



ROSE & SAPORI

RESTAURANT



PRANZI E CENE DI AUGURI NATALE 2023

Vi presentiamo le nostre proposte gourmet
per concludere l'anno nel migliore dei modi.

Ambiente elegante e raffinato, vista lago unica, servizio
impeccabile ma soprattutto **cucina raffinata e creativa**,
per un evento memorabile!





ROSE & SAPORI
RESTAURANT

MENU DI PESCE

PROPOSTA 1

Entrée di benvenuto con bollicine

Carpaccio di pesce spada affumicato su valeriana ed agretto di lamponi

Tartelletta di porri e salmone con salsa al Lugana

Risotto con mazzancolle, timo e lime

Tortelli di branzino al nero con dadolata di pomodori San Marzano ed olio al basilico

Ombrina in crosta di mandorle, salsa al prosecco e patate prezzemolate

Dessert

€ 70 per persona

PROPOSTA 2

Entrée di benvenuto con bollicine

Salmone marinato agli agrumi di Sicilia e cremoso di formaggio con crostini di pane

Polpo ai ferri su crema al pomodoro arrostito con harissa e pane carasau

Risotto con capesante e porcini

Trancetti di rana pescatrice con patatine e carciofi al sentore di menta

Dessert

€ 65 per persona

PROPOSTA 3

Entrée di benvenuto con bollicine

Capesante rosolate su purè di melanzane affumicate al lime e croccante di nocciola

Risotto allo zafferano e branzino d'Orbetello

Ravioli di ricotta e spinaci al burro spumeggiante e pecorino

Filetto di orata alla mediterranea

Dessert

€ 60 per persona

PROPOSTA 4

Entrée di benvenuto con bollicine

Polpo ai ferri su crema al pomodoro arrostito con harissa e pane carasau

Risotto ai frutti di mare

Turbante di branzino al forno con verdure al burro

Dessert

€ 55 per persona



MENU DI CARNE

PROPOSTA 1

Entrée di benvenuto con bollicine

Sfogliata calda con funghi porcini e fonduta
di Monte Veronese 24 mesi

Carpaccio di manzo su letto di rucola, scaglie di
Parmigiano e carciofi trifolati

Risotto ai finferli e mirtilli

Gnocco di patata a pasta gialla con pesto di
radicchio e spuma di noci

Guancetta di manzo brasata al Bardolino
con polenta taragna

Dessert

€ 70 per persona

PROPOSTA 3

Entrée di benvenuto con bollicine

Tartelletta di zucca su crema di robiola e
croccante di prosciutto di Parma

Risotto ai porcini e cialda di Bagoss di Bagolino

Gnocco di patata a pasta gialla con pesto
di radicchio e spuma di noci

Petto di faraona con castagne

Dessert

€ 60 per persona

PROPOSTA 2

Entrée di benvenuto con bollicine

Tortino di radicchio trevisano

Risotto alla zucca e spuma di blue cheese

Tortelli di zucca al burro versato

Carré di vitello in dolce cottura con salsa ai funghi
e patate alle erbe di Provenza

Dessert

€ 65 per persona

PROPOSTA 4

Entrée di benvenuto con bollicine

Carpaccio di manzo su letto di rucola, scaglie di
Parmigiano e carciofi trifolati

Garganelli di pasta fresca con speck e porri

Filetto di maialino al pepe rosa
con patate alla provenzale

Dessert

€ 55 per persona





ROSE & SAPORI
RESTAURANT

IL DESSERT È A SCELTA ANTICIPATA TRA I SEGUENTI:

Semifreddo al torroncino

Mousse di cioccolato con salsa alla vaniglia

Tartelletta con mele caramellate al profumo di cannella
e gelato al passito di uve Turbiana

Sfogliatella con mousse alla nocciola e gelato alla panna

Cheesecake ai mirtilli



Tutte le proposte di menu si intendono comprensive di acqua, caffè
e vino del territorio (1/4 per persona), iva 10% inclusa.
Sono personalizzabili in base alle specifiche esigenze, incluse le intolleranze.

Possibilità di riservare la nostra veranda vista lago ad uso esclusivo.
Nelle sale ristorante è disponibile un impianto audio con microfoni
ed inoltre su richiesta si organizzano serate musicali.



Ristorante Rose & Saporì presso Villa Rosa Hotel 4*
Lungolago C. Battisti, 89, 25015 Desenzano del Garda (BS)
+39 030 9144585, info@roseesapori.eu
www.ristoranteroseesapori.com