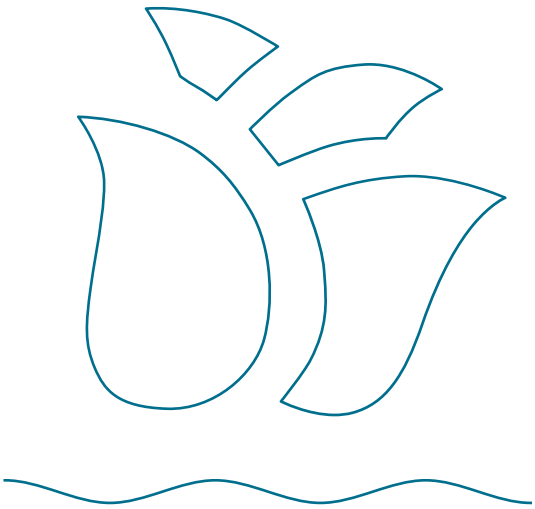
ROSEMAR

JESOLO



DINNER MENÙ

FINE RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

ROSE MARIS

Menù a base di Pesce - Fischgerichte - Fish-based dishes
€ 75,00 / Per Persona

LE CAPESANTE CON LA CREMA DI TOPINAMBUR, L'OLIO DI CILIEGIE E GLI ANACARDI (H,P)
Jakobsmuscheln mit Topinamburcreme, Kirschöl und Cashewnüssen
Scallops with Jerusalem artichoke cream, cherry oil and cashews

IL TAGLIOLINO ALLA MANDORLA CON IL SUCCO DI POMODORO E LA TARTARE DI SCAMPI NOSTRANI (A,B,C,H,L)
Tagliolini-Nudeln mit Mandeln, Tomatensaft und Scampi-Tartar
Tagliolini pasta with almonds, tomato juice and scampi tartare

LA RICCIOLA DEL MEDITERRANEO CON LA CREMA DI LATTUGA E LA MELA VERDE (D,I)
Große Bernsteinmakrele mit Salatcreme und grünem Apfel
Mediterranean amberjack with a cream of lettuce and green apple

IL GELATO FIORDILATTE, LA GANACHE FONDENTE AL WHISKY TORBATO, LA TERRA SALATA E LA SPUMA AL GERANIO (A,C,G,H)
Fiordilatte-Eis mit Ganache aus Zartbitterschokolade mit Whisky-Geschmack, Kakaostreuseln und Geranienduft
Fiordilatte ice cream with whisky-flavoured dark chocolate ganache, cocoa crumble and geranium scent

VINO IN ABBINAMENTO:
DOMAINE FAMILIAL 1932 - ''Bonnaire'' Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs - Extra Brut
€70,00

VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:
RUBINELLI VAJOL - Recioto Della Valpolicella Classico 2016 - DOCG
€7,00

FINE RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

ROSE QUORE

Menù a base di carne - Fleischgerichte - Meat-based dishes
€ 75,00 / Per Persona

LA TARTARE DI MANZO BIO CON LA SALSA DI ACCIUGHE E LA CREMA DI PANE AL LEVISTICO (A,C,D,L)
Bio-Rindertartar mit Sardellensauce und Liebstöckel-Brotcreme
Organic beef tartare with anchovy sauce and lovage bread cream

IL FUSILLO CON LA SPUMA DI GRANA DI CAPRA E IL SUGO D'ARROSTO (A,G)
Fusilli- Pasta mit Ziegenkäse-Mousse und Bratensauce
Fusilli pasta with goat's cheese mousse and roast sauce

IL FILETTO DI MANZO CON IL FONDO BRUNO AL PINO MUGO E LA POLVERE DI VERDURE ALLA BRACE (G,H,I,N)
Rinderfilet mit einer braunen Soße aus Bergkiefern und gegrilltem Gemüsepulver
Beef fillet with mugo pine brown base and grilled vegetable powder

IL TIRAMISÙ ESPRESSO (A,C,G)
Tiramisù

VINO IN ABBINAMENTO:
GIANNI GAGLIARDO - Barolo 2019 - DOCG
€65,00

VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:
TENUTA GARETTO – Moscato D'Asti 2022 – DOCG
€5,00

FINE RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

ROSE ESSENTIA

Menù vegetariano - Vegetarische Gerichte - Vegetables-based dishes

€ 65,00 / Per Persona

LE RAPE ROSSE CON L'OLIO DI VERDURE ALLA BRACE E I PINOLI ALLA SENAPE (H,L)
Rote Rüben mit Öl von gegrilltem Gemüse und Pinienkernen mit Senf
Red turnips with grilled vegetables oil and pine nuts with mustard

LE PENNE LISCE DI GRANO DURO ITALIANO CON LA CREMA DI PISELLI, IL GALANGA E IL LEMON GRASS (A,I)
"Penne lisce" Pasta mit Erbsencreme, Galgant und Zitronengras
"Penne lisce" pasta with cream of peas, galangal and lemongrass

IL CAVOLFIORE FONDENTE AL MISO DI NOCCIOLE, LA PASTA DI SEMI DI ZUCCA E IL SESAMO (F,H,M)
Blumenkohl mit einer dicken Nuss-Gersten-Paste, Kürbiskernpaste und Sesam
Cauliflower with hazelnut and barley paste, and pumpkin seed and sesame paste

LA CREMA DI COCCO ALLO YOGURT, LE SUSINE ALLA NIGELLA E IL SUCCO DI MIRTILLI (G)
Kokos-Joghurt-Creme, Pflaumen mit Schwarzkümmel und Heidelbeersaft
Coconut yoghurt cream, plums with nigella seeds and blackberry juice

VINO IN ABBINAMENTO:
POLJE - Sauvignon Collio 2022 - DOC
€33,00

VINO AL CALICE PER DESSERT IN ABBINAMENTO:
CHÂTEAU VILLEFRANCHE - Sauternes 2022 - DOC
€5,00

FINE RESTAURANT

"Caro Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale di sala, che è a disposizione per qualsiasi informazione" Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

"Dear Guest, if you have food allergies and / or intolerances, please report it to our dining room staff, who are available for any information" List of allergenic ingredients used in this exercise and listed in Annex II of EU Reg. No. 1169/2001 – "substances or products that cause allergies or intolerances"

A	Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut) - Cereals containing gluten and derived products (rye wheat, barley, oats, spelled, kamut) - Getreide, das Gluten und Folgeprodukte enthält (Roggenweizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B	**Crostacei e prodotti a base di crostacei** - Crustaceans and shellfish-based products - Krebstiere und Produkte auf Schalentierbasis
C	**Uova e prodotti a base di uova** - Eggs and egg products - Eier und Eiprodukte
D	**Pesce e prodotti a base di pesce** - Fish and fish products - Fisch und Fischprodukte
E	**Arachidi e prodotti a base di arachidi** - Peanuts and peanut products - Erdnüsse und Erdnussprodukte
F	**Soia e prodotti a base di soia** - Soy and soy products - Soja- und Sojaprodukte
G	**Latte e prodotti a base di latte** - Milk and milk products - Milch und Milchprodukte
H	**Frutta a guscio e i loro prodotti** (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) - Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) - Nüsse und ihre Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
I	**Sedano e prodotti a base di sedano** - Celery and celery-based products - Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
L	**Senape e prodotti a base di senape** - Mustard and mustard products- Senf und Senfprodukte
M	**Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo** - Sesame seeds and sesame based products- Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
N	**Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg** - Sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg - Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg
O	**Lupini e prodotti a base di lupini** - Lupins and lupine-based products - Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
P	**Molluschi e prodotti a base di molluschi** - Molluscs and shellfish-based products - Weichtiere und Produkte auf Schalentierbasis

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.
Allergeni: sotto ogni piatto con lettere maiuscole sono indicati gli allergeni contenuti.

IT 22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43
(1) And derived products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.
To ensure quality and food safety, the products administered are either deep-frozen or frozen at origin by the manufacturer or are subjected to blast chilling at a negative temperature, as described in the Haccp Plan pursuant to EC Reg. 852/04.
Allergens: under each plate with capital letters the allergens contained are indicated.

FINE RESTAURANT

ROSEMAR

JESOLO

ENJOY

YOUR DINNER

FINE RESTAURANT