

Le proposte del nostro menu
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 MARE - SEAFOOD TASTING MENU MEERESFRÜCHTE-VERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH

  Carpaccio di ricciola su salsa Ceviche allo zenzero, coriandolo, insalatina di sedano e germogli, pepe rosa.
Amberjack carpaccio with ginger Ceviche sauce, coriander, celery salad and sprouts, pink pepper
Carpaccio vom Bernsteinmakrele mit Ingwer- -Ceviche-Soße, Koriander, Selleriesalat und Sprossen, rosa Pfeffer

  Polpo ai ferri e asparagi di mare su letto di patate rosolate, concassé di pomodoro e harissa con brunoise di verdura
Grilled octopus and sea asparagus on browned potatoes, tomato concassé and harissa with vegetable brunoise
Gegrillter Oktopus auf gebräunten Kartoffeln, Tomaten - Concassée und Harissa mit Gemüse-Brunoise


  Fusilloni alle vongole affumicate, crema di broccoli, bottarga, salsa peruviana al peperoncino, crumble di pane
Fusilloni with smoked clams, broccoli cream, botargo, Peruvian chilli sauce, bread crumble
Fusilloni mit geräucherten Venusmuscheln, Brokkolicreme, Botargo, peruanische Chilisauce, Brotkrümel

  Tonno con crema di piselli al wasabi, sesamo nero caramellato e olio di Annatto
Tuna with peas cream with wasabi, caramelized black sesame and Annatto oil
Thunfisch mit Wasabi-Erbse-Creme, Karamellisierten schwarzen Sesam und Annatto-Öl

La nostra Tarte Tatin mela e cannella con salsa al Marsala e gelato al fior di latte
Our apple and cinnamon Tarte Tatin with Marsala sauce and fior di latte ice cream
Unsere Apfel-Zimt-Tarte Tatin mit Marsalasoße und Fior di Latte-Eis

80,00

Per persona bevande escluse | Per person drinks excluded | Pro Person ohne Getränke
Ultima ordinazione possibile entro le 21.45 - To be ordered by 9.45 pm - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr

 Menu disponibile anche nella variante senza glutine
Gluten-free menu version available
Eine glutenfreie Version des Menüs ist 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, uovo cotto a bassa temperatura, capperi, acciughe, cipolla rossa di tropea e senape antica
Knife-cut fillet tartare, egg cooked at low temperature, capers, anchovies, tropea red onion and old mustard
Messer geschnittenes Filet-Tartar, Ei bei niedriger Temperatur gekocht, Kapern, Anchovis, Tropea roten Zwiebeln und altem Senf

 Uovo in camicia su purè di patate tartufate, crema al Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero
Poached egg on truffled mashed potatoes, 36-month Parmesan cream and black truffle
Pochiertes Ei mit Trüffel-Kartoffelpüree, Parmigiano-Käsecreme und schwarzem Trüffel

  Pappardelle al Recioto bianco di Gambellara con ragù d'oca e tartufo nero
Pappardelle with Recioto white wine of Gambellara with goose ragout and black truffle
Pappardelle mit Recioto Weißwein von Gambellara mit Gänseragout und Trüffel

  Guancia di manzo brasata all'Amarone con purè di patate
Beef cheek braised in Amarone wine with mashed potatoes
In Amarone Wein geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelpüree

Tartelletta al cioccolato, cremoso alle arachidi,
composta di banane e gelato al caramello salato
Chocolate tartlet, creamy peanut, banana compote and salted caramel ice cream
Schokoladentörtchen, Erdnusscreme, Bananekompott und gesalzenes Karamell Eis

80,00

Per persona bevande escluse | Per person drinks excluded | Pro Person ohne Getränke
Ultima ordinazione possibile entro le 21.45 - To be ordered by 9.45 pm - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr

 Menu disponibile anche nella variante senza glutine
Gluten-free menu version available
Eine glutenfreie Version des Menüs ist 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

CRUDITÉS DI MARE RAW SEAFOOD ROHE MEERESFRÜCHTE

PLATEAU ROSE & SAPORI



3 Scampi imperiali Porcupine, 3 gamberi rossi di Mazara del Vallo Prima scelta,
1 ostrica Gillardeau, 1 ostrica Fine de Claire, ricciola in salsa Ceviche,
dadolata di capasanta al pepe di Timut, sashimi di salmone selvaggio 80
3 imperial Porcupine langoustines, 3 first choice Mazara del Vallo red prawns, 1 Gillardeau oyster,
1 Fine del Claire oyster, amberjack in Ceviche sauce, diced scallop with Timut pepper, wild salmon sashimi
3 kaiserliche Langustine Porcupine, 3 rote Garnele erster Wahl aus Mazara del Vallo, 1 Gillardeau-Auster,
1 Fine de Claire-Auster, Bernsteinmakrele in Ceviche-Soße, gewürfelte Jakobsmuschel mit Timut-Pfeffer,
Wildlachs-Sashimi



Carpaccio di ricciola su salsa Ceviche allo zenzero, coriandolo,
insalatina di sedano e germogli, pepe rosa 27
Amberjack carpaccio with ginger Ceviche sauce, coriander,
celery salad and sprouts, pink pepper.
Carpaccio vom Bernsteinmakrele mit Ingwer - Ceviche-Soße, Koriander,
Selleriesalat und Sprossen, rosa Pfeffer

MY PLATEAU

Scampi imperiali Porcupine € 9 al pz.
Imperial Porcupine langoustines
Kaiserliche Langustine Porcupine



Gambero rosso di Mazara del Vallo prima scelta € 8 al pz.
First choice Mazara del Vallo red prawn
Rote Garnele erster Wahl aus Mazara del Vallo



Ostrica Gillardeau € 5 al pz.
Gillardeau Oyster
Gillardeau Auster



Ostrica Fine de Claire € 5 al pz.
Fine de Claire Oyster
Fine de Claire Auster






ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN


  Carpaccio di ricciola su salsa Ceviche allo zenzero, coriandolo, insalatina di sedano e germogli, pepe rosa 27
Amberjack carpaccio with ginger Ceviche sauce, coriander, celery salad and sprouts, pink pepper
Carpaccio vom Bernsteinmakrele mit Ingwer-Ceviche-Sauce, Koriander, Selleriesalat und Sprossen, Rosa Pfeffer

  Capasanta scottata su crema di mandorle e caviale di aringa 27
Seared escalope on almond cream and herring caviar
Gebratene Jakobmuschel auf Mandelcreme und Heringskaviar

  Polpo ai ferri e asparagi di mare su letto di patate rosolate, concassé di pomodoro e harissa con brunoise di verdura 26
Grilled octopus and sea asparagus on browned potatoes, tomato concassé and harissa with vegetable brunoise
Gegrillter Oktopus auf gebräunten Kartoffeln, Tomaten - Concassée und Harissa mit Gemüse-Brunoise

  Calamaro ripieno in brodetto di vongole veraci e gamberi 26
Stuffed squid in a broth of clams and prawns
Gefüllter Tintenfisch im Brühe aus Muscheln und Garnelen

  Tartare di filetto al coltello, uovo cotto a bassa temperatura, capperi, acciughe, cipolla rossa di tropea e senape antica 25
Knife-cut fillet tartare, cooked egg at low temperature, capers, anchovies, red onion from Tropea and antique mustard
Messer geschnittenes Filet-Tartar, Ei bei niedriger Temperatur gekocht, Kapern, Anchovis, Tropea roten Zwiebeln und altem Senf

 Uovo in camicia su purè di patate tartufate, crema al Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero 24
Poached egg on truffled mashed potatoes, 36-month Parmesan cream and black truffle
Pochiertes Ei mit Trüffel-Kartoffelpüree, Parmigiano-Käsecreme und schwarzem Trüffel



PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG

  Fusilloni alle vongole affumicate, crema di broccoli, bottarga,
salsa peruviana al peperoncino, crumble di pane 24



Fusilloni with smoked clams, broccoli cream, botargo,
Peruvian chilli sauce, bread crumble
Fusilloni mit geräucherten Venusmuscheln, Brokkolicreme, Botargo,
peruanische Chilisauce, Brotkrümel

 Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo 26

Spaghetti with cheese and pepper with Mazara del Vallo red shrimp tartare
Spaghetti mit Cacio Käse und Pfeffer und rotem Tartar aus Garnelen aus Mazara del Vallo

  Vellutata di ceci con seppia scottata, zest di lime e riso nero canadese selvaggio croccante 24

Chickpea velouté with seared cuttlefish, lime zest and Canadian crispy black wild rice
Kichererbsensuppe mit gebratenem Tintenfisch, Limettenschale und knusprigem schwarzem kanadischen Wildreis

  Risotto alla zucca con caprino, tartufo nero e semi di zucca fritti
(minimo 2 persone – tempo di cottura 20 min) 26 p.p.

Pumpkin risotto with caprino cheese, black truffle and fried pumpkin seeds
(minimum 2 people – cooking time 20 minutes)
Kürbisrisotto mit Ziegenkäse, schwarzem Trüffel und frittierten Kürbiskernen
(mindestens 2 Personen – Kochzeit 20 Minuten)

Raviolo integrale ripieno di castagne e mascarpone, foie gras scottato, finferli e crema di pere 26



Wholemeal ravioli stuffed with chestnuts and mascarpone cheese, seared foie gras, chanterelles and pear cream
Vollkornravioli gefüllt mit Kastanien und Mascarponekäse, gebratene Foie Gras, Pfifferling und Birnencreme



  Pappardelle al Recioto bianco di Gambellara con ragù d'oca e tartufo nero 24



Pappardelle with Recioto white wine of Gambellara with goose ragout and black truffle
Pappardelle mit Recioto Weißwein von Gambellara mit Gänseragout und Trüffel







SECONDI DI PESCE FISH COURSES HAUPTGANG FISCH

  **Tonno con crema di piselli al wasabi, sesamo nero caramellato e olio di Annatto** 28
Tuna with pea cream with wasabi, caramelized black sesame and Annatto oil
Thunfisch mit Wasabi-Erbse-Creme, Karamellisierten schwarzen Sesam und Annatto-Öl



  **Black cod su umami di pomodoro e crumble di pane ai multicereali** 30
Black cod on tomato umami and multi-grain bread crumble
Schwarzer Kabeljau auf Tomaten-Ummami und Mehrkornbrot-Crumble



  **Filetto di rombo al forno con porcini e patate** 30
Baked turbot fillet with porcini mushrooms and potatoes
Gebackenes Steinbuttfilet mit Steinpilzen und Kartoffeln

  **Sogliola a la meunière con verdure e pomme nature** 70
(consigliata per 2 persone – recommended for 2 persons - für 2 Personen empfohlen)
Sole a la meunière with vegetables and pomme nature
Seezunge meunière mit Gemüse und Pomme nature

  **Gran zuppa di pesce con crostoni di pane pugliese** 38
Great fish soup with Pugliese bread croutons
Fischsuppe mit Pugliese Brotcroutons

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  **Scampi e gamberoni con maionese alla curcuma e zenzero** 35
Scampi and King prawns with turmeric and ginger mayonnaise
Scampi und Riesengarnelen mit Kurkuma-Ingwer-Mayonnaise

  **Filetto di branzino con patate alla provenzale** 26
Sea bass fillet with potatoes à la provençal
Wolfsbarsch Filet mit provenzalischen Kartoffeln

CONTORNI

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

SIDE DISHES

Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Potatoes à la provençal
French fries

BEILAGEN



Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Provenzalischen Kartoffeln
Pommes frites



8,00







ROSE & SAPORI
RESTAURANT

SECONDI DI CARNE MEAT COURSES HAUPTGANG FLEISCH

  **Petto di faraona con carciofi e tartufo nero 28**
Guinea fowl breast with artichokes and black truffle
Perlhuhnbrust mit Artischocken und schwarzem Trüffel



  **Filetto di Scottona al pepe verde con flan di zucca 30**
Scottona fillet with green pepper with pumpkin flan
Scottona Filet mit grünem Pfeffer und Kürbisflan



  **Guancia di manzo brasata all'amarone con purè di patate 30**
Beef cheek braised in Amarone wine with mashed potatoes
In Amarone Wein geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelpüree

  **Donuts di ceci alla curcuma e pane panko con maionese vegana e CIBOCI con quinoa soffiata 24**
Turmeric chickpea donuts, panko bread with vegan mayonnaise and CIBOCI with puffed quinoa
Kichererbsen-Donuts mit Kurkuma und Pankobrot mit veganer Mayonnaise und CIBOCI mit gepufftem Quinoa



ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  **Entranha di black angus "Greater Omaha" con salsa chimichurri e patate alla provenzale 32**
Black angus "Greater Omaha" entranha with chimichurri sauce and potatoes à la provençal
Entranha vom "Greater Omaha" Black Angus mit Chimichurri-Soße mit provenzalischen Kartoffeln

  **Filetto di Scottona con patate alla provenzale 26**
Heifer fillet with potatoes à la provençal
Färsenfilet mit provenzalischen Kartoffeln

CONTORNI

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

SIDE DISHES

Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Potatoes à la provençal
French fries

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Provenzalischen Kartoffeln
Pommes frites


8,00




ROSE & SAPORI
RESTAURANT



DESSERT

La nostra Tarte Tatin mela e cannella con salsa al Marsala e gelato al fior di latte 12
Our apple and cinnamon Tarte Tatin with Marsala sauce and fior di latte ice cream
Unsere Apfel-Zimt-Tarte Tatin mit Marsalasoße und Fior di Latte-Eis


 Torta delle rose con salsa alla vaniglia 12
Rose cake with vanilla sauce
Rosentorte mit Vanillesoße



Tartelletta al cioccolato, cremoso alle arachidi,
composta di banane e gelato al caramello salato 12
Chocolate tartlet, creamy peanut, banana compote and salted caramel ice cream
Schokoladentörtchen, Erdnusscreme, Bananekompott und gesalzenes Karamell Eis

 Tortino caldo al cioccolato fondente 70% con cuore di latte e gelato al cioccolato 12
70% dark chocolate warm pie with milk heart and chocolate ice cream
70% dunkel Schokolade warmes Tortchen mit Milchherz und Schokolade Eis

  Selezione di sorbetti di nostra produzione (fragola, maracuja, ananas / zenzero) 10
Homemade sorbet selection (strawberry, maracuja, pineapple/ginger)
Auswahl von hausgemachten Sorbets (Erdbeere, Maracuja, Ananas/Ingwer)

Sweet Heart – Composizione del pasticciere per 2 persone 23
Sweet Heart – Pastry chef's dessert selection for 2 persons
Sweet Heart –Konditor Dessert Auswahl für 2 Personen

 Selezione di formaggi con marmellate e mostarde 20
Cheese selection with jams and mustards
Käseauswahl mit Marmelade und Senf

 Piatto senza glutine o disponibile nella variante senza glutine
Gluten-free dish or available in a gluten-free version
Glutenfreies Gericht oder 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.

TABELLA ALLERGENI - ALLERGENS TABLE – ALLERGENTABELLE



ROSE & SAPORI
RESTAURANT