

# 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 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



Trancio di rana pescatrice con chele di granciporro al sentore di paprika affumicata

Monkfish steak and crab claws with a hint of smoked paprika  
Seeteufelsteak mit Krabberscheren in einem Hauch von geräuchertem Paprika

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