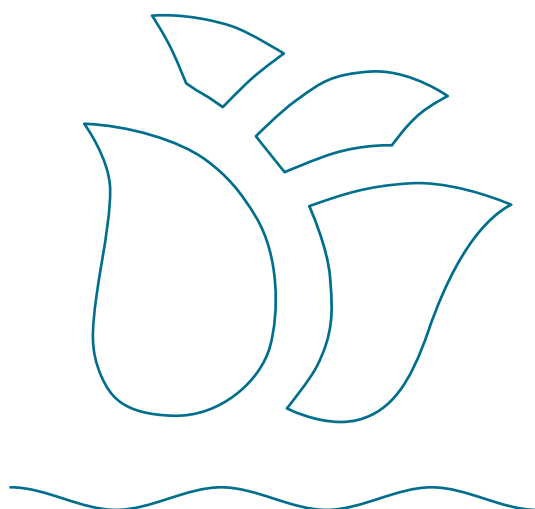


R O S E M A R

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 NUDO E CRUDO "La Nostra Selezione Di Crudit " (D.P)

 40,00

Vorspeise mit rohem Fisch

Raw seafood starter

IL SALMONE SELVAGGIO MARINATO CON IL CALVOLFIGLIORE

 25,00

AFFUMICATO E L'OLIO AI RICCI DI MARE DELL'ADRIATICO (D.P)

Marinierter Lachs mit ger uchertem Blumenkohl und Seeigel l

Marinated salmon with smoked cauliflower and sea urchin oil

L'INSALATA DI POLPA DI GRANCHIO CON LE ERBE AROMATICHE

 27,00

E GLI AGRUMI (D.G)

Krebsfleisch- Salat mit Kr utern und Zitrusfr uchten

Crab meat salad with aromatic herbs and citrus fruits



FINE RESTAURANT

GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

LA BATTUTA DI CONTROFILETTO DI CERVO CON LE RAPE ROSSE AL GINEPRO E I LAMPONI ALL'ACETO (F)

€22,00

Hirsch-Lendensteak Tartare mit roten Rüben mit Wacholder und Himbeeren mit Essig
Deer sirloin tartare, red turnips with juniper berries and raspberries with vinegar

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

€20,00

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



FINE RESTAURANT

PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

LE CHITARRINE ALL'ASTICE BLU CON IL FONDO DI CROSTACEI E LA CONCASSÈ DI POMODORO (A.B.D.F.I) €35,00

Chitarrine pasta mit blauem Hummer, Krebstieresauce und Tomatenconcassè

Chitarrine pasta with Blue Lobster, shellfish sauce and tomato concassè

IL RISOTTO "LA FAGIANA" CON I FUNGHI PORCINI, L'UVA FRAGOLA E LE CAPESANTE (C.D.G.P) min 2 pers. €26,00

Risotto mit Steimpilzen, Erdbeertrauben und Jakobsmuscheln

Risotto with wild mushrooms, strawberry grape and pilgrim scallops

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

I RAVIOLI DI PANZANELLA CON IL BRODO DI SEDANO RAPA E

€22,00

L'OLIO AL LEVISTICO (F.I)

Ravioli gefüllt mit Brot und Gemüse, mit Knollenselleriebrühe und Liebstöckelöl

Ravioli stuffed with bread and vegetables, with celeriac soup and lovage oil



FINE RESTAURANT

SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

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

€28,00

Große Bernsteinmakrele mit Topinambur und Bärlauch

Amberjack with Jerusalem artichokes and wild garlic

IL TATAKI DI TONNO ROSSO CON LA CIPOLLA BRASATA, LA MAIONESE AL SESAMO E LA PASTA DI SEMI DI ZUCCA (C.D.F.H.M)

€28,00

Roter Thunfisch Tataki, geschmorte Zwiebel, Sesammayonnaise und Kürbiskerncreme

Red tuna tataki, braised onion, sesame mayonnaise and pumpkin seed cream

IL FRITTO NOBILE 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 FILETTO DI MANZO CON IL FONDO BRUNO AL PINO MUGO E LA POLVERE DI VERDURE ALLA BRACE (G.H.I.N)

€32,00

Rinderfilet mit einer braunen Soße aus Bergkiefern und gegrilltem Gemüsepulver

Beef fillet with mugo pine brown base and grilled vegetable powder

IL CARDONCELLO CON LA CREMA DI FUNGHI AL CURRY E LA PASTA DI BORLOTTI FERMENTATI (F.I)

€24,00

Cardoncello-Pilze mit einer Curry-Pilzcreme und fermentierter Bohnencreme

Cardoncello mushrooms with a curry mushroom cream and fermented bean cream



FINE RESTAURANT

I DESSERTS

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*

€9,00

IL MELONE GIALLO MARINATO, LA PUREA DI FRUTTA ALLO ZENZERO, LA NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E IL LIMONE (G)

Marinierte gelbe Melone, Frucht-püree mit Ingwer, weißer Schokolade-Namelaka und Zitrone
Marinated yellow melon, fruit puree with ginger, white chocolate Namelaka and lemon

€8,00

IL TIRAMISÙ ESPRESSO (A.C.G)

Tiramisù

€8,00

IL PAN DI SPAGNA AL VAPORE, LA FRUTTA SECCA AL CARMELLO SALATO E IL GELÈ DI YUZU (A.C.G.H)

Gedämpfter Biskuitkuchen mit gesalzenes Karamell-Trockenobst und Yuzugelee
Steamed sponge cake with salted caramel dried fruit and yuzu jelly

€9,00

LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI (G.)

Käse-Verkostung

Tasting of cheeses

€ 15,00



FINE RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

ROSE *M*ARIS

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

€ 75,00 / Per Persona

L'INSALATA DI POLPA DI GRANCHIO CON LE ERBE AROMATICHE E GLI AGRUMI (B.D)

*Krebsfleisch- Salat mit Kräutern und Zitrusfrüchten
Crab meat salad with aromatic herbs and citrus fruits*

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



FINE RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

ROSE QUORE

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

€ 70,00 / Per Persona

LA BATTUTA DI CONTROFILETTO DI CERVO CON LE RAPE ROSSE AL GINEPRO E I LAMPONI ALL'ACETO (F)

*Hirsch-Lendensteak Tartare mit roten Rüben mit Wacholder und Himbeeren mit Essig
Deer sirloin tartare, red turnips with juniper berries and raspberries with vinegar*

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

*Rinderfilet mit einer braunen Soße aus Bergkiefern und gegrilltem Gemüsepulver
Beef fillet 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



FINE RESTAURANT

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*

I RAVIOLI DI PANZANELLA CON IL BRODO DI SEDANO RAPA E L'OLIO AL LEVISTICO (F.I)

*Ravioli gefüllt mit Brot und Gemüse, mit Knollenselleriebrühe und Liebstöckelöl
Ravioli stuffed with bread and vegetables, with celeriac soup and lovage oil*

IL CARDONCELLO CON LA CREMA DI FUNGHI AL CURRY E LA PASTA DI BORLOTTI FERMENTATI (F.I)

*Cardoncello-Pilze mit einer Curry-Pilzcreme und fermentierter Bohnencreme
Cardoncello mushrooms with a curry mushroom cream and
fermented bean cream*

IL MELONE GIALLO MARINATO, LA PUREA DI FRUTTA ALLO ZENZERO, LA NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E IL LIMONE (G)

*Marinierte gelbe Melone, Fruchtpüree mit Ingwer,
weißer Schokolade-Namelaka und Zitrone
Marinated yellow melon, fruit puree with ginger, white chocolate
Namelaka and lemon*

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. 1169/2001 - "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

ROSEMAR

JESOLO

ENJOY
YOUR DINNER



FINE RESTAURANT