

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

  Salmone marinato alla rapa rossa con salsa di kren e burro montato alle acciughe  
Marinated salmon with beetroot, horseradish sauce and anchovy whipped butter  
Marinierter Lachs mit roter Rübe, Krensauce und Schlagbutter mit Sardellen


  Gnocco alla romana con farina di Roveja e ragu di triglia di scoglio  
Roman style gnocchi with Roveja flour and red mullet ragout  
Römische Klößchen aus Roveja-Mehl mit Meerbarbe Soße

  Black cod gratinato su crema di edamame e rosti di patate  
Black cod au gratin on edamame cream and potato rosti  
Gratinierter Black Cod auf Edamame Creme und Kartoffelrösti

 Semifreddo di litchi e miele di acacia  
Lychee and acacia honey semifreddo  
Halbgefrorene aus Lichi und Akazienhonig

70,00

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

I prezzi sono indicati in Euro | The prices are indicated in Euro | Die Preise sind in Euro angegeben






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

 Panna cotta agli asparagi con fiocchetto e gnocco fritto  
Panna cotta with asparagus, Fiocchetto ham and fried gnocchi  
Panna Cotta mit Spargeln, Fiocchetto Schinken und frittiertem Gnocco


  Gnocco alla romana con farina di Roveja, ragu d'oca e tartufo estivo  
Roman style gnocchi with Roveja flour, goose ragout and summer truffle  
Römische Klößchen aus Rovejamehl, Gänseragout und Sommertrüffeln

  Petti di quaglia rosolati con indivia belga agli agrumi, chutney di albicocche e pomodoro  
Browned quail breasts with Belgian endive salad, citrus fruits, apricot chutney and tomatoes  
Gebratene Wachtelbrüste mit belgischem Endiviensalat mit Zitrusfrüchten und Aprikosen- und Tomaten-Chutney

 Morbido di passion fruit e sablè alle mandorle con gelatina di ananas  
Soft passion fruit cream with almond sable and pineapple jelly  
Passionsfruchtcreme und Mandel-Sablé mit Ananasgelee

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



I prezzi sono indicati in Euro | The prices are indicated in Euro | Die Preise sind in Euro angegeben






ROSE & SAPORI  
RESTAURANT



## ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN

 Polpo fritto al pane Panko e nuvole di riso con avocado e pomodoro, accompagnati da salsa agrodolce 22  
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


  Salmone marinato alla rapa rossa con salsa di kren e burro montato alle acciughe 20  
Marinated salmon with beetroot, horseradish sauce and anchovy whipped butter  
Marinierter Lachs mit roter Rübe, Krensauce und Schlagbutter mit Sardellen

 Tartare di gambero rosso su avocado e burrata 25  
Red prawn tartare with avocado and burrata  
Roter Krebs Tartar mit Avocado und Burrata

  Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno, frutta esotica e sorbetto al maracuja 25  
Prawn carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare, exotic fruit and Maracuja sorbet  
Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar, exotischer Früchte und Maracuja Sorbet



  Tartare di filetto al coltello accompagnata da capperi, cipolla rossa, senape antica, acciuga del Cantabrico, tuorlo d'uovo e pan brioche tostato 22  
Knife-cut fillet tartare with capers, red onion, mustard, Cantabrian anchovy, egg yolk and toasted brioche bread  
Handgeschnittenes Filettartar mit Kapern, roten Zwiebeln, altem Senf, Kantabrischer Sardelle, Eigelb und Toastbrot



Frisella integrale di Altamura in panzanella con burrata 18  
Panzanella salad with Altamura whole grain frisella bread and Burrata cheese  
Altamura Frisella Vollkornbrot mit Panzanella Salat und Burrata Käse


 Panna cotta agli asparagi con fiocchetto e gnocco fritto 18  
Panna cotta with asparagus, Fiocchetto ham and fried gnocchi  
Panna Cotta mit Spargeln, Fiocchetto Schinken und frittiertem Gnocco





## PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG



  Paccheri rigati con code di scampi, bruciato di pomodoro e bisque 22  
Striped paccheri pasta with prawn tails, burnt tomato and bisque sauce  
Gestreifte Paccheri Pasta mit Scampi-Schwänzen, verbrannter Tomate und Bisque-Soße



  Tagliolini freschi all'uovo con granseola 26  
Fresh tagliolini egg pasta with spider crab  
Frische Tagliolini mit Meerspinne



 Risotto Acquerello riserva 18 mesi alla canapa con carpaccio di gamberi rossi di Mazara e ricotta stagionata (minimo 2 persone – tempo di cottura 20 min.) 24  
Acquerello risotto reserve aged 18 months with hemp, Mazara red prawn carpaccio and seasoned ricotta cheese (minimum 2 people – cooking time 20 min.)  
Acquerello Risotto Reserve 18 Monate geältert mit Hanf, Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara und abgelagertem Ricotta-Käse (mind. 2 Personen – Kochzeit 20 Min.)

  Gnocco alla romana con farina di Roveja e ragu di triglia di scoglio 20  
Roman style gnocchi with Roveja flour and red mullet ragout  
Römische Klößchen aus Roveja-Mehl mit Meerbarbe Soße

Ravioli ripieni di stracchino e pistacchi su crema di zucchine e speck croccante 20  
Ravioli filled with stracchino cheese and pistachio with zucchini cream and crunchy speck  
Mit Stracchino-Käse und Pistazie-gefüllte frische Ravioli mit Zucchinicreme und knusprigem Speck



  Spaghetti all'aglio nero con Habanero chocolate e crumble di alici del Cantabrico 20  
Spaghetti with black garlic, Habanero chocolate chilli pepper and Cantabrian Sea anchovy crumble  
Spaghetti mit schwarzem Knoblauch, Habanero chocolate Chili Paprika und Kantabrische Anchovisstreusel



  Tonnarelli all'uovo con sarde di lago, datterini confit e pane di Altamura croccante 18  
Fresh tonnarelli egg pasta with lake sardines, datterini tomatoes confit and crispy Altamura bread  
Frische Tonnarelli mit Seesardinen, konfitierten Datteltomaten und knusprigem Altamura-Brot



  Tagliatelle 'Pietro Massi' al ragù d'oca con tartufo estivo 22  
'Pietro Massi' tagliatelle with goose ragout and summer truffle  
Hausgemachte Tagliatelle mit Gänsesragout und Sommertrüffel





## SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSES HAUPTGANG FISCH



  Black cod gratinato su crema di edamame e rosti di patate 28  
Black cod au gratin on edamame cream and potato rosti  
Gratinierter Black Cod auf Edamame Creme und Kartoffelrösti



  Tonno albacora su taccole e spuma di soia e miso 25  
Yellowfin tuna with snow peas and soy & miso mousse  
Gelbflossenthunfisch mit Zuckerschoten und Soja-Miso-Mousse

  Turbante di trota del Garda su spinacini novelli, salsa olandese,  
germogli di senape e caviale di trota 20  
Garda Trout with baby spinach, hollandaise, mustard sprouts and trout caviar  
Gardasee Forelle auf Babyspinaten, Holländische Sauce, Senfsprossen und Forellenkaviar

  Scampi reali al forno con julienne primaverile e popcorn di quinoa 33  
Baked king prawns with spring julienne and quinoa popcorn  
Gebackene Riesengarnelen mit Frühlingjulienne und Quinoa-Popcorn



### ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL



  Gamberoni e Aragosta di Mauritius 35  
King prawns and Mauritian spiny-lobster  
Riesengarnelen und Langouste aus Mauritius

  Filetto di branzino di Orbetello 22  
Orbetello seabass fillet  
Orbetello Seebarsch Filet





## SECONDI DI CARNE MEAT MAIN COURSES HAUPTGANG FLEISCH

  Costolette d'agnello scottadito, patate alla provenzale e porro bruciato 28  
Grilled lamb chops, Provençal potatoes and burnt leeks  
Gegrillte Lammkoteletts, provenzalische Kartoffeln und verbrannter Lauch

  Petti di quaglia rosolati con indivia belga agli agrumi e chutney di albicocca e pomodoro 26  
Browned quail breasts with Belgian endive salad, citrus fruits, apricot chutney and tomatoes  
Gebratene Wachtelbrüste mit belgischem Endiviensalat mit Zitrusfrüchten und Aprikosen- und Tomaten-Chutney

 Filetto di scottona al pepe verde del Madagascar e purè di patate 27  
Beef fillet with Madagascar green pepper and mashed potatoes  
Rinderfilet mit Madagascar grünem Pfeffer und Kartoffeln-Püree

  Animelle alla salvia con salsa al Lugana su spinacini novelli 24  
Sweetbreads with sage and Lugana sauce on baby spinach  
Kalbsbries mit Salbei und Lugana-Sauce auf Babyspinat

### ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  Filetto di Scottona 24  
Beef fillet  
Rindfleisch Filet

#### CONTORNI

Verdure alla griglia  
Verdure al vapore  
Insalata mista  
Patate al forno  
Patatine fritte

#### SIDE DISHES

Grilled vegetables  
Steamed vegetables  
Mixed salad  
Baked potatoes  
French fries

#### BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse  
Dampfgemüse  
Gemischter Salat  
Bratkartoffeln  
Pommes frites

6,00



ROSE & SAPORI  
RESTAURANT

## DESSERT

-  Mousse pralinata, fragole in gelatina e cioccolato bianco con sorbetto di fragola 10  
Praline mousse, strawberries in jelly and white chocolate with strawberry sorbet  
Pralinenmousse, Erdbeeren in Gelee und weißer Schokolade mit Erdbeersorbet
-  Semifreddo di litchi e miele di acacia 10  
Lychee and acacia honey semifreddo  
Halbgefrorene aus Lichi und Akazienhonig
- Tartelletta ai lamponi, pan di pistacchio, crema alla vaniglia di Tahiti e gelato al pistacchio salato 10  
Raspberry tartlet, pistachio cake, Tahitian vanilla cream and savory pistachio ice-cream  
Himbeertörtchen, Pistazienkuchen, Tahitianische Vanillecreme und Gesalzenes Pistazieneis
-   Macedonia esotica con zucchero filato e sorbetto all'ananas e zenzero 10  
Exotic fruit salad with candyfloss and pineapple & ginger sorbet  
Exotischer Obstsalat mit Zuckerwatte und Ananas-Ingwer-Sorbet
-  Morbido di passion fruit e sablé alle mandorle con gelatina di ananas 10  
Passion fruit soft cream with almond sable and pineapple jelly  
Passionsfruchtcreme und Mandel-Sablé mit Ananasgelee
-   Selezione di sorbetti di nostra produzione (fragola, maracuja, ananas / zenzero) 9  
Homemade sorbet selection (strawberry, passion fruit, pineapple/ginger)  
Auswahl von hausgemachten Sorbets (Erdbeere, Maracuja, Ananas/Ingwer)
- Lui & Lei - Composizione del pasticciere per 2 persone 22  
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 18  
Cheese selection with jams and mustards  
Käseauswahl mit Marmelade und Senfsauce
-  Piatto senza glutine o disponibile nella variante senza glutine con una maggiorazione di € 2  
Gluten-free dish or available in a gluten-free version at a surcharge of € 2  
Glutenfreies Gericht oder gegen Aufpreis von € 2 in glutenfreier Variante erhältlich
-  Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht

COPERTO € 5 / COVER CHARGE € 5 / GEDECK € 5





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 Ihnen unsere Küche 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