

Le proposte del nostro menù
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 Gin Tonic

Prawn carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and Gin Tonic sorbet
Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar,
exotischer Früchte und Gin Tonic Sorbet



Salmone norvegese marinato gravlax profumato all'arancio e il suo caviale,
con salsa tzatziki (yogurt greco, cetrioli e aneto), avocado e crostini di pane ai cereali
Gravlax marinated Norwegian salmon scented with orange and its caviar,
with tzatziki sauce (Greek yoghurt, cucumber and dill), avocado and cereal bread croutons
Gravlax marinierter norwegischer Lachs mit Orangenaroma und sein Kaviar,
mit Tzatziki-Sauce (griechischer Joghurt, Gurke und Dill), Avocado und Getreidebrot-Croutons



Tagliolini al farro e orzo saltati con alici e paprika su melanzana affumicata,
tartare di tonno e scorza d'arancia grattugiata

Spelt and barley tagliolini tossed with anchovies and paprika on smoked aubergine,
tuna tartare and grated orange zest
Dinkel und Gerste Tagliolini geschwenkt mit Sardellen und Paprika auf geräucherter Aubergine,
Thunfischtartar und geriebener Orangenschale



Calamaro ripieno di sogliola su purè di patate viola, pomodorini fritti
e maionese nera al lemongrass
Squid stuffed with sole on mashed purple potatoes, fried cherry tomatoes
and black lemongrass mayonnaise
Mit Seezunge gefüllter Tintenfisch auf lila Kartoffelpüree, gebratenen Kirschtomaten
und schwarzer Zitronengras-Mayonnaise

Sfogliatella alla crema chantilly e fragole
Sfogliatella with chantilly cream and strawberries
Sfogliatella mit Chantillycreme und Erdbeeren

€ 65,00

per persona bevande escluse / per person drinks excluded / pro Person ohne Getränke
Ultima ordinazione possibile entro 21.45 - To be ordered by 21.45 - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr



Menù disponibile anche nella variante senza glutine con una maggiorazione di € 5,00
Gluten-free menu version available with a surcharge of € 5,00
Eine glutenfreie Version des Menüs ist gegen einen Aufschlag von € 5,00 verfügbar



Piatto senza lattosio / Lactose free dish / laktosefreies Gericht



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 tostato
Knife-cut fillet tartare with capers, red onion, mustard, Cantabrian anchovy, egg yolk and toasted bread
Handgeschnittenes Filettartar mit Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf, Kantabrischer Sardelle, Eigelb und Toastbrot



Tortino di pomodoro essiccato su crema di peperone giallo con cipolline borettane all'aceto balsamico
Dried tomato pie on yellow pepper cream with Borettane onions in balsamic vinegar
Getrocknete Tomatenkuchen auf gelber Paprikacreme mit Borettan-Zwiebeln in Balsamico-Essig



Tagliatelle caserecce al ragù d'oca con il suo foie gras e chutney di lamponi
Homemade tagliatelle with goose ragout, foie gras and raspberry chutney
Hausgemachte Tagliatelle mit Gänseragout, ihrem Stopfleber und Himbeer-Chutney



Pluma iberica alle erbe di Provenza con senape verde e carote baby caramellate ai semi di coriandolo
Iberian pluma with herbes de Provence, green mustard and caramelised baby carrots with coriander seeds
Iberische Pluma mit Kräutern der Provence, grünem Senf und karamellisierten Babymöhren mit Koriandersamen



Semifreddo al torroncino
Nougat parfait
Nougat-Halbgefrorenes

€ 65,00

per persona bevande escluse / per person drinks excluded / pro Person ohne Getränke
Ultima ordinazione possibile entro 21.45 - To be ordered by 21.45 - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr



Menù disponibile anche nella variante senza glutine con una maggiorazione di € 5,00
Gluten-free menu version available with a surcharge of € 5,00
Eine glutenfreie Version des Menüs ist gegen einen Aufschlag von € 5,00 verfügbar



Piatto senza lattosio / Lactose free dish / laktosefreies Gericht



ROSE & SAPORI
RESTAURANT

ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN



Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno,
frutta esotica e sorbetto al Gin Tonic € 24,00

Prawn carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare,
exotic fruit and Gin Tonic sorbet

Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar,
exotischem Obst und Gin Tonic-Sorbet



Salmone norvegese marinato gravlax profumato all'arancio e il suo caviale, con salsa tzatziki
(yogurt greco, cetrioli e aneto), avocado e crostini di pane ai cereali € 20,00

Gravlax marinated Norwegian salmon scented with orange and its caviar, with tzatziki sauce
(Greek yoghurt, cucumber and dill), avocado and cereal bread croutons

Gravlax marinierter norwegischer Lachs mit Orangenaroma und sein Kaviar, mit Tzatziki-Sauce
(griechischer Joghurt, Gurke und Dill), Avocado und Getreidebrot-Croutons



Polpo fritto con pane Panko e nuvole di riso fritte con avocado e pomodoro,
accompagnati da salsa agrodolce € 20,00

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



Cuore di capesante scottate su crema di zucchine e latte di cocco con semi di Chia € 22,00

Heart of seared scallops on courgette cream and coconut milk with Chia seeds

Herz von gebratenen Jakobsmuscheln auf Zucchini-creme und Kokosmilch mit Chia-Samen



Crudités "Rose & Saporì" € 38,00

2 gamberi rossi Mazara del Vallo, 2 scampi di Porcupine, 2 ostriche Gillardeau, 2 mazzancolle del Mediterraneo

2 Mazara del Vallo red prawns, 2 Porcupine langoustines, 2 Gillardeau oysters, 2 Mediterranean prawns

2 rote Mazara del Vallo-Garnelen, 2 Porcupine-Scampi, 2 Gillardeau-Austern, 2 Mittelmeer-Garnelen



Tartare di filetto al coltello accompagnata da capperi, cipolla rossa, senape antica,
acciuga del Cantabrico, tuorlo d'uovo e pan tostato € 19,00

Knife-cut fillet tartare with capers, red onion, mustard,

Cantabrian anchovy, egg yolk and toasted bread

Handgeschnittenes Filettartar mit Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf,

Kantabrischer Sardelle, Eigelb und Toastbrot



Tortino di pomodoro essiccato su crema di peperone giallo
con cipolline borettane all'aceto balsamico € 18,00

Dried tomato pie on yellow pepper cream with Borettane onions in balsamic vinegar

Getrocknete Tomatenkuchen auf gelber Paprikacreme mit Borettan-Zwiebeln in Balsamico-Essig



PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG



Tagliolini al farro e orzo saltati con alici e paprika su melanzana affumicata, tartare di tonno e scorza d'arancia grattugiata € 20,00
Spelt and barley tagliolini tossed with anchovies and paprika on smoked aubergine, tuna tartare and grated orange zest
Dinkel und Gerste Tagliolini geschwenkt mit Sardellen und Paprika auf geräucherter Aubergine, Thunfischtartar und geriebener Orangenschale

Paccheri ripieni di granchio reale su bisque di gamberi rossi e pomodoro con cipolla caramellata € 22,00

Paccheri stuffed with king crab on red prawn and tomato bisque with caramelised onions
Paccheri mit Königskrabbenfüllung auf roten Krabben und Tomatenbisque mit karamellisierten Zwiebeln

Ravioli al mojito su acqua di vongole, con crudo di gambero rosso, crumble di nero di seppia e aria al rum € 20,00

Mojito ravioli on clam water, with raw red prawns, squid ink crumble and rum air
Mojito-Ravioli auf Muschelwasser, mit roher roter Garnele, Tintenfisch-Tinte-Crumble und Rumluft



Risotto Acquerello 18 mesi riserva con stracciatella di bufala, aragosta affumicata, scorza di lime e crema all'aglio nero (minimo 2 persone - tempo di cottura 20 min.) € 22,00

Acquerello Risotto reserve aged 18 months with buffalo stracciatella, smoked lobster, lime zest and black garlic cream (minimum 2 people – cooking time 20 min.)
Acquerello Risotto Reserve 18 Monate gealtert mit Büffel-Stracciatella, geräucherter Languste, Limettenzesten und schwarzer Knoblauchcreme (mind. 2 Personen - Kochzeit 20 Min.)



Bigoli al torchio con le sarde del nostro Lago, pane di Altamura croccante e pomodorini confit € 18,00
Bigoli al torchio with sardines of our Lake, crispy Altamura bread and confit cherry tomatoes
Bigoli al torchio mit Sardinen aus unserem See, knusprigem Altamura-Brot und konfierten Kirschtomaten





Spaghetti al germe di grano con cacio, pepe di Pondicherry e ricci di mare € 21,00
Wheat germ spaghetti with cacio cheese, Pondicherry pepper and sea urchin
Weizenkeim-Spaghetti mit Cacio Käse, Pondicherry Pfeffer und Seeigel



Tagliatelle caserecce al ragù d'oca con il suo foie gras e chutney di lamponi € 20,00
Homemade tagliatelle with goose ragout, foie gras and raspberry chutney
Hausgemachte Tagliatelle mit Gänseragout, ihrem Stopfleber und Himbeer-Chutney







SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES HAUPTGANG FISCH

  Calamaro ripieno di sogliola su purè di patate viola, pomodorini fritti e maionese nera al lemongrass € 24,00

Squid stuffed with sole on mashed purple potatoes, fried cherry tomatoes and black lemongrass mayonnaise



Mit Seezunge gefüllter Tintenfisch auf lila Kartoffelpüree, gebratenen Kirschtomaten und schwarzer Zitronengras-Mayonnaise

  Filetto di persico del nostro lago fritto su verdure di stagione e gel di limone € 22,00
Fried perch fillet from our lake on seasonal vegetables and lemon gel
Gebratenes Barschfilet aus unserem See auf Gemüse der Saison und Zitronengel



  Tonno scottato su cavolo viola marinato con miele, noci e prugne acidulate con cialde di sesamo yin e yang € 26,00



Seared tuna on purple cabbage marinated in honey, walnuts and plums with yin and yang sesame wafers
Gebratener Thunfisch auf Purpurkohl mariniert mit Honig, Walnüssen und Pflaumen mit Yin und Yang Sesamwaffeln

  Astice blu bretone al vapore con insalata di finocchi, arance, salicornia e olive taggiasche € 42,00
Steamed Breton blue lobster with fennel salad, oranges, glasswort and Taggiasca olives
Gedämpfter bretonischer blauer Hummer mit Fenchelsalat, Orangen, Glaskraut und Taggiasca-Oliven

  Filetto di rombo al forno con patate, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, datterini e origano € 26,00
Baked turbot fillet with potatoes, Taggiasca olives, Pantelleria capers, date tomatoes and oregano
Gebackenes Steinbutt-Filet mit Kartoffeln, Taggiasche Oliven, Kapern aus Pantelleria, Datteltomaten und Oregano



ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL


  Filetto di branzino € 20,00
Seabass fillet
Seebarsch Filet

  Gamberoni e Aragosta di Mauritius € 30,00
King prawns and Mauritian spiny-lobster
Riesengarnelen und Langouste aus Mauritius



SECONDI DI CARNE MEAT MAIN COURSES HAUPTGANG FLEISCH

  Petto d'anatra con salsa all'arancio, patate al forno, pak choi e foie gras d'anatra € 23,00
Duck breast with orange sauce, baked potatoes, pak choi and duck foie gras
Entenbrust mit Orangensauce, gebackenen Kartoffeln, Pak Choi und Entenstopfleber

 Pluma iberica alle erbe di Provenza con senape verde e carote baby caramellate ai semi di coriandolo € 20,00

Iberian pluma with herbes de Provence, green mustard and caramelised baby carrots with coriander seeds
Iberische Pluma mit Kräutern der Provence, grünem Senf und karamellisierten Babymöhren mit Koriandersamen

 Animelle di vitello al burro e salvia con porri baby gratinati e pane profumato alle erbe € 22,00
Veal sweetbreads in butter and sage with baby leeks au gratin and herb bread
Kalbsbries in Butter und Salbei mit gratiniertem Baby-Lauch und Kräuterbrot

 Filetto di Scottona italiana al pepe verde del Madagascar con patate schiacciate € 26,00
Italian Scottona fillet with Madagascar green pepper and mashed potatoes
Italienisches Scottona Filet mit Madagaskar grünem Pfeffer und Stampfkartoffeln

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Filetto di Scottona italiana € 21,00
Filet of Italian Scottona
Scottona-Filet

CONTORNI

Verdure alla griglia
Verdure al vapore
Insalata mista
Pinzimonio di verdure
Patate al forno
Puré di patate
Patatine fritte

SIDE DISHES

Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Pinzimonio
Baked potatoes
Mashed potatoes
French fries

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Rohkost
Bratkartoffeln
Kartoffelpüree
Pommes frites

€ 6,00




ROSE & SAPORI
RESTAURANT


DESSERT



Tartelletta all'ananas e Rum, mousse al cocco e il suo gelato € 9,00
Ananas and Rum tartlet, coconut mousse and its ice-cream
Ananas und Rum-Törtchen, Kokosnuss Mousse und ihre Eiscreme

  Macedonia di frutta esotica con sorbetto alla Maracuja, sciroppo alla menta e zucchero filato € 9,00
Exotic fruit salad with Maracuja sorbet, mint syrup and candyfloss
Exotischer Obstsalat mit Maracuja-Sorbet, Minzsirup und Zuckerwatte

 La mia Cheesecake con marmellata di mirtilli € 9,00
My cheesecake with blueberry jam
Cheesecake auf meiner Art mit Blaubeer-Marmelade

Sfogliatella alla crema chantilly e fragole € 9,00
Sfogliatella with chantilly cream and strawberries
Sfogliatella mit Chantillycreme und Erdbeeren


 Semifreddo al torroncino € 9,00
Nougat parfait
Nougat-Halbgefrorenes

  Selezione di sorbetti di nostra produzione € 9,00
Homemade sorbet selection
Auswahl von hausgemachten Sorbets

Lui & Lei - Composizione del pasticciere per 2 persone € 20,00
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 € 16,00
Cheese selection with jam and mustard
Käseauswahl mit Marmelade und Senfsauce

 Piatto senza glutine o disponibile nella variante senza glutine con una maggiorazione di € 2,00
Gluten-free dish or available in a gluten-free version at a surcharge of € 2,00
Glutenfreies Gericht oder gegen Aufpreis von € 2,00 in glutenfreier Variante erhältlich

 Piatto senza lattosio / Lactose free dish / laktosefreies Gericht

COPERTO € 4,00 / COVER CHARGE € 4,00 / GEDECK € 4,00



ROSE & SAPORI
RESTAURANT

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 unsere Küche Ihnen 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