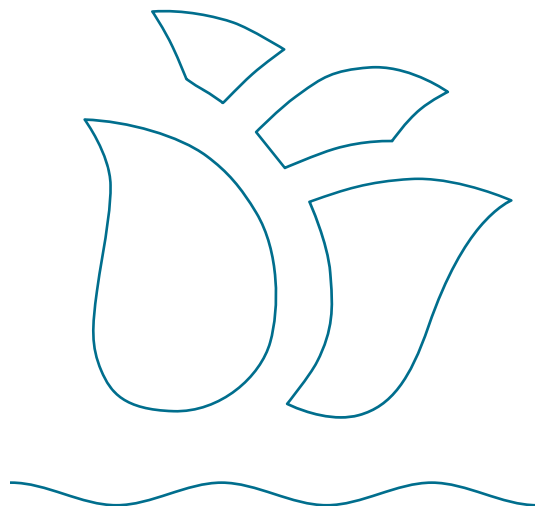


R O S E M A R

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, SELEZIONE DEL NOSTRO CRUDO DI PESCE €40,00

(B.D.P)

Auswahl an rohem Fisch

Selection of fresh raw fish

**LA GRANCEOLA E IL POMPELMO ROSA CON INSALATA DI
AVOCADO, CILIEGINO, CIPOLLA DI TROPEA E AGRUMI (B.)** €28,00

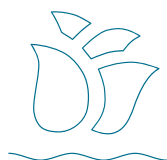
*Meerspinne und Rosa Grapefruit mit Avocado, Kirschtomaten, Zwiebeln und
Zitrusfrüchten Salat*

*Spider-crab and pink grapefruit with avocado, cherry tomatoes, Tropea onion
and citrus fruit salad*

**IL SALMONE SCOZZESE MARINATO ALL'ARANCIO, CON CAVIALE
BELUGA, BURRO SALATO ALLE ERBE E CROSTINI CON GRANI
ANTICHI (D.G.A.)** €24,00

*Orangen mariniertes schottischer Lachs, Beluga-Kaviar, gesalzene Kräuterbutter
Butter und Croutons aus alten Getreidesorten*

*Orange marinated Scottish smoked salmon, beluga caviar, salted herb butter
and ancient grains croutons*



GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

LA ZUPPETTA, CON SCAMPO DI SICILIA CRUDO, GRANELLA DI €18,00

PISTACCHIO DI BRONTE E CROSTINI DI SEGALE (A. B. H.)

Die Suppe mit rohen Langustinen, Pistazie und Roggencrouton

Soup with uncooked langoustine, pistachios and rye croutons

L'INSALATINA DI POLPO CON EDAMAME, FRUTTA ESOTICA E €18,00

VERDURE DI STAGIONE (D.)

Oktopus-Salat, Edamame, exotisches Obst und Gemüse

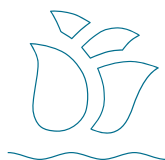
Octopus salad, edamame, exotic fruit and vegetables

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS MARINATO AGLI AGRUMI, CON €16,00

CRUDITÉS DI VERDURE STAGIONALI (G.)

Carpaccio vom schwarzen Angus in Zitrusfrüchten mariniert mit Saisongemüse

Carpaccio of black Angus marinated in citrus fruits with seasonal vegetables



PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

**IL RISOTTO CARNAROLI, CON OSTRICHE GILLARDEAU E
CHAMPAGNE RUINART (B.D.G.)** €28,00

Carnaroli-Risotto mit Gillardeau-Austern und Ruinart Champagner

Carnaroli risotto with Gillardeau oysters and Ruinart champagne

**LE CHITARRINE DI GRANO DURO FATTE IN CASA CON RAGOUT
D'ASTICE (A.B.C.)** €27,00

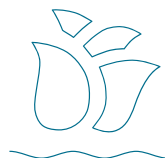
Hausgemachte "Chitarrine" Nudeln mit Hummerragout

KHomemade "Chitarrine" noodles with lobster ragout

**LO SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON "CANOCE" E BOTTARGA DI
MUGGINE (A.B.)** €24,00

Spaghetti mit Heuschreckenkrebsen und Meeräsche-Rogen

Spaghetti with mantis shrimp and mullet roe



PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

**LE CHICCHE DI PATATE VITELLOTTE FATTE IN CASA, IL
GRANCHIO DELL'ADRIATICO E LA BISQUE DI CROSTACEI** €24,00
(B.D.C.)

*Hausgemachten Lila Kartoffel-Gnocchi, adriatische Krebse und Krustentier
Cremesuppe*

Homemade purple potato gnocchi, adriatic crab and crustacean Bisque

**LE FETTUCCINE FATTE IN CASA CON RAGOUT DI CHIANINA
BATTUTO AL COLTELLO E MAGGIORANA (A.H.C.I.)** €18,00

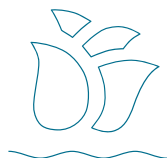
Hausgemachte "Fettucine" Nudeln, Chianina-Rindfleisch-Ragout und Majoran

Home-made "Fettuccine" noodles with Chianina beef ragout and marjoram

**I CAPPELLACCI CON RIPIENO DI CAPRINO, RICOTTA E
BASILICO, CON POMODORO PACHINO CONCASSÈ, SUCCO DI
ARANCIA E MANDORLE TOSTATE (A.C.G.I.)** €22,00

*Frische Pasta gefüllt mit Ziegenkäse, Ricotta und Basilikum, serviert mit
Tomate, Orangensaft und gerösteten Mandeln*

*Fresh Pasta stuffed with goat cheese, ricotta and basil, served with tomato,
orange juice and toasted almonds*



SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

IL TRANCIO DI BRANZINO PESCATO ALL'AMO, CON SALSA DI €25,00

VONGOLE E SPINACETTI (D.B.P.)

Seebarschfilet, Venusmuscheln Sauce, Spinat

Sea bass fillet, clams sauce, spinach

IL FILETTO DI ROMBO CHIODATO CON SALSA TERIYAKI E €28,00

VERDURE DI STAGIONE (D.F.)

Steinbuttfilet, Teriyaki-Sauce und Saisongemüse

Turbot fillet, teriyaki sauce and white seasonal vegetables

IL CEVICHE DI MARE CON VERDURE FRESCHE, EDAMAME E €26,00

FRUTTA ESOTICA (B.D.P.I.)

Meeres-Ceviche serviert mit Frischgemüse, Edamame und exotisches Obst

Sea Ceviche served with fresh vegetables, edamame and exotic fruit

IL FRITTO NOBILE DELL'ADRIATICO, CON POLENTA FRITTA E €26,00

VERDURE IN TEMPURA (A.D.B.P)

Gemischte Fischfritüre, gebratene Polenta und Gemüse-Tempura

Mixed fried fish, fried polenta and vegetable tempur



SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

**IL FILETTO DI TONNO ROSSO SAKU AKAMI CON PISTACCHIO
DI BRONTE IN POLVERE, SALSA DI SOIA, FAGIOLINI AL
VAPORE E RATATOUILLE (D.F.H.)** €25,00

*Filet vom roten Saku Akami Thunfisch, Pistazienpulver, Sojasauce,
gedämpfte grüne Bohnen und das Ratatouille*

*Saku akami bluefin tuna fillet, pistachio powder, soy sauce, steamed green
beans and vegetables ratatouille*

**LE BABY RIBS DI PATANEGRA CON PATATE NOVELLE CON LA
BUCCIA AL ROSMARINO (L.)** €18,00

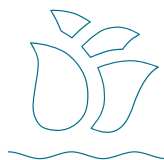
Iberische Patanegra-Schweinerippchen mit Rosmarinkartoffeln

Iberian Patanegra pork ribs with rosemary roasted potatoes

**LA TOMAHAWK AL SASSO, LE PATATE AL FORNO, GLI
SPINACETTI** €7,00/HG

Tomahawk-Rindersteak, gebackene Kartoffeln, Spinat

Beef Tomahawk steak, baked potatoes, spinach



MENU' DEGUSTAZIONE "I SAPORI DELLA TERRA"

Fleischgerichte - Meat-based dishes

€ 55,00 / Per Persona

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS MARINATO AGLI AGRUMI CON CRUDITÉS

DI VERDURE STAGIONALI (G.)

Carpaccio vom schwarzen Angus in Zitrusfrüchten mariniert mit Saisongemüse

Carpaccio of black Angus marinated in citrus fruits with seasonal vegetables

LE FETTUCCINE FATTE IN CASA CON RAGOUT DI CHIANINA BATTUTO AL

COLTELLO E MAGGIORANA (A.H.C.I.)

Hausgemachte "Fettucine" Nudeln, Chianina-Rindfleisch-Ragout und Majoran

Home-made "Fettuccine" noodles with Chianina beef ragout and marjoram

LE BABY RIBS DI PATANEGRA, CON PATATE NOVELLE

CON LA BUCCIA AL ROSMARINO (L.)

Iberische Patanegra-Schweinerippchen mit Rosmarinkartoffeln

Iberian Patanegra pork ribs with rosemary roasted potatoes

LA TARTE TATIN CALDA, CON CREMA INGLESE, GELATO

ALLA VANIGLIA E POLVERE DI CANNELLA (A.C.G.)

Warme Tarte Tatin, Englische Creme, Vanilleeis und Zimtpulver

Warm tarte Tatin, custard, vanilla ice cream and cinnamon powder

VINO IN ABBINAMENTO:

PODERE GUSTO - Spavento 2015 - IGP

(Sangiovese, Syrah, Alicante Bouschet)

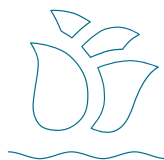
€32,00

VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:

CHÂTEAU VILLEFRANCHE - Sauternes - 2019 - DOC

(90% Semillon, 5% Sauvignon, 5% Muscadelle)

€5,00



FINE RESTAURANT

MENU' DEGUSTAZIONE "POT PURRI"

Vegetarische Gerichte - Vegetables-based dishes

€ 55,00 / Per Persona

LA COCOTTE GRATINATA CON ASPARIGI BIANCHI, UOVO DI QUAGLIA POCHÉ E SALSA MORNAY (C.G.)

Gratinierter weißer Spargel, Wachteleierpoché und Mornay-Sauce

White asparagus, quail egg poché and mornay sauce gratin

I CAPPELLACCI CON RIPIENO DI CAPRINO, RICOTTA E BASILICO, CON POMODORO PACHINO CONCASSÉ, SUCCO D'ARANCIA E MANDORLE TOSTATE (A.C.G.H.)

*Frische Pasta gefüllt mit Ziegenkäse, Ricotta und Basilikum, serviert mit Tomate,
Orangensaft und gerösteten Mandeln*

*Fresh Pasta stuffed with goat cheese, ricotta and basil, served with tomato, orange
juice and toasted almonds*

LA BARCHETTA DI MELANZANE (G)

Aubergine in Form eines Bootes gefüllt mit Gemüse der Saison

Eggplant in the shape of a boat stuffed with seasonal vegetables

LA MILLEFOGLIE, LA CREMA CHANTILLY E LE FRAGOLE (A.C.G.H.)

Millefeuille mit Chantilly-Creme und Erdbeeren

Millefeuille with Chantilly Cream and Strawberries

VINO IN ABBINAMENTO:

CASA DELLE ROSE - Sauvignon Collio 2018 - DOC

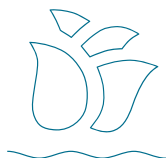
€25,00

VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:

CHÂTEAU VILLEFRANCHE - Sauternes - 2019 - DOC

(90% Semillon, 5% Sauvignon, 5% Muscadelle)

€5,00



FINE RESTAURANT

MENU' DEGUSTAZIONE "CALA ROSSA"

Fischgerichte - Fish-based dishes

€ 70,00 / Per Persona

IL SALMONE SCOZZESE MARINATO ALL'ARANCIO, CON CAVIALE BELUGA, BURRO SALATO ALLE ERBE E CROSTINI CON GRANI ANTICHI (D.G.A.)

*Orangen marinierter schottischer Lachs, Beluga-Kaviar, gesalzene Butter und Croutons
aus alten Getreidesorten*

*Orange marinated Scottish smoked salmon, beluga caviar, salted butter and ancient
grains croutons*

LO SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON "CANOCE" E BOTTARGA DI MUGGINE (A.B.)

Spaghetti mit Heuschreckenkrebsen und Meeräsche-Rogen

Spaghetti with mantis shrimp and mullet roe

IL FRITTO NOBILE DELL'ADRIATICO, CON POLENTA FRITTA E VERDURE IN TEMPURA (A.D.B.P)

Gemischte Fischfritüre, gebratene Polenta und Gemüse-Tempura

Mixed fried fish, fried polenta and vegetable tempura

I MACARONS AL GIANDUIA, ALLA CREMA CHANTILLY, AL PISTACCHIO, ALLA NOCCIOLA (A.C.G.H.)

Gianduja, Chantilly-Creme, Pistazien, Haselnuss-Macarons

Gianduja, Chantilly Cream, Pistachio, Hazelnut Macarons

VINO IN ABBINAMENTO:

VILLA CRESPIA RISERVA DEL GELSO - Franciacorta Dosaggio Zero 2015 - DOCG

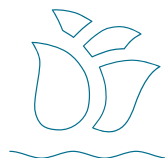
(100% Pinot nero)

€60,00

VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:

COLLIO PICOLIT - 2015 - Muzic - DOC

€6,00



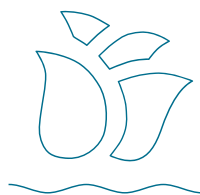
FINE RESTAURANT

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

“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.II.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.

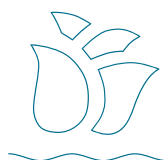
Allergeni: sotto ogni piatto con lettere maiuscole sono indicati gli allergeni contenuti.

IT 22.II.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