

Le proposte del nostro menu
sono realizzate con ingredienti freschi
di prima qualità e ogni singola pietanza
viene preparata al momento.

The proposals of our menu
are realized with fresh, first-quality
ingredients and every single dish
is freshly prepared.

Die Vorschläge unserer Speisekarte
werden mit frischen erstklassigen
Zutaten hergestellt und jedes einzelne Gericht
wird im Moment zubereitet.

CARI CLIENTI, SAREMO LIETI DI AIUTARVI A SCEGLIERE IL MIGLIOR PIATTO COMPATIBILE
CON QUALSIASI PROBLEMA SPECIFICO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE.
IL NOSTRO PERSONALE È ADEGUATAMENTE FORMATO E CI AUGURIAMO DI TROVARE IL MODO MIGLIORE
PER SODDISFARVI E VENIRE INCONTRO ALLE VOSTRE ESIGENZE SPECIFICHE.
GRAZIE

DEAR CUSTOMERS, WE WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH COMPATIBLE
WITH ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE.
OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE TO FIND THE BEST WAY TO SATISFY YOU
AND MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.
THANK YOU

LIEBE KUNDEN, WIR HELFEN IHNEN GERNE BEI DER AUSWAHL DES BESTEN GERICHTES,
DAS MIT EINER BESTIMMTEN NAHRUNGSMITTELALLERGIE ODER-UNVERTRÄGLICHKEIT KOMPATIBEL IST.
UNSER PERSONAL IST ENTSPRECHEND GESCHULT UND WIR HOFFEN, DEN BESTEN WEG ZU FINDEN,
UM SIE ZUFRIEDEN ZU STELLEN UND IHRE SPEZIFISCHEN BEDÜRFNISSE ZU ERFÜLLEN.
DANKE SCHÖN!




ROSE & SAPORI
RESTAURANT

PROPOSTE SPECIALI TARTUFO BIANCO

SPECIAL WHITE TRUFFLE PROPOSALS

SPEZIELLE VORSCHLÄGE MIT WEISSEM TRÜFFEL

-  Uovo in camicia su pure di tartufo, crema al parmigiano reggiano 36 mesi e tartufo bianco

Poached egg on truffle puree, 36-month Parmesan cream and white truffle

Pochiertes Ei auf Trüffelpüree, 36-monatige Parmesancreme und weißem Trüffel

-  Tagliolini all'uovo con burro di malga e tartufo bianco

Egg tagliolini with malga butter and white truffle

Eier-Tagliolini mit Malga-Butter und weißem Trüffel

-   Filetto di scottona italiana con tartufo bianco e patate

Italian fillet steak with white truffle and potatoes









Italienisches Filetsteak mit weißem Trüffel und Kartoffeln

Il costo del tartufo in aggiunta sarà calcolato in base alle quotazioni di mercato
The cost of the additional truffle will be calculated according to market quotations
Der Preis für den zusätzlichen Trüffel wird nach den Marktpreisen berechnet



DEGUSTAZIONE PESCE - FISH TASTING MENU FISCHVERKOSTUNG


PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH

-   Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno, frutta esotica e sorbetto al maracuja
Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and maracuja sorbet
Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar, exotischer Früchte und Maracuja Sorbet
-   Polpo ai ferri su crema al pomodoro arrostito con harissa e pane carasau
Grilled octopus on roasted tomato cream with harissa and carasau bread
Gegrillter Oktopus auf gerösteter Tomatencreme mit Harissa und Carasau-Brot
-   Soffice di ricotta con sugo di rana pescatrice e crema di zafferano
Soft ricotta cheese dumpling with monkfish sauce and saffron cream
Weiche Ricotta-Käseknödel mit Seeteufel-Sauce und Safrancreme
-   Tonno rosso marinato in salsa di soia con crema di latte di cocco al curry rosso, spuma di piselli al sentore di wasabi e crispy di riso soffiato al carbone
Red tuna marinated in soy sauce, coconut milk cream with red curry, wasabi-scented pea mousse and charcoal puffed rice crisp
In Sojasauce marinierter Blauflossenthunfisch mit roter Curry- und Kokosmilch-Creme, Erbsenschaum mit Wasabi-Geschmack und Kohle-Puffreis-Crispy

Sfogliatella con mousse alla nocciola e gelato alla panna
Sfogliatella with hazelnut mousse and cream ice-cream
Sfogliatella mit Hazelnuss-Mousse und Sahneis

75,00

Per persona bevande escluse | Per person drinks excluded | Pro Person ohne Getränke
Ultima ordinazione possibile entro le 21.45 - To be ordered by 9.45 pm - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr

 Menu disponibile anche nella variante senza glutine
Gluten-free menu version available
Eine glutenfreie Version des Menüs ist verfügbar

 Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht








I prezzi sono indicati in Euro | The prices are indicated in Euro | Die Preise sind in Euro angegeben



ROSE & SAPORI
RESTAURANT


DEGUSTAZIONE TERRA - MEAT TASTING MENU FLEISCHVERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH

-   Tartare di filetto al coltello accompagnata da tartufo nero, uovo cotto a bassa temperatura, panna acida, capperi, cipolla rossa, senape all'antica e pane ai cereali
Knife-cut fillet tartare with black truffle, sour cream, egg cooked at low temperature, capers, red onion, whole-grain mustard and cereal bread
Handgeschnittenes Filettartar mit schwarzem Trüffel, saurer Sahne, bei niedriger Temperatur-gekochtem Ei, Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf und Vollkornbrot
-   Petto d'oca affumicato, crema di castagne montata con miele di castagno e soia, crostini di pan brioche al pepe nero
Smoked goose breast, whipped chestnut cream with chestnut honey and soy, brioche croutons with black pepper
Geräucherte Gänsebrust, Kastaniencreme mit Kastanienhonig und Soja, Brioche-Croutons mit schwarzem Pfeffer
-   Soffice di ricotta al sentore di erba cipollina con ragù d'oca e tartufo nero
Soft ricotta cheese dumpling with chive scent, goose ragout and black truffle
Weiche Ricotta-Käseknödel mit Schnittlauchgeschmack, Gänseragout und Schwarztrüffel
-   Suprema d'anatra rosolata su crema di polenta taragna affumicata, finferli e cavolo romanesco
Browned duck supreme on smoked Taragna polenta cream, chanterelles and Romanesco cabbage
Gebratene Entenbrust auf geräucherter Taragna Polenta, Pfifferlingen und Romanesco-Kohl
-  Rosetta croccante con crema al mandarino e sorbetto ananas e zenzero
Crispy rosette with tangerine cream and pineapple&ginger sorbet
Knusprige Rosette mit Mandarinencreme und Ananas- und Ingwer-Sorbet

68,00

Per persona bevande escluse | Per person drinks excluded | Pro Person ohne Getränke
Ultima ordinazione possibile entro le 21.45 - To be ordered by 9.45 pm - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr

 Menu disponibile anche nella variante senza glutine
Gluten-free menu version available
Eine glutenfreie Version des Menüs ist verfügbar

 Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht

I prezzi sono indicati in Euro | The prices are indicated in Euro | Die Preise sind in Euro angegeben



ROSE & SAPORI
RESTAURANT

CRUDITÉS DI MARE RAW SEAFOOD ROHE MEERESFRÜCHTE

PLATEAU ROSE & SAPORI



2 Scampi Porcupine, 2 gamberi rossi di Mazara del Vallo, 1 ostrica Gillardeau, 1 ostrica Fine de Claire, ricciola in salsa ceviche, carpaccio di capasanta al pepe di Timut, carpaccio di tonno 60

2 Porcupine scampi, 2 Mazara del Vallo red prawns, 1 Gillardeau oyster, 1 Fine del Claire oyster, amberjack in ceviche sauce, scallop carpaccio with Timut pepper, tuna carpaccio

2 Scampi Porcupine, 2 rote Garnele aus Mazara del Vallo, 1 Gillardeau-Auster, 1 Fine de Claire-Auster, Bernsteinmakrele in Ceviche-Sauce, Jakobsmuschel-Carpaccio mit Timut-Pfeffer, Thunfisch-Carpaccio

LA FINISSIMA



Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno, frutta esotica e sorbetto al maracuja 28

Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and Maracuja sorbet

Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar, exotischer Früchte und Maracuja Sorbet

MY PLATEAU

Scampi Porcupine € 6 al pz.

Gambero rosso di Mazara del Vallo € 8 al pz.

Mazara del Vallo red prawn
Rote Garnele aus Mazara del Vallo

Ostrica Gillardeau € 5 al pz.

Gillardeau Oyster
Gillardeau Auster

Ostrica Fine de Claire € 5 al pz.

Fine de Claire Oyster
Fine de Claire Auster






ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN

-   Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno, frutta esotica e sorbetto al maracuja 28
Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and maracuja sorbet
Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar, exotischer Früchte und Maracuja Sorbet
-   Polpo ai ferri su crema al pomodoro arrostito con harissa e pane carasau 24
Grilled octopus on roasted tomato cream with harissa and carasau bread
Gegrillter Oktopus auf gerösteter Tomatencreme mit Harissa und Carasau-Brot
-  Salmone croccante marinato al lime con alga kombu fritta 24
Lime-marinated crispy salmon with fried kombu seaweed
Knusprig mit Limetten mariniertes Lachs mit frittiertem Kombu-See gras
-  Uovo in camicia su purè di patate tartufate, crema al Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero 24
Poached egg on truffled mashed potatoes, 36-month Parmesan cream and black truffle
Pochiertes Ei mit Trüffel-Kartoffelpüree, Parmigiano-Käsecreme und schwarzem Trüffel
-   Petto d'oca affumicato, crema di castagne montata con miele di castagno e soia, crostini di pan brioche al pepe nero 24
Smoked goose breast, whipped chestnut cream with chestnut honey and soy, brioche croutons with black pepper
Geräucherte Gänsebrust, Kastaniencreme mit Kastanienhonig und Soja, Brioche-Croutons mit schwarzem Pfeffer
-   Tartare di filetto al coltello accompagnata da tartufo nero, uovo cotto a bassa temperatura, panna acida, capperi, cipolla rossa, senape all'antica e pane ai cereali 25
Knife-cut fillet tartare with black truffle, sour cream, egg cooked at low temperature, capers, red onion, whole-grain mustard and cereal bread
Handgeschnittenes Filettartar mit schwarzem Trüffel, saurer Sahne, bei niedriger Temperatur-gekochtem Ei, Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf und Vollkornbrot





PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG


 Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo 26
Spaghetti cacio e pepe with Mazara del Vallo red prawn tartare
Spaghetti mit Cacio Käse und Pfeffer und rotem Tartar aus Garnelen aus Mazara del Vallo


  Risotto acquerello riserva 18 mesi all' astice bretone con zucca, robiola ed essenza di salvia (minimo 2 persone – tempo di cottura 20 min.) 25
Acquerello risotto reserve aged 18 months with Breton lobster, pumpkin, robiola cheese and sage essence (minimum 2 persons - cooking time 20 min.)
Acquerello Risotto Reserve 18 Monate mit bretonischem Hummer, Kürbis, Robiola-Käse und Salbei-Essenz (mind. 2 Personen – Kochzeit 20 Min.)

  Tagliolini all'uovo con anguilla affumicata su crema di carciofi e topinambur fritto 22
Tagliolini egg pasta with smoked eel on artichoke cream and fried Jerusalem artichoke
Frische Tagliolini mit geräuchertem Aal auf Artischockencreme und frittiertem Topinambur

  Soffice di ricotta con sugo di rana pescatrice e crema di zafferano 20
Soft ricotta cheese dumpling with monkfish sauce and saffron cream
Weiche Ricotta-Käseknödel mit Seeteufel-Sauce und Safrancreme



Ravioli ripieni con Monte Veronese, salsa foie gras d'anatra, porcini trifolati e perle di tartufo nero 25
Ravioli filled with Monte Veronese cheese, duck foie gras sauce, sautéed porcini mushrooms and black truffle pearls
Ravioli gefüllt mit Monte Veronese-Käse, Entenstopfleber-Sauce, Steinpilzen und schwarzen Trüffelperlen



 Gnocco di patata a pasta gialla con pesto di radicchio e spuma di noci 22
Yellow potato dumpling with radicchio pesto and walnut mousse
Gelbe Kartoffelknödel mit Radicchio-Pesto und Walnussmousse



  Tagliatelle 'Pietro Massi' al ragù d'oca con tartufo nero 24
'Pietro Massi' tagliatelle with goose ragout and black truffle
Hausgemachte Tagliatelle mit Gänseragout und schwarzem Trüffel





SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES HAUPTGANG FISCH



  Halibut scottato alla piastra, salsa alle mandorle con foglie di kinome, tapioca fritta e taccole 30
Grilled seared halibut, almond sauce with kinome leaves, fried tapioca and snow peas
Gegrillter Heilbutt, Mandelsauce mit Kinome-Blättern, gebratener Tapioka und Zuckerschoten



  Tonno rosso marinato in salsa di soia con crema di latte di cocco al curry rosso, spuma di piselli al sentore di wasabi e crispy di riso soffiato al carbone 28
Red tuna marinated in soy sauce, coconut milk cream with red curry, wasabi-scented pea mousse and charcoal puffed rice crisp
In Sojasauce mariniertes Blauflossenthunfisch mit roter Curry- und Kokosmilch-Creme, Erbsenschaum mit Wasabi-Geschmack und Kohle-Puffreis-Crispy

  Turbante di trota del Garda su spinacini novelli, salsa olandese, germogli di senape e caviale di trota 23
Garda Trout with baby spinach, hollandaise, mustard sprouts and trout caviar
Gardasee Forelle auf Babyspinaten, Holländische Sauce, Senfsprossen und Forellenkaviar

  Gran zuppa di pesce con crostoni di pane pugliese 38
Great fish soup with Pugliese bread croutons
Fischsuppe mit Brotcroutons

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Gamberoni e scampi 35
Kind prawns and scampi
Riesengarnelen und Scampi

  Filetto di branzino di Orbetello 24
Orbetello seabass fillet
Orbetello Seebarsch Filet

CONTORNI

Verdure alla griglia
Verdure al vapore
Insalata mista
Patate al forno
Patatine fritte

SIDE DISHES

Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Baked potatoes
French fries

BEILAGEN



Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Bratkartoffeln
Pommes frites



8,00





ROSE & SAPORI
RESTAURANT

SECONDI DI CARNE MEAT MAIN COURSES HAUPTGANG FLEISCH

  Guancetta di manzo brasata all'amarone con purè di patate 28
Beef cheek braised in Amarone with mashed potatoes
In Amarone geschmortes Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree

  Suprema d'anatra rosolata su crema di polenta taragna affumicata, finferli e cavolo romanesco 26
Browned duck supreme on smoked Taragna polenta cream, chanterelles and Romanesco cabbage
Gebratene Entenbrust auf geräucherter Taragna Polenta, Pfifferlingen und Romanesco-Kohl

  Filetto di Scottona in crosta di porcini, spugnole e salsa tartufata con patate alla provenzale 28
Heifer fillet in a crust of porcini mushrooms, morels and truffle sauce with Provençal potatoes
Filet von Scottona in einer Kruste aus Steinpilzen, Morcheln und Trüffelsauce mit provenzalischen Kartoffeln

  Carrè di maialino da latte cotto a bassa temperatura su rosti di patate e crema di mela verde "Smith" 26
Loin of suckling piglet cooked at low temperature on potato rosti and green "Smith" apple cream
Spanferkelbraten, bei niedriger Temperatur gegart, auf Kartoffelrösti und grüner Apfelcreme

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Filetto di Scottona 25
Beef fillet
Rindfleisch Filet

CONTORNI

Verdure alla griglia
Verdure al vapore
Insalata mista
Patate al forno
Patatine fritte

SIDE DISHES

Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Baked potatoes
French fries

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Bratkartoffeln
Pommes frites

8,00




ROSE & SAPORI
RESTAURANT

DESSERT

Tortino caldo al cioccolato bianco e pistacchio con cuore morbido di crema di latte e gelato al fior di latte 12

Warm white chocolate and pistachio cake with a soft heart of milk cream and fior di latte ice-cream

Warmer Kuchen mit weißer Schokolade und Pistazien mit einem weichen Herz aus Milchcreme und Fior di Latte-Eiscreme

 Cioccolato in consistenze (mousse al cioccolato bianco, morbido al gianduia, gelato al cioccolato, crumble di cioccolato al latte, raffaello al cocco e perle di cioccolato) 12

Chocolate in textures (white chocolate mousse, giandujotto, chocolate ice cream, milk chocolate crumble, coconut Raffaello and chocolate pearls)

Schokolade in Texturen (weiße Schokoladenmousse, Giandujotto, Schokoladeneis, Milchsokoladencrumble, Kokosnuss Raffaello und Schokoladenperlen)

Tartelletta con mele caramellate al profumo di cannella, gelato al passito di uve Turbiana e germogli di zucchero azteco 12

Tartlet with cinnamon-flavoured caramelised apples, Turbiana raisin Passito wine ice cream and "Aztec sugar" sprouts

Törtchen mit karamellisierten Äpfeln mit Zimtgeschmack, Turbiana-Rosinen Passito-Eis und "Aztekenzucker" Sprossen

 Rosetta croccante con crema al mandarino e sorbetto ananas e zenzero 12

Crispy rosette with tangerine cream and pineapple&ginger sorbet

Knusprige Rosette mit Mandarinencreme und Ananas- und Ingwer-Sorbet

Sfogliatella con mousse alla nocciola e gelato alla panna 12

Sfogliatella with hazelnut mousse and cream ice-cream

Sfogliatella mit Hazelnuss-Mousse und Sahneeis

  Selezione di sorbetti di nostra produzione (fragola, maracuja, ananas / zenzero) 10

Homemade sorbet selection (strawberry, passion fruit, pineapple/ginger)

Auswahl von hausgemachten Sorbets (Erdbeere, Maracuja, Ananas/Ingwer)

Lui & Lei - Composizione del pasticciere per 2 persone 23


Him & Her – Pastry chef's dessert selection for 2 people

Er & Sie - Dessert Auswahl aus unserer Konditorei für 2 Personen


 Selezione di formaggi con marmellate e mostarde 20

Cheese selection with jams and mustards

Käseauswahl mit Marmelade und Senfsauce

 Piatto senza glutine o disponibile nella variante senza glutine con una maggiorazione di € 2
Gluten-free dish or available in a gluten-free version at a surcharge of € 2

Glutenfreies Gericht oder gegen Aufpreis von € 2 in glutenfreier Variante erhältlich

 Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht

COPERTO € 5 / COVER CHARGE € 5 / GEDECK € 5



Se la nostra cucina ti è piaciuta, parlane con gli amici.

Se non ti è piaciuta, parlane con noi.

If you enjoyed our cuisine, please spread the word.

If not, be so kind to share your opinion with us.

Erzählen Sie es bitte weiter, wenn Ihnen unsere Küche geschmeckt hat.

Wenn nicht, bitte teilen Sie es uns mit.

Si comunica alla Spettabile Clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del reg. CE n° 852/04)

ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011 – Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Il personale è stato formato per poter rispondere a specifiche richieste di chiarimento ed informazioni sugli stessi presenti nel menù proposto.

We inform you that some products are treated with the rapid reduction of temperature (Law CE n. 852/04)

ALLERGENS - Regulation (EU) 1169/2011 - An allergen table is at your disposal. Our staff is well trained in order to give any further information regarding allergens in our menu.

Wir teilen Ihnen mit, dass einige Produkte nach der Richtlinie (EC n. 852/04) schockgefrostet werden.

ALLERGENE - Verordnung (EU) 1169/2011 - Eine Allergene-Tabelle ist zur Verfügung. Unser Servicepersonal ist bereit, Ihnen weitere Informationen über in unserem Menü vorhandene Allergene zu geben.



ROSE & SAPORI
RESTAURANT