

EMPFEHLUNGSKARTE FRÜHLING

ANTIPASTIVORSPEISEN

Bruschetta di asparagi ✓ Spargelsalat / Rucola / Bärlauchpesto auf 3 Baguettescheiben	€ 12,90
Insalata di asparagi con formaggio ✓ Marinierter Spargel / Mozzarella / ital. Würzkäse / Blattsalate / Erdbeeren rosa Pfeffer / Croutons / Bärlauchsenf-Dressing	€ 17,90
Asparagi gratinato (warm) ✓ Spargel / Kartoffeln / Antipasti / Gorgonzolasauce / gratiniert / Rucola	€ 17,90
Große Portion: zusätzlich mit Parmaschinken gratiniert / Rucola	€ 24,90

ZUPPASUPPE

Zuppa di Asparagi ✓ Spargelcreme mit Süßkartoffelchips / rosa Beeren / Kürbiskernöl	€ 8,90
--	--------

PIATTI PRINCIPALIHAUPTGERICHTE

Pizza del Sole ✓ Spargel / Kartoffeln / Büffel-Mozzarella / grüner Pfeffer Bärlauch-Pesto / Walnusskerne, weiße Pizza	€ 19,90
+ Parmaschinken	€ 21,90
Risotto Frutti di Mare Reis / Meeresfrüchte / 4 Gambas / Miesmuscheln / Radicchio / Spargel Knoblauch / leicht tomatisiert / Bärlauch-Pesto	€ 22,90
Ravioli „Asparagi“ ✓ Hausgemachte Nudeltaschen / gefüllt mit Bärlauch / Spargel / Ricotta in Orangen-Mascarponesauce / gebratener Spargel / Mandeln / Rucola	€ 20,90
+ gegrillte Hähnchenstreifen (100g) und Cherrystrauchtomaten	€ 26,90
Pasta dello Capo ✓ Linguine im ganzen Parmesan am Tisch geschwenkt / gemischter Spargel Champignons in Mascarpone / Bärlauch-Pesto extra	€ 23,90
Portion deutscher Spargel (220g) ✓ mit Rosmarin-Drillingen / Bärlauch-Pesto	€ 22,50
+ Parmaschinken und Büffelmozzarella	€ 26,90
+ gebackenes Lachsmedaillon (100g) Cherrystrauchtomaten	€ 35,50
+ gebackenes Kalbsschnitzel	€ 36,90
+ Rinderrückensteak gegrillt (200gr.)	€ 44,00

BITTE WENDEN

DOLCEDESSERT

Dolce della Casa *v*

Zitronenmousse im Schokotörtchen / Erdbeersalat / 1 Kugel Erdbeereis
weiße Schokoladenraspel / Schokosauce

€ 8,90

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG DES FRÜHLINGS

Aperitivo "Rosso Diverso"

Rotwein / Zitronen-Soda / Eis / garniert mit Zitronenschaum

0,2l € 8,90

DIE IDEALE WEINBEGLEITUNG FÜR SPARGEL, FISCH UND VORSPEISEN

Scaia Bianca IGT, Weißwein

Veneto, Cuveé Chardonnay

Milde Frische trifft auf Nuancen von hellen Früchten wie Birne und
und Apfel. Der ideale Begleiter in den Frühling und zum Spargel.
Trocken, frisch und saftig.

Glas 0,2l € 7,90

Flasche 0,75l € 26,90

BUON APPETITO !

01. MAI, DONNERSTAG 12:00-15:00 UHR + 17:30-22:00 UHR GEÖFFNET

29. MAI, CHRISTI HIMMELFAHRT 12:00-15:00 UHR + 17:30-22:00 UHR GEÖFFNET

UNSERE NÄCHSTEN TERMINE + VERANSTALTUNGEN:

BITTE RESERVIEREN SIE IHREN PLATZ FRÜHZEITIG FESTE BUCHUNG NUR MIT KARTENVORVERKAUF

03. Mai, Samstag „Let's Bachata im Rosmarino“

ab 17:30 Uhr / pro Person € 55,00

inklusive Antipasti-Bufferet kalt-warm und Mineralwasser / Grundschrirte und mehr mit unseren ADTV Tanzlehrern. . .

11. Mai, Sonntag „Muttertagsbrunch“

11.30-15.00 Uhr / pro Person € 44,00 - **à la carte ab 16.00 Uhr**

inklusive mediterranem Bufferet / frische Pizzen / Fisch / Fleisch / Kaffee / Tee / Prosecco / Orangensaft

Kids bis 12 Jahre zahlen die Hälfte

14. Mai, Mittwoch „Modenschau by Stilleben“

17:30 Uhr Beginn / pro Person € 55,00

Models / Mode / 4 Gang Menü / Shopping Prosecco / inkl. 10,00 € Shopping-Gutschein bei Modekauf

19. Juli, Samstag „Die lange Tafel im Rosmarino“

ab 17.30 Uhr - Ausklang 23.00 Uhr / pro Person € 85,00 all inklusive

Speisen, trinken und feiern Sie an langen gedeckten Tischen, lassen Sie die Seele bei Musik mit Ihren Freunden,
Verwandten und Fremden baumeln. Wir verwöhnen Sie mit italienischen Köstlichkeiten

+ Barbecue+ Weinen +Wasser + Special Guest „ Fresh & Fun „

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Rosmarino Team

Bei Allergien und Lebensmittel-Intoleranzen sprechen Sie bitte
unser Servicepersonal an. Wir beraten Sie gerne.

Martin Mrozek