

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 arancia e carota  
Prawn carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare,  
exotic fruit and orange and carrot sorbet  
Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar,  
exotischer Früchte und Orange - Karotte Sorbet
-  Salmone in dolce cottura su biscuit al pepe di Timut e crema di formaggio  
Slow baked salmon on Timut pepper biscuit and cream cheese  
Weichgekochter Lachs auf Timut-Pfefferbiskuit und Frischkäse
-   Spaghetti alla chitarra al farro e orzo con capesante e carciofi alla mentuccia  
Spelt and barley egg-spaghetti with scallops and mint flavored artichokes  
Dinkel-Gersten-Eierspaghetti mit Jakobsmuscheln und Poleiminze-Artischocken
-   Filetto di San Pietro con patate della Sila e carciofo romanesco  
St. Peter's fish fillet with potatoes and artichokes  
Filet vom St. Petersfisch mit Kartoffeln und Artischocken
- Sfogliatella con mousse di nocciola e gelato al cioccolato  
Sfogliatella with hazelnut mousse and chocolate ice cream  
Sfogliatella mit Hazelnuss-Mousse und Schokoladeneis

€ 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



Uovo in camicia su purè di patate tartufate, crema al Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero di Acqualagna

Poached egg with truffled mashed potatoes, cream of 36-month-Parmigiano Reggiano and black truffle

Pochiertes Ei mit Trüffel-Kartoffelpüree, Parmigiano-Käsecreme und schwarzem Trüffel



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

Tartelletta mela e cannella con namelaka al cioccolato bianco e gelato fior di latte  
Apple and cinnamon tartlet with white chocolate namelaka and fior di latte ice cream  
Apfel-Zimt-Törtchen mit weißer Schokoladen-Namelaka und Fior di Latte-Eis

€ 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 arancia e carota € 24,00**

Prawn carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and orange and carrot sorbet

Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar, exotischer Früchte und Orange - Karotte Sorbet



**Astice bretone al vapore su quinoa tricolore, mango e avocado € 22,00**

Steamed Breton lobster on tricolour quinoa, mango and avocado

Gedämpfter bretonischer Hummer auf dreifarbigem Quinoa, Mango und Avocado



**Capesante croccanti su maionese vegana al pomodoro con caviale di Tobiko e insalata di daikon e alghe miste € 22,00**

Fried scallops on vegan tomato mayonnaise with Tobiko caviar and salad of daikon radish and mixed seaweeds

Knusprige Jakobsmuscheln auf veganer Tomatenmayonnaise mit Tobiko-Kaviar und Salat aus Daikon und gemischten Algen



**Salmone in dolce cottura su biscuit al pepe di Timut e crema di formaggio € 20,00**

Slow baked salmon on Timut pepper biscuit and soft cheese

Weichgekochter Lachs auf Timut-Pfefferbiskuit und Frischkäse

**Tortino di zucca e Camenbert con mostarda di fichi € 18,00**

Pumpkin and Camenbert pie with fig mustard

Kürbis- und Camenbertkuchen mit Feigensenf



**Tartare di filetto al coltello accompagnata da capperi, cipolla rossa, senape antica, acciuga del Cantabrico, tuorlo d'uovo e pan tostato € 20,00**

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



**Uovo in camicia su purè di patate tartufate, crema al Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero di Acqualagna € 20,00**

Poached egg with truffled mashed potatoes, cream of 36-month-Parmigiano Reggiano and black truffle



Pochiertes Ei mit Trüffel-Kartoffelpüree, Parmigiano-Käsecreme und schwarzem Trüffel




ROSE & SAPORI



RESTAURANT



## PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG

  Spaghetti alla chitarra al farro e orzo con capesante e carciofi alla mentuccia € 20,00  
Spelt and barley egg-spaghetti with scallops and mint flavoured artichokes  
Dinkel-Gersten-Eierspaghetti mit Jakobsmuscheln und Poleiminze-Artischocken



 Gnocchi di patata verdi agli spinaci con code di gamberi e salicornia € 18,00  
Green potato spinach gnocchi with prawn tails and salicornia  
Grüne Kartoffel-Spinat-Gnocchi mit Garnelenschwänzen und Salicornia

 Risotto Acquerello 18 mesi riserva con porcini e robiola, pere candite e tartufo nero di Acqualagna (minimo 2 persone – tempo di cottura 20 min.) € 20,00  
Acquerello risotto reserve aged 18 months with porcini mushrooms and robiola, candied pears and black truffle (minimum 2 people – cooking time 20 min.)  
Acquerello Risotto Reserve 18 Monate geältert mit Steinpilzen und Robiola-Käse, kandierten Birnen und schwarzem Trüffel (mind. 2 Personen – Kochzeit 20 Min.)

  Paccheri rigati con code di scampi, bruciato di pomodoro e bisque € 20,00  
Striped paccheri pasta with prawn tails, burnt tomato and bisque sauce  
Gestreifte Paccheri Pasta mit Scampi-Schwänzen, verbrannter Tomate und Bisque-Soße

  Zuppa di pesce e crostacei alla pescatora (tempo di cottura 20 min.) € 28,00  
Fish and crustacean soup Fisherman's style (cooking time 20 min.)  
Fisch und Krustentiersuppe nach Fischer Art (Kochzeit 20 Min.)

Tortelloni di fagiano su crema di finferli e scaglie di Monteveronese 24 mesi € 20,00  
Pheasant tortelloni (stuffed pasta) on chanterelle mushroom cream and 24-months-old Monteveronese flakes  
Fasanentortelloni auf Pfifferlingscreme und 24-Monate-Monteveronese-Käsesplitter

  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, Stopfleber und Himbeer-Chutney



## SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES HAUPTGANG FISCH



Tonno al gomasio speziato leggermente piccante con maionese vegana alle arachidi,  
accompagnato da avocado grigliato € 26,00

Tuna in spicy gomasio sauce with vegan peanut mayonnaise, accompanied by grilled avocado  
Thunfisch in pikanter Gomasio-Sauce mit veganer Erdnussmayonnaise, begleitet von gegrillter Avocado



Filetto di San Pietro con patate della Sila e carciofo romanesco € 26,00

St. Peter's fish fillet with potatoes and artichokes

Filet vom St. Petersfisch mit Kartoffeln und Artischocken



Black cod gratinato su crema di edamame e rosti di patate € 26,00

Black cod au gratin on edamame cream and potato rosti

Gratinierter Black Cod auf Edamame Creme und Kartoffelrösti



Scampi alla busara con pane pugliese tostato € 26,00

Scampi Busara style (with tomato sauce, parsley and chili pepper) with toasted Pugliese-bread  
Scampi nach Busara Art (mit Tomatensoße, Petersilie und Paprika) mit getoastetem Pugliese-Weißbrot

### 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







ROSE & SAPORI



RESTAURANT

## SECONDI DI CARNE MEAT MAIN COURSES HAUPTGANG FLEISCH

 Carrè d'agnello rosolato su sformato di carciofi in foglia di verza e salsa alla menta € 28,00  
Browned rack of lamb on artichoke flan in Savoy cabbage leaves and mint sauce  
Gebräuntes Lammkarree auf Artischockenflan in Wirsingkohlblatt und Minzsauce

  Pluma iberica alle erbe di Provenza con senape verde e carote baby caramellate ai semi di coriandolo € 22,00  
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 € 20,00  
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 in crosta di porcini, spugnole e salsa tartufata con patate al forno € 26,00  
Beef fillet in a crust of porcini mushrooms, morels and truffle sauce with baked potatoes  
Rindfleisch-Filet in einer Kruste aus Steinpilzen, Morcheln und Trüffelsauce mit gebackenen Kartoffeln

### ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Filetto di Scottona € 22,00  
Beef fillet  
Rindfleisch Filet

#### CONTORNI

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

#### SIDE DISHES

Grilled vegetables  
Steamed vegetables  
Mixed salad  
Pinzimonio  
Baked potatoes  
French fries

#### BEILAGEN


Gegrilltes Gemüse  
Dampfgemüse  
Gemischter Salat  
Rohkost  
Bratkartoffeln  
Pommes frites


€ 6,00





# DESSERT

Tartelletta mela e cannella con namelaka al cioccolato bianco e gelato fior di latte € 9,00  
Apple and cinnamon tartlet with white chocolate namelaka and fior di latte ice cream  
Apfel-Zimt-Törtchen mit weißer Schokoladen-Namelaka und Fior di Latte-Eis


 Mousse al cioccolato gianduia con cuore al caramello salato e croccante di riso soffiato € 9,00  
Gianduia chocolate mousse with salted caramel heart and puffed rice crispies  
Gianduia-Schokoladenmousse mit gesalzenem Karamellherz und Puffreis-Crispies


 Tortino caldo al cioccolato con cuore di latte e sorbetto al lampone € 9,00  
Warm chocolate cake with a heart of milk and raspberry sorbet  
Warmer Schokoladenkuchen mit einem Herz aus Milch und Himbeersorbet

Sfogliatella con mousse di nocciola e gelato al cioccolato € 9,00  
Sfogliatella with hazelnut mousse and chocolate ice cream  
Sfogliatella mit Hazelnuss-Mousse und Schokoladeneis

  Selezione di sorbetti di nostra produzione (lampone, maracuja, ananas/zenzero) € 9,00  
Homemade sorbet selection (raspberry, passion fruit, pineapple/ginger)  
Auswahl von hausgemachten Sorbets (Himbeere, Maracuja, Ananas/Ingwer)

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





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