



Weihnachtliches Mittagessen

Willkommen Entrée und Bläschen

Törtchen mit Kürbis, Sauce aus abgelagertem
Taleggio Käse und knusperiger Schwarzkohl

Tortellini aus Valeggio mit Kapaunbrühe

Paccheri gefüllt mit Ricotta Käse
aus Gansfleischsoße, serviert mit Steinpilzen
und gefrierter Lotosblume

Perlhuhnbrust mit geräucherter Buchweizenmehlsauce,
Pfifferlingen und Romanesco-Kohl

“Infermentum” Drei-Schokoladen Panettone
mit Vanillasoße

Kaffee mit kleinen Feingebäcken

€ 75 pro Person, Getränke nicht inbegriffen
info +390309144585, info@roseesapori.eu



ROSE & SAPORI
RESTAURANT



Heiligabend-Dinner

MIT LIVE SAXOPHON MUSIC

WILLKOMMEN ENTRÉE UND BLÄSCHEN

CARPACCIO VON GERÄUCHERTEM THUNFISCH MIT KNUSPERIGEN
ARTISCHOCKEN UND WAFFEL VON PARMIGIANO KÄSE

RAVIOLI VOM WOLFSBARSCH MIT TINTENFISCHTINTE AUF
ZUCCHINECREME, ROTE GARNELEN AUS MAZARA DEL VALLO MIT
LIMETTE UND PISTAZIENKROKANT

SCHATTENFISCHSCHEIBE AUS DEM MITTELMEER
MIT CARDONCELLI PILZEN UND ERBSENMOUSSE

MONTBLANC

KLEINES FEINGEBÄCK

€ 70 PRO PERSON, GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

INFO +390309144585, [INFO@ROSEESAPORI.EU](mailto:info@roseesapori.eu)



ROSE&SAPORI
RESTAURANT