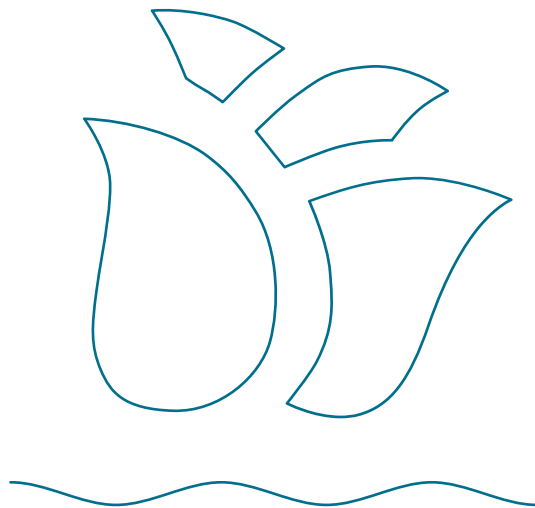


R O S E M A R

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 CRUDO DI SALMONE SELVAGGIO CON IL CALVOLFIORE  
AFFUMICATO E L'OLIO AI RICCI DI MARE DELL'ADRIATICO (D.P)** €25,00

*Roher Lachs mit geräuchertem Blumenkohl und Seeigelöl*

*Raw salmon with smoked cauliflower and sea urchin oil*

**IL PESCE SPADA CON LA LATTUGA DI MARE, IL LATTE  
DI BACCALÀ E LE OLIVE NERE (D.G)** €25,00

*Schwertfisch mit Meeresalgen, Milch mit Kabeljau und schwarzen Oliven*

*Swordfish accompanied by seaweeds, milk with salt cod and black olives*

**L'UOVO MORBIDO CON GLI ASPARAGI DEL CAVALLINO,  
LE MAZZANCOLLE MARINATE, IL SESAMO E L'AMARANTO (A.B.C)** €25,00

*Ei bei niedriger Temperatur gekocht, Spargel, marinierte Riesengarnelen,*

*Sesam und Amaranth*

*Egg cooked at low temperature, asparagus, marinated giant tiger prawn,*

*sesame and amaranth*



FINE RESTAURANT

## GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

**LA TARTARE DI MANZO BIO CON LA PASTA DI NOCCIOLE SALATE** €22,00

**E IL GINEPRO (H)**

*Rindertartar, gesalzene Haselnusspaste und Wacholder*

*Beef tartare with salted hazelnut paste and juniper*

**LE RAPE ROSSE CON L'OLIO DI VERDURE ALLA BRACE** €20,00

**E I PINOLI ALLA SENAPE (H.L)**

*Rote Rüben mit Öl von gegrilltem Gemüse und Pinienkernen mit Senf*

*Red turnips with grilled vegetables oil and pine nuts with mustard*



## PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

### LE LINGUINE CON LE SEPIE DI LAGUNA ALL'ANICE STELLATO E I FEGATI AL CACAO (A.D.F)

€25,00

*Linguine Nudeln mit Tintenfisch in Sternanisgeschmack und Tintenfischleber mit Kakao*

*Linguine pasta with star anise cuttlefish, and cuttlefish livers with cocoa*

### IL RISOTTO "LA FAGIANA" AL BURRO D'ACCIUGA E LA POLVERE D'ALGHE (D.G)

€25,00

*Risotto mit Sardellenbutter und Meeresalgenpulver*

*Risotto with anchovy butter and seaweed powder*

### IL TAGLIOLINO ALLA MANDORLA CON IL SUCCO DI POMODORO E LA TARTARE DI SCAMPI NOSTRANI(A.B.C.H.L)

€25,00

*Tagliolini-Nudeln mit Mandeln, Tomatensaft und Scampi-Tartar*

*Tagliolini pasta with almonds, tomato juice and scampi tartare*



FINE RESTAURANT

## PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

### IL FUSILLO CON LA SPUMA DI GRANA DI CAPRA E

€25,00

### IL SUGO D'ARROSTO (G)

*Fusilli- Pasta mit Ziegenkäse-Mousse und Bratensauce*

*Fusilli pasta with goat's cheese mousse and roast sauce*

### LO SPAGHETTO INTEGRALE CON I CAPPERI E LA POLVERE

€20,00

### DI LATTE (A.G)

*Vollkornspaghetti mit Kapern und Milchpulver*

*Whole wheat spaghetti with capers and milk powder*



FINE RESTAURANT

## SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

### LA RICCIOLA DEL MEDITERRANEO CON IL TOPINAMBUR

€28,00

#### E L'AGLIO ORSINO (D.H)

*Große Bernsteinmakrele mit Topinambur und Bärlauch*

*Amberjack with Jerusalem artichokes and wild garlic*

### IL BACCALÀ DISSALATO CON L'OLIO DI PISELLI E I PINOLI (D.H.L)

€28,00

*Entsalzener Stockfisch, Erbsenöl und Pinienkerne*

*Desalted salt cod, pea oil and pine nuts*

### IL FRITTO E LE VERDURE DI SANT'ERASMO (A.B.D.P)

€27,00

*Gemischte Fischfritüre mit Gemüse aus Sant Erasmo*

*Mixed fried fish with vegetables from Sant Erasmo*



FINE RESTAURANT

## SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

**IL CONTROFILETTO DI MANZO ITALIANO CON IL FONDO  
BRUNO AL PINO MUGO E LA POLVERE DI VERDURE ALLA  
BRACE (G.H.I.N)**

€28,00

*Rinderlende mit einer braunen Soße aus Bergkiefern und gegrilltem Gemüsepulver*

*Beef sirloin with mugo pine brown base and grilled vegetable powder*

**IL CUORE DI LATTUGA BRASATA CON I PISELLI, LA FRUTTA  
SECCA E L'ACETO DI CIPOLLA (H.L)**

€20,00

*Geschmorter Salat mit Erbsen, Trockenfrüchten und Zwiebelessig*

*Braised lettuce with peas, dried fruit and onion vinegar*



FINE RESTAURANT

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### ROSE *M*ARIS

*Menù a base di Pesce - Fischgerichte - Fish-based dishes*

**€ 70,00 / Per Persona**

#### **IL PESCE SPADA CON LA LATTUGA DI MARE, IL LATTE DI BACCALÀ E LE OLIVE NERE (D.G)**

*Schwertfisch mit Meeresalgen, Milch mit Kabeljau und schwarzen Oliven  
Swordfish accompanied by seaweeds, milk with salt cod and black olives*

#### **IL TAGLIOLINO ALLA MANDORLA CON IL SUCCO DI POMODORO E LA TARTARE DI SCAMPI NOSTRANI (A.B.C.H.L)**

*Tagliolini-Nudeln mit Mandeln, Tomatensaft und Scampi-Tartar  
Tagliolini pasta with almonds, tomato juice and scampi tartare*

#### **LA RICCIOLA DEL MEDITERRANEO CON IL TOPINAMBUR E L'AGLIO ORSINO (D.H)**

*Große Bernsteinmakrele mit Topinambur und Bärlauch  
Amberjack with Jerusalem artichokes and wild garlic*

#### **IL GELATO FIORDILATTE, LA GANACHE FONDENTE AL WHISKY TORBATO, LA TERRA SALATA E LA SPUMA AL GERANIO (A.C.G.H)**

*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*

#### **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





## MENÙ DEGUSTAZIONE

### ROSE QUORE

*Menù a base di carne - Fleischgerichte - Meat-based dishes*  
**€ 70,00 / Per Persona**

#### **LA TARTARE DI MANZO BIO CON LA PASTA DI NOCCIOLE SALATE E IL GINEPRO (H)**

*Rindertartar, gesalzene Haselnusspaste und Wacholder*  
*Beef tartare with salted hazelnut paste and juniper*

#### **IL FUSILLO CON LA SPUMA DI GRANA DI CAPRA E IL SUGO D'ARROSTO (G)**

*Fusilli- Pasta mit Ziegenkäse-Mousse und Bratensauce*  
*Fusilli pasta with goat's cheese mousse and roast sauce*

#### **IL CONTROFILETTO DI MANZO ITALIANO CON IL FONDO BRUNO AL PINO MUGO E LA POLVERE DI VERDURE ALLA BRACE (G.H.I.N)**

*Rinderlende mit einer braunen Soße aus Bergkiefern und gegrilltem Gemüsepulver*  
*Beef sirloin with mugo pine brown base and grilled vegetable powder*

#### **IL TIRAMISÙ ESPRESSO (A.C.G)**

*Tiramisù*

#### **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



## MENÙ DEGUSTAZIONE

### ROSE ESSENTIA

*Menù vegetariano - Vegetarische Gerichte - Vegetables-based dishes*

**€ 65,00 / Per Persona**

#### **LE RAPE ROSSE CON L'OLIO DI VERDURE ALLA BRACE E I PINOLI ALLA SENAPE (H.L)**

*Rote Rüben mit Öl von gegrilltem Gemüse und Pinienkernen mit Senf  
Red turnips with grilled vegetables oil and pine nuts with mustard*

#### **LO SPAGHETTO INTEGRALE CON I CAPPERI E LA POLVERE DI LATTE (A.G)**

*Vollkornspaghetti mit Kapern und Milchpulver  
Whole wheat spaghetti with capers and milk powder*

#### **IL CUORE DI LATTUGA BRASATA CON I PISELLI, LA FRUTTA SECCA E L'ACETO DI CIPOLLA (H.L)**

*Geschmorter Salat mit Erbsen, Trockenfrüchten und Zwiebelessig  
Braised lettuce with peas, dried fruit and onion vinegar*

#### **IL KIWI MARINATO, LA NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E LA MERINGA AL BERGAMOTTO (A.C.G)**

*Marinierte Kiwi mit weißer Schokolade-Namelaka und Bergamotte-Meringe  
Marinated Kiwi with white chocolate Namelaka and bergamot meringue*

#### **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



“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”

<b>A</b>	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>B</b>	<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b> - Crustaceans and shellfish-based products - Krebstiere und Produkte auf Schalentierbasis
<b>C</b>	<b>Uova e prodotti a base di uova</b> - Eggs and egg products - Eier und Eiprodukte
<b>D</b>	<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> - Fish and fish products - Fisch und Fischprodukte
<b>E</b>	<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b> - Peanuts and peanut products - Erdnüsse und Erdnussprodukte
<b>F</b>	<b>Soia e prodotti a base di soia</b> - Soy and soy products - Soja- und Sojaprodukte
<b>G</b>	<b>Latte e prodotti a base di latte</b> - Milk and milk products - Milch und Milchprodukte
<b>H</b>	<b>Frutta a guscio e i loro prodotti</b> (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)
<b>I</b>	<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b> - Celery and celery-based products - Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
<b>L</b>	<b>Senape e prodotti a base di senape</b> - Mustard and mustard products- Senf und Senfprodukte
<b>M</b>	<b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</b> - Sesame seeds and sesame based products- Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
<b>N</b>	<b>Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg</b> - Sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg - Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg
<b>O</b>	<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b> - Lupins and lupine-based products - Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
<b>P</b>	<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b> - 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

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