ROSE&SAPORI
RESTAURANT

THURSDAY 24 DECEMBER 2026 · DONNERSTAG, 24. DEZEMBER 2026

Christmas Eve Dinner

HEILIGABEND-DINNER

WITH LIVE SAX MUSIC · MIT LIVE-SAX MUSIC

WELCOME ENTRÉE AND A GLASS OF SPARKLING WINE
WILLKOMMENS-ENTRÉE UND EIN GLAS SEKT

LANGOUSTINE TARTARE, FOIE GRAS PÂTÉ, OSMOSIS-INFUSED PEARS AND PORT GEL
SCAMPI-TATAR, FOIE-GRAS-PÂTÉ, OSMOTISIERTE BIRNEN UND PORTWEIN-GEL

GNOCCHETTI WITH CACCIUCCO
GNOCCHETTI MIT CACCIUCCO

LOW-TEMPERATURE BLACK COD, CHICORY SHOOTS AND ANCHOVY SAUCE
BLACK COD BEI NIEDRIGTEMPERATUR GEGART, CHICORÉE-SPROSSEN UND SARDELLEN-SAUCE

LEMON BONBON
ZITRONEN-BONBON

PAVLOVA WITH VANILLA CREAM AND GREEN APPLE
PAVLOVA MIT VANILLESAHNE UND GRÜNEM APFEL

PETITS FOURS
PETITS FOURS

€85 PER PERSON, DRINKS AND COVER EXCLUDED
85 € PRO PERSON GETRÄNKE UND GEDECKNICHT INBEGRIFFEN

INFO +390309144585, INFO@ROSEESAPORI.EU

ROSE&SAPORI

RESTAURANT

FRIDAY 25 DECEMBER 2026 · FREITAG, 25. DEZEMBER 2026

Christmas Lunch

WEIHNACHTS MITTAGESSEN

WELCOME ENTRÉE AND A GLASS OF SPARKLING WINE
WILLKOMMENS-ENTRÉE UND EIN GLAS SEKT

COTECHINO (TRADITIONAL SAUSAGE), LENTIL FOAM, HORSERADISH AND PEARÀ (PEPPERED BREAD SAUCE) CRISPS €20
COTECHINO((ITALIENISCHE KOCHWURST), LINSENSCHAUM, MEERRETTICH UND PEARÀ (PFEFFER-BROTSAUCE)-CHIPS 20 €

TORTELLINI DI VALEGGIO IN BEEF CONSOMMÉ €28
TORTELLINI AUS VALEGGIO IN RINDERCONSOMMÉ 28 €

TENDER BEEF ON POTATO MOUSSE WITH CHARD €30
ZARTES RIND AUF KARTOFFELMOUSSELINE UND MANGOLD 30 €

CHRISTMAS DESSERT €12
PANETTONE FRENCH TOAST,MANDARIN, CHOCOLATE CRÉMEUX AND MARSALA FOAM
WEIHNACHTSDESSERT 12 €
PANETTONE-FRENCH-TOAST, MANDARINE, SCHOKOLADEN-CRÉMEUX UND MARSALASCHAUM

EACH DISH IS ALSO AVAILABLE À LA CARTE,
OR THE FULL MENU AT €80 PER PERSON FOR THE WHOLE TABL
DRINKSANDCOVERCHARGEEXCLUDED

JEDES GERICHT IST AUCH EINZELN ERHÄLTLICH,
ODER DAS KOMPLETTE MENÜ ZU 80 € PRO PERSON, FÜR DEN GANZEN TISCH
GETRÄNKE UND GEDECKNICHT INBEGRIFFEN

INFO +390309144585, INFO@ROSEESAPORI.EU

ROSE&SAPORI
RESTAURANT

THURSDAY 31 DECEMBER 2026 - DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2026

New Year's Eve Dinner & Dj Set

SILVESTER-DINNER & DJ SET

WELCOME ENTRÉE WITH A GLASS OF CHAMPAGNE
WILLKOMMENS-ENTRÉE MIT EINEM GLAS CHAMPAGNER

WILD SEA BREAM TARTARE, CHICORY SHOOTS,
ANCHOVY SOUCE AND DEHYDRATED RASPBERRY
TATAR VON DER WILDFANG-DORADE, SPARGELCHICORÉE,
SARDELLEN-SAUCE UND GETROCKNETE HIMBEERE

KING CRAB, SAFFRON BÉARNAISE,
MARINATED FENNEL AND OLIVE POWDER
KING CRAB, SAFRAN-BÉARNAISE,
MARINIERTER FENCHEL UND OLIVENPULVER

LOBSTER TORTELLI IN STAR ANISE–SCENTED FISH BROTH
HUMMER-TORTELLI IN FISCHBRÜHE MIT STERNANIS

DENTEX FILLET, TURNIP TOPS,
SMASHED POTATO AND CHAMPAGNE SAUCE
ZAHNBRASSENFILET, STÄNGELKOHL,
KARTOFFELCREMEUND CHAMPAGNERSAUCE

LEMON BONBON
ZITRONEN BONBON

EXOTIC DESSERT
PEANUTBANANABREAD,PASSIONFRUIT AND PECANS
EXOTISCHES DESSERT
ERDNUSS-BANANENBROT,PASSIONSFRUCHT UND PEKANNÜSSE

PETITS FOURS

€150 PER PERSON, DRINKS EXCLUDED
150 € PRO PERSON GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

INFO +390309144585, INFO@ROSEESAPORI.EU