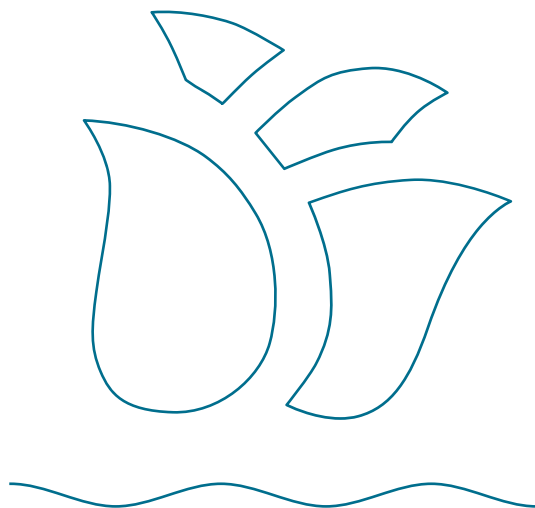


R O S E M A R

J E S O L O



D I N N E R M E N Û

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*

**GLI SCAMPI SCOTTATI CON LA TERRINA DI CAVOLFIORE,** €25,00

**IL PROFUMO DI POMPELMO E IL JUS DI OSTRICA (B.F)**

*Gebratene Scampi mit Blumenkohl, aromatisiert mit Pampelmuse und Austernsauce*

*Seared Scampi with cauliflower, grapefruit fragrance and oyster sauce*

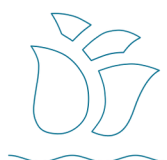
**IL SALMONE SELVAGGIO MARINATO CON IL SUO CAVIALE,** €23,00

**LA CREMA DI CANNELLINI, LA TERRA D'OLIVA E**

**IL PAN BRIOCHE (A.D.I)**

*Marinierter Wildlachs, sein Kaviar, weiße bohnencreme, Olivenstreusel und Pan Brioche*

*Marinated wild salmon, its caviar, white beans cream, olive crumble and pan brioche*



## GLI ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

**LE CAPESANTE CON LA ZUCCA, LA RIDUZIONE AL CAFFÈ** €25,00

**E LA POLVERE DI CAPPERI (D.G.P)**

*Jakobsmuscheln mit Kürbis, Kaffeesauce und Kapernpulver*

*Pilgrim's scallop with pumpkin, coffee sauce and caper powder*

**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** €21,00

**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)** €28,00

*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

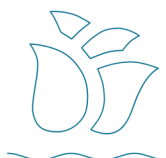
*Chitarrine Nudel mit Hummer, Schwarzer Trüffel und Tomatencoulis*

*Chitarrine pasta with Lobster, black truffle and tomato coulis*

**IL RISOTTO "LA FAGIANA" CON LA CREMA DI PORRO,  
IL POMODORO SECCO, LA SALICORNIA E I RICCI DI MARE  
(A.D.G.P)** €27,00

*Risotto mit Lauchcreme, sonnengetrockneten Tomaten, Glaskraut und Seeigel*

*Risotto with cream of leek, sun-dried tomato, glasswort and sea urchins*



## I PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

**LA ZUPPETTA DI PESCE ALLA VENEZIANA PROFUMATA  
AL LIMONE (A.B.D.F.I.P)** €26,00

*Fischsuppe nach Venezianischer Art aromatisiert mit Zitrone*

*Fish soup Venetian style flavoured with lemon*

**IL RAVIOLO ALLA CARBONARA LIQUIDA (A.C.G)** €24,00

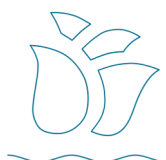
*Ravioli gefüllt mit Carbonara-Sauce*

*Ravioli filled with carbonara sauce*

**LE TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON I PORCINI DEL  
CADORE, IL FOIE GRAS E I LAMPONI (A.C.F.G.I)** €28,00

*Frische Nudeln mit Steinpilzen, Foie Gras und Himbeeren*

*Fresh pasta noodles with porcini mushrooms, foie gras and raspberries*



## I SECONDI PIATTI - ZWEITE GANG - MAIN COURSE

**IL ROMBO IN SALSA DI CAPPERI CON L'INDIVIA ALLE ERBE  
E LA POLVERE DI AMARETTO (A.C.H.D.G)** €30,00

*Steinbutt in Kapernsauce, Kräuterendivie und Amaretto-Pulver*

*Turbot in caper sauce, herb endive and amaretto powder*

**IL FRITTO E LA TEMPURA DI SANT'ERASMO (A.D.B)** €28,00

*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)** €28,00

*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

**LA PIOVRA SCOTTATA AL MARSALA CON IL DELICATO DI  
SEDANO RAPA E IL CETRIOLO FERMENTATO (D.F.G.I)** €28,00

*Gebratener Oktopus mit Marsala, Knollensellerie Sauce und fermentierter Gurke*

*Seared octopus with marsala, celeriac sauce and fermented cucumber*

**IL FILETTO DI MANZO CON IL PAK-CHOI, IL FONDO BRUNO,  
L'AMARENA, LA CREMA DI PATATA E IL TARTUFO NERO (G.I)** €32,00

*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 MILLEFOGLIE DI ZUCCA CON LA PROVOLA DI BUFALA  
AFFUMICATA, LA MAGGIORANA E IL TARTUFO NERO (G)** €25,00

*Kürbis-Auflauf mit geräuchertem Büffel-Provola-Käse, Majoran und schwarzem Trüffel*

*Pumpkin casserole with smoked buffalo provola cheese, marjoram and black truffle*



## MENÙ DEGUSTAZIONE

### ROSE *M*ARIS

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

**€ 75,00 / Per Persona**

#### **LE CAPESANTE CON LA ZUCCA, LA RIDUZIONE AL CAFFÈ E LA POLVERE DI CAPPERI (A.D.I.)**

*Jakobsmuscheln mit Kürbis, Kaffeesauce und Kapernpulver  
Pilgrim's scallop with pumpkin, coffee sauce and caper powder*

#### **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 I PORCINI DEL CADORE, IL FOIE GRAS E I LAMPONI (A.C.F.G.I)**

*Frische Nudeln mit Steinpilzen, Foie Gras und Himbeeren  
Fresh pasta noodles with porcini mushrooms, foie gras and raspberries*

#### **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" CON LA CREMA DI PORRO, IL POMODORO SECCO E LA SALICORNIA (A.D.F.G.I)**

*Risotto mit Lauchcreme, sonnengetrockneten Tomaten und Glaskraut*

*Risotto with cream of leek, sun-dried tomato and glasswort*

**LA MILLEFOGLIE DI ZUCCA CON LA PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, LA MAGGIORANA E IL TARTUFO NERO (A.G.H)**

*Kürbis-Auflauf mit geräuchertem Büffel-Provola-Käse, Majoran und schwarzem Trüffel*

*Pumpkin casserole with smoked buffalo provola cheese, marjoram and black truffle*

**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"

<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.



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