

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



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

  Salmone marinato alla rapa rossa con salsa di kren e burro montato alle acciughe
Marinated salmon with beetroot, horseradish sauce and anchovy whipped butter
Marinierter Lachs mit roter Rübe, Krensauce und Schlagbutter mit Sardellen

  Soffice di ricotta al sentore di erba cipollina con ragù di triglia di scoglio
Soft ricotta cheese dumpling with chive scent with red mullet ragout
Weiche Ricotta-Käseknödel mit Schnittlauchgeschmack mit Meeräsche-Ragout

  Black cod gratinato su crema di edamame e rosti di patate
Black cod au gratin on edamame cream and potato rosti
Gratinierter Black Cod auf Edamame Creme und Kartoffelrösti

 Semifreddo di litchi e miele di acacia
Lychee and acacia honey semifreddo
Halbgefrorene aus Lichi und Akazienhonig

70,00

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

 Menù 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 capperi, cipolla rossa, senape antica, acciuga del Cantabrico, tuorlo d'uovo e pan brioche tostato
Knife-cut fillet tartare with capers, red onion, mustard, Cantabrian anchovy, egg yolk and toasted brioche bread
Handgeschnittenes Filettartar mit Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf, Kantabrischer Sardelle, Eigelb und Toastbrot

 Panna cotta agli asparagi con fiocchetto e gnocco fritto
Panna cotta with asparagus, Fiocchetto ham and fried gnocchi
Panna Cotta mit Spargeln, Fiocchetto Schinken und frittiertem Gnocco


  Soffice di ricotta al sentore di erba cipollina con ragù d'oca e tartufo estivo
Soft ricotta cheese dumpling with chive scent with goose ragout and summer truffle
Weiche Ricotta-Käseknödel mit Schnittlauchgeschmack, Gänseragout und Sommertrüffel

  Petti di quaglia rosolati con indivia belga agli agrumi, chutney di albicocche e pomodoro
Browned quail breasts with Belgian endive salad, citrus fruits, apricot chutney and tomatoes
Gebratene Wachtelbrüste mit belgischem Endiviensalat mit Zitrusfrüchten und Aprikosen- und Tomaten-Chutney

 Morbido di passion fruit e sablè alle mandorle con gelatina di ananas
Soft passion fruit cream with almond sable and pineapple jelly
Passionsfruchtcreme und Mandel-Sablé mit Ananasgelee

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

 Menù 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

 Polpo fritto al pane Panko e nuvole di riso con avocado e pomodoro, accompagnati da salsa agrodolce 24

Fried octopus with Panko bread and fried rice clouds with avocado and tomato, accompanied by sweet and sour sauce

Gebratener Oktopus mit Panko-Brot und gebratenen Reiswolken mit Avocado und Tomate, dazu süß-saure Sauce

  Salmone marinato alla rapa rossa con salsa di kren e burro montato alle acciughe 24



Marinated salmon with beetroot, horseradish sauce and whipped anchovy butter

Marinierter Lachs mit roter Rübe, Krensaucce und Schlagbutter mit Sardellen

 Tartare di gambero rosso su avocado e burrata 25



Red prawn tartare with avocado and burrata

Roter Krebs Tartar mit Avocado und Burrata

  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

  Tartare di filetto al coltello accompagnata da capperi, cipolla rossa, senape antica, acciuga del Cantabrico, tuorlo d'uovo e pan brioche tostato 24

Knife-cut fillet tartare with capers, red onion, mustard, Cantabrian anchovy, egg yolk and toasted brioche bread

Handgeschnittenes Filettartar mit Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf, Kantabrischer Sardelle, Eigelb und Toastbrot

Frisella integrale di Altamura in panzanella con burrata 18

Panzanella salad with Altamura whole grain frisella bread and Burrata cheese

Altamura Frisella Vollkornbrot mit Panzanella Salat und Burrata Käse



 Panna cotta agli asparagi con fiocchetto e gnocco fritto 22



Panna cotta with asparagus, Fiocchetto ham and fried gnocchi


Panna Cotta mit Spargeln, Fiocchetto Schinken und frittiertem Gnocco





PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG



  Paccheri rigati con code di scampi, bruciato di pomodoro e bisque 24
Striped paccheri pasta with prawn tails, burnt tomato and bisque sauce
Gestreifte Paccheri Pasta mit Scampi-Schwänzen, verbrannter Tomate und Bisque-Soße



  Tagliolini freschi all'uovo con granseola 28
Fresh tagliolini egg pasta with spider crab
Frische Tagliolini mit Meerspinne



 Risotto Acquerello riserva 18 mesi alla canapa con carpaccio di gamberi rossi di Mazara e ricotta stagionata (minimo 2 persone – tempo di cottura 20 min.) 25
Acquerello risotto reserve aged 18 months with hemp, Mazara red prawn carpaccio and seasoned ricotta cheese (minimum 2 people – cooking time 20 min.)
Acquerello Risotto Reserve 18 Monate geältert mit Hanf, Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara und abgelagertem Ricotta-Käse (mind. 2 Personen – Kochzeit 20 Min.)

  Soffice di ricotta al sentore di erba cipollina con ragù di triglia di scoglio 20
Soft ricotta cheese dumpling with chive scent with red mullet ragout
Weiche Ricotta-Käseknödel mit Schnittlauchgeschmack mit Meeräsche-Ragout

Ravioli ripieni di stracchino e pistacchi su crema di zucchine e speck croccante 24
Ravioli filled with stracchino cheese and pistachio with zucchini cream and crunchy speck
Mit Stracchino-Käse und Pistazie-gefüllte frische Ravioli mit Zucchinicreme und knusprigem Speck



  Spaghetti all'aglio nero con Habanero chocolate e crumble di alici del Cantabrico 22
Spaghetti with black garlic, Habanero chocolate chilli pepper and Cantabrian Sea anchovy crumble
Spaghetti mit schwarzem Knoblauch, Habanero chocolate Chili Paprika und Kantabrische Anchovisstreusel



  Tonnarelli all'uovo con sarde di lago, datterini confit e pane di Altamura croccante 20
Fresh tonnarelli egg pasta with lake sardines, datterini tomatoes confit and crispy Altamura bread
Frische Tonnarelli mit Seesardinen, konfitierten Datteltomaten und knusprigem Altamura-Brot



  Tagliatelle 'Pietro Massi' al ragù d'oca con tartufo estivo 22
'Pietro Massi' tagliatelle with goose ragout and summer truffle
Hausgemachte Tagliatelle mit Gänseragout und Sommertrüffel





SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES HAUPTGANG FISCH

  Black cod gratinato su crema di edamame e rosti di patate 28
Black cod au gratin on edamame cream and potato rosti
Gratinierter Black Cod auf Edamame Creme und Kartoffelrösti



  Tonno albacora su taccole e spuma di soia e miso 26
Yellowfin tuna with snow peas and soy & miso mousse
Gelbflossenthunfisch mit Zuckerschoten und Soja-Miso-Mousse

  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

  Scampi reali al forno con julienne primaverile e popcorn di quinoa 35
Baked king prawns with spring julienne and quinoa popcorn
Gebackene Riesengarnelen mit Frühlingjulienne und Quinoa-Popcorn

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Gamberoni e Aragosta di Mauritius 37
King prawns and Mauritian spiny-lobster
Riesengarnelen und Langouste aus Mauritius

  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





SECONDI DI CARNE MEAT MAIN COURSES HAUPTGANG FLEISCH

  Costolette d'agnello scottadito, patate alla provenzale e porro bruciato 28
Grilled lamb chops, Provençal potatoes and burnt leeks
Gegrillte Lammkoteletts, provenzalische Kartoffeln und verbrannter Lauch

  Petti di quaglia rosolati con indivia belga agli agrumi e chutney di albicocca e pomodoro 26
Browned quail breasts with Belgian endive salad, citrus fruits, apricot chutney and tomatoes
Gebratene Wachtelbrüste mit belgischem Endiviensalat mit Zitrusfrüchten und Aprikosen- und Tomaten-Chutney

 Filetto di scottona al pepe verde del Madagascar e purè di patate 28
Beef fillet with Madagascar green pepper and mashed potatoes
Rinderfilet mit Madagascar grünem Pfeffer und Kartoffeln-Püree

  Animelle alla salvia con salsa al Lugana su spinacini novelli 24
Sweetbreads with sage and Lugana sauce on baby spinach
Kalbsbries mit Salbei und Lugana-Sauce auf Babyspinat

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



DESSERT

-  Mousse pralinata, fragole in gelatina e cioccolato bianco con sorbetto di fragola 12
Praline mousse, strawberries in jelly and white chocolate with strawberry sorbet
Pralinenmousse, Erdbeeren in Gelee und weißer Schokolade mit Erdbeersorbet
-  Semifreddo di litchi e miele di acacia 12
Lychee and acacia honey semifreddo
Halbgefrorene aus Lichi und Akazienhonig
- Tartelletta ai lamponi, pan di pistacchio, crema alla vaniglia di Tahiti e gelato al pistacchio salato 12
Raspberry tartlet, pistachio cake, Tahitian vanilla cream and savory pistachio ice-cream
Himbeertörtchen, Pistazienkuchen, Tahitianische Vanillecreme und Gesalzenes Pistazieneis
-   Macedonia esotica con zucchero filato e sorbetto all'ananas e zenzero 12
Exotic fruit salad with candyfloss and pineapple & ginger sorbet
Exotischer Obstsalat mit Zuckerwatte und Ananas-Ingwer-Sorbet
-  Morbido di passion fruit e sablé alle mandorle con gelatina di ananas 12
Passion fruit soft cream with almond sable and pineapple jelly
Passionsfruchtcreme und Mandel-Sablé mit Ananasgelee
-   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